

17^e Rendez-vous

des **MANAGERS**
de la **QUALITÉ**

En Industrie Agro-alimentaire

22 & 23 Mai 2019 à Rennes

Food Safety Culture
Fraudes emballages
Dispositif de veille
Nettoyage en milieu sec
Validation dans l'HACCP

BRETAGNE^{BE}


ADRIA
FOOD EXPERTISE

La FOOD SAFETY CULTURE, nouveau challenge des Managers Qualité ?

Les dernières versions des référentiels mettent la « Food Safety Culture » sur le devant de la scène. Mais comment passer d'une simple accumulation de mesures à une véritable « culture sécurité des aliments », partagée par tous au sein de l'entreprise ? Les responsables qualité se confrontent quotidiennement à ce défi, avec un soutien plus ou moins appuyé de leur direction, et des résultats variables sur le terrain...

Cette nouvelle édition du «Rendez-vous des managers de la qualité en IAA» sera l'occasion d'échanger sur les bonnes pratiques de chacun, et de réfléchir ensemble aux moyens à mettre en oeuvre pour obtenir une véritable adhésion des équipes. Que chacun soit conscient de l'importance de ses actes et totalement impliqué... le rêve de tout responsable qualité n'est peut être pas inaccessible !

Ces journées permettront également, comme chaque année, d'aborder des thèmes d'actualité, comme l'évolution des référentiels «Sécurité des aliments» ou la fraude appliquée aux emballages alimentaires, et de faire des focus sur des sujets du quotidien (organisation de la veille, nettoyage des environnements secs, étiquetage des précautions d'emploi, validation dans l'HACCP).

Alors ne rater pas cette occasion unique de compléter vos connaissances et de partager vos expériences, le tout dans une atmosphère studieuse et conviviale !

Bien cordialement,

Marine THOMAS
Responsable Formations Inter-entreprises

Mercredi 22 Mai 2019

9h00 - 9h30

Tour de table et présentation du programme

ÉVALUATION & MAÎTRISE DES RISQUES

9h30 - 10h15

Référentiels « Sécurité des aliments » : Point à date sur les dernières évolutions

- IFS version 7, FSSC 22000... : Quelles sont les nouvelles exigences ? Comment s'y préparer ?

Antoine HENNEBO - Consultant formateur, ADRIA

10h15 - 11h00

Culture « Qualité et Sécurité des Aliments » : Un nouveau concept à s'approprier

- Qu'est-ce que la culture Qualité et Sécurité des Aliments ? Comment l'évaluer ? Pistes d'optimisation

Jean-François QUESADA - Associé, SPECIA

11h00 - 11h30 • Pause & Networking

11h30 - 13h00

La fraude alimentaire en lien avec les emballages

- Les exigences des référentiels IFS et BRC
- Les fraudes emballages : De la tromperie au risque sanitaire
 - Nature des matériaux d'emballage : Taux de recyclés, taux de plastiques biosourcés, encres à base d'huiles végétales
 - Caractéristiques techniques : Perméabilité aux gaz, grammage et résistance à la compression, contenance
 - Sécurité : Déclaration de contact alimentaire et analyses de migration
- Comment lutter contre les fraudes liées aux emballages tout au long du process de conditionnement : De la veille aux contrôles

Isabelle DOR - Consultante formatrice, DOR CONSEIL

13h00 - 14h15 • Déjeuner

DISPOSITIF DE VEILLE

14h15 - 16h15

Organiser son dispositif de veille : Revue des bonnes pratiques à chaque étape de la démarche

- Cadrage de la surveillance : Les vertus du plan de veille
- Identification des sources : Comment optimiser le temps passé à les sélectionner ?
- Automatisation de la collecte : Quels outils mobiliser ?
- Restitution : Comment faciliter l'exploitation des informations ?
- Quelle place donner au collaboratif tout au long du parcours ?

Corinne DUPIN - Consultante formatrice, CDRAMIS

Présentation méthodologique et échanges avec la salle.

Au préalable, les participants seront invités à répondre à un mini questionnaire pour recueillir quelques données sur leur pratique de la veille.

