

Catalogue de prestations

Laboratoire Hygiène et Environnement

Institut Pasteur de la Guyane



Formation

Audit

Conseil

SOMMAIRE

| | |
|-------------------|----|
| CONTACTS..... | 3 |
| FORMATION..... | 4 |
| AUDIT..... | 8 |
| CONSEIL..... | 13 |
| ABREVIATIONS..... | 19 |

CONTACTS

La cellule Audit-Conseil de l'Institut Pasteur de la Guyane est née le 2 juillet 2018. Organisme de formation enregistré sous le n°03973194697 depuis mai 2019, l'Institut Pasteur de la Guyane propose désormais une large gamme de prestations Formation-Audit-Conseil pour vous aider à assurer au sein de vos établissements une parfaite maîtrise de la qualité sanitaire de vos produits et pour vous accompagner dans vos projets Hygiène Sécurité Environnement, aussi bien dans le secteur sanitaire que dans le secteur industriel.

Expérimenté dans les domaines Qualité, Sécurité, Environnement dans les domaines hospitalier et industriel, auditeur interne qualité certifié AFNOR, notre ingénieur-conseil sera un partenaire de choix pour vos différents projets :

- Formation du personnel en Hygiène Alimentaire,
- Audit qualité selon référentiel interne ou externe (ISO),
- Conseil dans le déploiement de vos projets (demande d'agrément sanitaire, dossier de veille réglementaire, mise à jour du DUERP).

Organisme de formation certifié QUALIOPi depuis décembre 2020, nous organisons nos formations pour les rendre accessibles à tous ou vous diriger vers des structures en capacité d'accueillir les Personnes en Situation de Handicap.



Vous pouvez nous contacter à l'adresse ci-dessous :

Institut Pasteur de la Guyane

23 avenue Pasteur B.P. 6010

97300 CAYENNE

Téléphone : 0594 29 26 19

Téléphone std : 0594 29 26 10

facihe@pasteur-cayenne.fr

Site web : www.pasteur-cayenne.fr



Qualiopi
processus certifié

 **RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante :
ACTIONS DE FORMATION

FORMATION



Hygiène alimentaire et application de la méthode HACCP (formation obligatoire)

Cette formation est adaptée aux établissements de restauration commerciale et collective.

Pré-requis :

- Maîtriser la langue française à l'oral et à l'écrit

Objectifs :

- Identifier les grands principes de la réglementation
- Savoir construire un plan HACCP adapté à son établissement
- Savoir détecter et maîtriser les risques de contamination et de développement

Public concerné :

- Tout acteur intervenant directement dans la production alimentaire (cuisiniers, responsables de production, serveurs, transporteurs...)

Programme :

- Environnement réglementaire de la sécurité alimentaire
- Les moyens de maîtrise en hygiène et sécurité alimentaire
- Descriptif pratique de la méthode (7 principes, 12 étapes)
- Etude de cas pratiques sur votre établissement

Durée : 14h

Lieu : IPG ou intra-entreprise

Coût : sur devis

Introduction aux Bonnes Pratiques d'Hygiène

Pré-requis :

- Maîtriser la langue française à l'oral et à l'écrit

Objectifs :

- Mettre en œuvre les Bonnes Pratiques d'Hygiène en filière de production ou en cuisine collective
- Être capable d'élaborer un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

Public concerné :

- Tout acteur intervenant directement dans la production alimentaire (cuisiniers, responsables de production, serveurs, transporteurs...)