16h15 - 16h30 • Pause & Networking

NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

16h30 - 17h45

Maîtrise du nettoyage et désinfection en milieu sec

- Spécificités du nettoyage désinfection des environnements secs
- Les méthodes disponibles / leurs avantages et limites
- La validation du plan de nettoyage
- Intérêt de la conception hygiénique pour la maîtrise du nettoyage

Erwan BILLET - Dirigeant, HYDIAC



VOUS ÊTES CONCERNÉS :

Filière agroalimentaire :
production, transformation, distribution.
*Directeurs et responsables qualité et sécurité des aliments,
Responsables QSE, Chefs d'entreprises, Qualitiens...*

CONTACT

Marine THOMAS

Tél. 02 98 10 18 28 | managers.qualite@adria.tm.fr

Référence : **QE012** | Prix : **800 € HT** (960 € TTC)

Nombre de places limité - Inscrivez-vous au plus tôt !

Jeudi 23 Mai 2019

MANAGEMENT DE LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS

8h45 - 12h30

Comment faire adhérer le personnel à la sécurité des aliments ?

- Comment cibler les bonnes responsabilités associées ?
- Quels sont les facteurs clés sur lesquels agir pour faire évoluer les comportements ?
- Quel type de management adopter ?

Florence GILLET GOINARD - Responsable des formations QHSE, CEGOS

Les participants seront invités à remplir en amont une enquête pour évaluer les pratiques actuelles déployées au sein des entreprises.

Des ateliers seront organisés pour échanger et identifier des pistes concrètes d'action.

12h30 - 14h00 • Déjeuner

MENTIONS D'ÉTIQUETAGE

14h00 - 15h30

Précautions d'emploi : Jusqu'où aller dans les mentions d'étiquetage ?

- La notion de denrée dangereuse (Règlement CE 178/2002)
- Les dispositions prévues par le Règlement INCO
- Les enjeux d'engagement de la responsabilité : Quelle responsabilité (civile/pénale) ? De qui (chef d'entreprise - voire RQ déléataire) ?
- Concrètement : Sur quels éléments baser son analyse de risque ? Etude de cas concrets

Julie LEGAY - Avocate, PRODUCT LAW FIRM

15h30 - 15h45 • Pause & Networking

VALIDATION DANS L'HACCP

15h45 - 17h15

La validation : Élément clé de vos études HACCP

- Qu'est ce que la validation des produits et procédés ?
 - Définitions
 - Avantages d'un bon système de validation
 - Exigences des référentiels de certification (IFS, BRC, ISO 22000) : Que faut-il valider ?
- Comment mener une validation efficace ? Exemple sur la validation de la durée de vie des produits

Céline TOURNIER - Consultante formatrice, ADRIA

17h15 - 17h30

Bilan et clôture du séminaire



Antoine HENNEBO

Consultant formateur Qualité et Sécurité des Aliments, ADRIA

Après une 1^{ère} partie de carrière en production et comme responsable qualité dans plusieurs secteurs de l'agroalimentaire, il s'est tourné vers le conseil et la formation auprès des entreprises et est également auditeur certifié IFS et BRC. Avec une approche très orientée terrain, il apporte un soutien très « pratico-pratique » aux entreprises sur la sécurité des denrées alimentaires.

Jean-François QUESADA

Associé – Directeur Département Formation, SPECIA

Après 15 ans chez un fournisseur des professionnels de l'alimentaire spécialisé en hygiène, il a co-créé Specia, il y a bientôt dix ans, avec Agnès Gaggioli. Forts de 25 ans d'expérience, dont 20 dans la formation et le conseil en tant qu'experts en qualité, hygiène et sécurité des aliments, auditeurs qualifiés, ils sont convaincus que la clé de la réussite de tout système de management est la composante humaine, et les comportements de chacun, qui doivent se fédérer autour de la culture de l'entreprise.

Isabelle DOR

Consultante en emballage, DOR CONSEIL

Elle accompagne les entreprises sur les nouveaux défis que pose l'activité conditionnement : emballage et sécurité alimentaire, exigences environnementales et prise en compte des nouvelles réglementations européennes. Elle possède une connaissance large de l'emballage et de ses problématiques, et occupe un poste d'enseignant au DUT packaging et conditionnement de l'Université d'Avignon.

Corinne DUPIN

Consultante formatrice en veille et management des connaissances, CDRAMIS

Versée dans les sources professionnelles, le web et les réseaux sociaux, elle accompagne des projets de mise en place, optimisation ou transformation autour de la veille, de l'e-réputation et de la gestion des connaissances. Elle est l'auteur d'un « Guide pratique de la veille » publié aux éditions Klog en 2014 et d'un ouvrage paru aux éditions du Cercle de la librairie en 2017 « Autoformation : l'apprentissage buissonnier ».

Erwan BILLET

Directeur, HYDIAC (Hygiène Diagnostic Action)

Il conseille et forme les entreprises dans les domaines de l'hygiène et du nettoyage industriel. Il est également président de l'EHEDG France (European Hygienic Engineering and Design Group), fondation créée en 1989 pour la promotion de la conception hygiénique des équipements et des installations de l'industrie agroalimentaire.

Florence GILLET GOINARD

Responsable du développement des formations QHSE, CEGOS

Elle accompagne les entreprises dans la mise en place de systèmes de management qualité par des actions de formation et de conseil qui mettent le client au cœur de l'action. Elle est également co-auteur de nombreux ouvrages de référence : Boîtes à Outils « Responsable Qualité », « Santé-Sécurité-Environnement » et « Relation Client », « Toute la fonction QSSE » et « Happy management ». Son blog : <http://blogqualite.over-blog.com/>

Julie LEGAY

Avocate, Cabinet PRODUCT LAW FIRM

Elle conseille les entreprises françaises et internationales sur tous les aspects juridiques et réglementaires liés à la conception et à la mise sur le marché de leurs produits (denrées alimentaires, additifs, OGM, ...) et gère tout type de litige qui pourrait survenir au cours du cycle de vie de ces produits (contentieux, crise...). Elle est également impliquée dans les relations et le lobbying auprès des institutions françaises et européennes.

Céline TOURNIER

Consultante formatrice Qualité et Sécurité des Aliments, ADRIA

Avec une expérience de plus de dix ans dans le secteur de la formation et du conseil en IAA, elle réalise des audits en lien avec les différents référentiels de sécurité des aliments et anime des formations sur toutes les thématiques associées au fonctionnement d'un service qualité (HACCP, fraudes, audit, métrologie...). Elle encadre également les activités de développement de nouveaux outils pédagogiques et de l'application Sentinelle HACCP (outil de veille sur les dangers en agroalimentaire).

Inscription (Places limitées - Inscrivez-vous au plus tôt !) - RV Managers Qualité - 22-23 mai 2019 à Rennes

PARTICIPANT

Mme M. Nom :
Prénom :
Fonction :
Email :

Responsable hiérarchique

Mme M. Nom :
Prénom :
Fonction :
Email :

Responsable de formation ou personne chargée du suivi de dossier

Mme M. Nom :
Prénom :
Fonction :
Email :

ENTREPRISE

Société :
Adresse :
Ville :
Code postal : Pays :
Tél. : Fax :
Effectif : Code NAF :
Code T.V.A. Européen :
N° SIRET :

RÈGLEMENT et DOCUMENTS LÉGAUX **Les frais sont pris en charge par votre société**

Correspondant aux frais d'animation, d'enseignement, de documentation et au repas du midi. L'hébergement et sa réservation sont à vos soins (une liste d'hôtels vous sera communiquée à la confirmation du stage).

- Ci-joint un chèque de 960 € TTC (TVA 20%) à l'ordre de ADRIA Développement
 Règlement à réception de facture

 Le règlement est pris en charge par votre fonds de financement

Merci de renseigner les champs suivants :

Organisme :
Adresse :
Ville :
Code postal : Pays :
Tél. : Fax :
Votre n° d'adhérent :
Date d'envoi de la prise en charge :
N° de dossier :

Pour chaque inscription, une convention de formation professionnelle continue établie selon les textes en vigueur vous est adressée. Un exemplaire signé et revêtu du cachet de l'entreprise est à nous retourner. La facture est adressée à l'issue du stage accompagnée de l'attestation de présence et du programme du stage.

Fait à : Signature et cachet de l'entreprise :
Le :

Retour : par email : formation.inter@adria-formation.fr
par courrier : ADRIA Développement - Créac'h Gwen - 29196 QUIMPER Cedex

Renseignements : Tél. 02 98 10 18 28

La signature de ce bulletin implique l'acceptation des conditions de vente suivantes :

Toute inscription annulée dans les 10 jours ouvrés précédant le début du stage donnera lieu à une facturation partielle du stage. ADRIA Développement se réserve le droit de reporter ou d'annuler la formation si l'effectif n'est pas suffisant au plus tard une semaine avant le début de la formation.

Je recevrai dans les meilleurs délais la confirmation de cette inscription.