Programme :

- Notions de microbiologie alimentaire
- Les bases de la lutte antimicrobienne (contamination, prolifération et survie)
- La maîtrise des 5 M :
 - Milieu => locaux (conception et entretien)
 - Matériel (utilisation, maintenance et entretien)
 - Main d'œuvre (hygiène, suivi médical et formation continue)
 - Matières premières et intermédiaires (achat, réception, stockage, mise à disposition en production et gestion des déchets)
 - Méthode (les étapes de fabrication et de distribution, nettoyage-désinfection)

Durée : 1 jour

Lieu : IPG ou intra-entreprise

Coût : sur devis

Hygiène des locaux

Pré-requis :

- Maîtriser la langue française à l'oral et à l'écrit

Objectifs :

- Comprendre les contraintes de nettoyage
- Être capable de mettre en place des actions correctives notamment pour améliorer sa méthode de travail

Public concerné :

- Tout public souhaitant apprendre les Bonnes Pratiques d'Hygiène des locaux
- Personnel d'entreprises (techniciens de surface, agents polyvalents, chefs d'équipe...)

Programme :

Pratique (matin)

- Observations du nettoyage
- Discussion/échange sur les axes d'amélioration

Théorie (après-midi)

- Définition de l'hygiène (micro-organismes, modes de transmission, bionettoyage)
- Les principes du nettoyage
 - Législation
 - Désinfection
 - Mesure de l'efficacité
- Les procédures de nettoyage
- Les produits d'entretien
- L'organisation du travail

Durée : 1 jour

Lieu : IPG ou intra-entreprise

Coût : sur devis



AUDIT



Visite Hygiène

Il s'agit d'une inspection permettant de déceler des défauts organisationnels majeurs.

Objectifs :

- Vérifier l'hygiène des locaux et du matériel
- Vérifier l'application des règles d'hygiène par le personnel

Référentiel :

- Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène du secteur concerné
ou
- tout autre référentiel Client

Rapport final :

- Points forts
- Opportunités d'amélioration
- Non conformités
- Actions correctives éventuelles

Durée : 1 h

Lieu : intra-entreprise

Coût : sur devis

Bonnes Pratiques d'Hygiène et de Fabrication (BPH/BPF) – audit de routine

Il s'agit d'un audit de routine pouvant être réalisé mensuellement ou trimestriellement. Ces audits de routine sont généralement intégrés au Plan de Maîtrise Sanitaire.

Objectifs :

- Vérifier la conformité des pratiques d'hygiène et de fabrication pour éviter la contamination, la multiplication et la survie des micro-organismes

Référentiel :

- Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène du secteur concerné ou
- Tout autre référentiel Client

Programme :

- Grille d'audit : interviews du personnel
- Gestion des flux de personnel
- Gestion des flux des matières premières
- Gestion des déchets

Rapport final :

- Points forts
- Opportunités d'amélioration
- Non conformités
- Actions correctives éventuelles

Durée : 4 h

Lieu : intra-entreprise

Coût : sur devis

Bonnes Pratiques d'Hygiène et de Fabrication (BPH/BPF) – audit renforcé

Il s'agit d'un audit renforcé généralement réalisé une ou deux fois par an. Ces audits sont complémentaires aux audits de routine et permettent de vérifier la capacité d'une entreprise à effectuer un retrait/rappel.

Objectifs :

- Vérifier l'application des Bonnes Pratiques d'Hygiène en production alimentaire
- Vérifier la capacité de l'entreprise à effectuer un retrait/rappel

Référentiel :

- Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène du secteur concerné
ou
- Tout autre référentiel Client

Programme :

- Grille d'audit : interviews du personnel
- Gestion des flux de personnel
- Gestion des flux des matières premières
- Gestion des déchets
- Exercice de traçabilité : simulation d'un retrait/rappel

Rapport final :

- Points forts
- Opportunités d'amélioration
- Non conformités
- Actions correctives éventuelles

Durée : 1 jour minimum

Lieu : intra-entreprise

Coût : sur devis

Méthode HACCP

Il s'agit d'un audit basé sur les 7 principes de la méthode HACCP permettant de vérifier la mise en application pratique du Plan de Maîtrise Sanitaire en production.

Objectif :

- Vérifier l'application de la méthode HACCP

Référentiel :

- Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène du secteur concerné
ou
- Tout autre référentiel Client

Programme :

- Grille d'audit : interviews du personnel
- Gestion des Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Gestion des analyses de risques (matrice HACCP, méthode des 5M)

Rapport final :

- Points forts
- Opportunités d'amélioration
- Non conformités
- Actions correctives éventuelles

*Durée : 1 jour
Lieu : intra-entreprise
Coût : sur devis*

CONSEIL



Management de projets

Objectif :

- Accompagner le chef de projet qualité / sécurité / environnement / développement durable au sein de l'entreprise :
 - en élaborant et en déployant les plans d'actions
 - en animant les comités de pilotage
 - en mettant à disposition des outils de gestion de projets

Référentiels :

- ISO 9001 : Management de la Qualité
- ISO 14001: Management de l'Environnement
- ISO 22000: Management de la Sécurité Alimentaire
- ISO 26000: Management du Développement Durable
- OHSAS 18001: Management de la Sécurité
- NF EN 14065 : Système de maîtrise de la biocontamination
- ISO 17025: Laboratoires d'Essais et d'Etalonnage

Public concerné :

- Toutes les entreprises, TPE/PME/PMI tous secteurs d'activités

*Durée : sur devis
Coût : sur devis*

Veille réglementaire et technique

Objectif :

- Réaliser la synthèse des textes réglementaires pertinents pour l'entreprise

Public concerné :

- Toutes les entreprises, TPE/PME/PMI tous secteurs d'activités

Programme :

- Recueil des textes réglementaires ou techniques par thématique
- Synthèse des textes réglementaires : mise en évidence des changements ayant un impact sur l'entreprise
- Envoi de la synthèse à fréquence définie

*Durée : sur devis
Coût : sur devis*

HACCP et Plan de Maîtrise Sanitaire

Objectif :

- Réaliser ou mettre à jour son étude HACCP / son PMS

Public concerné :

- Toutes les entreprises du secteur alimentaire

Programme :

- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) applicables au secteur d'activité / les pré-requis
- Réalisation du Plan HACCP (12 étapes / 7 principes)
- Gestion de la traçabilité
 - Procédures des non conformités
 - Procédures de retrait/rappel
- Suivi du Plan de Maîtrise Sanitaire (optionnel)

Durée : sur devis

Coût : sur devis

Dossier d'agrément sanitaire

Objectif :

- Réaliser le dossier d'agrément sanitaire

Public concerné :

- Toutes les entreprises du secteur alimentaire

Programme :

- Description de l'entreprise (sur données fournies par l'entreprise)
- Description des activités
- Plan de Maîtrise Sanitaire comprenant :
 - Plan HACCP
 - Documentations (procédures, enregistrements..)
 - Audit de conformité vis-à-vis des activités réalisées sur le terrain
- Présentation du dossier d'agrément provisoire à la DAAF
- Aide à la mise en conformité du dossier d'agrément provisoire en cas de non-conformités
- Réalisation de l'audit terrain pré-inspection pour l'obtention de l'agrément définitif

Durée : sur devis

Coût : sur devis

Document Unique d'Evaluation des Risques Professionnels

Objectif :

- Réaliser ou mettre à jour son DUERP

Public concerné :

- Toutes les entreprises, TPE/PME/PMI tous secteurs d'activités.

Programme :

- Identification des unités de travail et évaluation des risques pour chacune d'entre elles
- Elaboration d'un plan de prévention en priorisant les risques
- Document unique fourni sur la base des éléments évalués

*Durée : 4 jours minimum
Coût : sur devis*

ABREVIATIONS

HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point

BPH : Bonnes Pratiques d'Hygiène

TPE : Très Petites Entreprises

PME : Petites et Moyennes Entreprises

PMI : Petites et Moyennes Industries

DUERP : Document Unique d'Evaluation des Risques Professionnels

PMS : Plan de Maîtrise Sanitaire