

CATALOGUE DE PRESTATIONS

AUDITS, FORMATIONS ET CONSEILS

ANNEE : 2016

Date de mise à jour : 01/03/2016

LABORATOIRE

LABORATOIRE D'AUTOCONTRÔLE

- Conseil		
Accompagnement pour la mise en place d'un laboratoire d'autocontrôle en microbiologie	20H	p 4
- Formations		
Hygiène alimentaire : techniques de microbiologie des aliments	5 J	p 5
Qualité de l'eau : techniques de microbiologie des eaux	5 J	p 6
Qualité de l'eau : techniques de prélèvement et analyse chimique sur site	3 J	p 7
Qualité de l'eau : techniques en chimie de l'eau	5 J	p 8
Milieux de culture : production et essais de performance	2 J	p 9

BONNES PRATIQUES DE LABORATOIRE (BPL) et ASSURANCE QUALITE

- Audit		
Bonnes Pratiques de Laboratoire (BPL)	1 J	p 11
- Formations		
BPL : Exigences générales et recommandations	2 J	p 12
Initiation à la NF EN ISO/CEI 17025, assurance qualité	2 J	p 13

SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS

BONNES PRATIQUES D'HYGIENE (BPH)

- Audits		
Visite hygiène	1H	p 15
Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)	1H30	p 16
- Formation		
Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)	2 J	p 17
- Formations intra-filrière et inter-entreprises		
Introduction aux Bonnes Pratiques d'Hygiène	1 J	p 18
BPH Boucherie / Charcuterie	1 J	p 19
BPH Boulangerie/ Pâtisserie	1 J	p 20
BPH Laiterie	1 J	p 21
BPH Fruits et légumes frais ou transformés	1 J	p 22
BPH Restauration collective/ traiteurs	1 J	p 23

DEMARCHES QUALITE

- Audits et conseils		
Audit HACCP	1 J	p 25
Accompagnement pour la mise en place de la méthode HACCP	1h/sem	p 26
Audit management de la sécurité des denrées alimentaire (ISO22000)	1,5J	p 27
Accompagnement pour la mise en place des référentiels BRC et/ou IFS	3h/sem	p 28
- Formations		
Initiation à la méthode HACCP	2 J	p 29
Pratique de la méthode HACCP et du plan de maîtrise sanitaire	2 J	p 30
Comprendre l'ISO 22000	2 J	p 31
Répondre aux exigences BRC et/ou IFS	3 J	p 32

ENVIRONNEMENT

GESTION DE L'ENVIRONNEMENT

Audit environnemental	1 J	p 33
Formation au management de l'environnement	2 J	p 34

LABORATOIRE

Laboratoire d'autocontrôle



CONSEIL : Accompagnement pour la mise en place d'un laboratoire d'autocontrôle en microbiologie



Institut Pasteur
de Madagascar

Photos prises par René CARAYOL



✓ Objectifs :

- Accompagner le client dans la mise en place de son laboratoire d'autocontrôle*
- Optimiser la maîtrise des 5 M selon les recommandations de la NF EN ISO 7218.*
- Audit initial du fonctionnement du laboratoire*

Cet accompagnement nécessite un déplacement sur site en fin de projet de 2 à 5 jours, à raison de 300 000 Ar par jours. L'hébergement, le déplacement sont à la charge du client.

✓ DURÉE :
20 HEURES EN
MOYENNE

✓ TARIF :
Selon devis

✓ LIEU :
Sur site

FORMATION : HYGIÈNE ALIMENTAIRE: Techniques de microbiologie des aliments



Institut Pasteur
de Madagascar



✓ DURÉE :
5 jours

✓ TARIF :
2 500 000 Ar

✓ LIEU :
IPM

✓ Objectif :

- ❑ Analyse microbiologique des produits alimentaires et autres contaminants spécifiques: *Escherichia coli*, *Staphylocoques* à coagulase, entérobactéries, *Cronobacter sakazakii*, *Salmonella spp.*, *Listeria monocytogenes*

✓ Public concerné :

- ❑ Responsables et techniciens de laboratoires d'autocontrôle

✓ Programme :

- ❑ Rappel des notions de base en microbiologie alimentaire
- ❑ Pratique de la production et conditions de conservation des milieux de culture
- ❑ Rappel sur la manutention des objets soumis à essais
- ❑ Organisation d'une série d'analyses
- ❑ Techniques de microbiologie alimentaire : pesée, dilution, ensemencement en inclusion, par étalement, pré-enrichissement, enrichissement et confirmation *Salmonella*, *Listeria monocytogenes*
- ❑ Moyens de maîtrise de la qualité des essais : consommables, matériel, locaux et méthodes.

FORMATION : QUALITÉ DE L'EAU: Techniques de microbiologie des eaux



Institut Pasteur
de Madagascar



Photos prises par René CARA



✓ Objectifs :

- Découvrir les principaux micro-organismes d'intérêt pour le contrôle bactériologique de la qualité de l'eau
- Connaître les différentes techniques d'ensemencement (incorporation, filtration, NPP) : principe et mise en œuvre.
- Pratiquer l'analyse microbiologique des eaux de consommation.

✓ Public concerné :

- Techniciens de laboratoire d'autocontrôles
- Responsables techniques ou qualité, de laboratoire d'autocontrôles

✓ Programme :

- Présentation des micro-organismes d'intérêt pour le contrôle des eaux
- Principe : recherche et dénombrement des témoins indicateurs de contamination fécale : réglementation
- Les différents types d'eau contrôlés et choix des techniques d'ensemencement
- Présentation des milieux de culture et éléments sélectifs ou de confirmation
- Les différentes techniques d'ensemencement
- Le traitement des essais pour un échantillon d'eau de consommation
- Le traitement des essais pour un échantillon d'eau de surface et d'eaux usées

✓ DURÉE :

5 jours

✓ TARIF :

2 500 000 Ar

✓ LIEU :

IPM

FORMATION : QUALITÉ DE L'EAU: Techniques de prélèvement et analyse sur site



Institut Pasteur
de Madagascar



Photos prises par René CARAY



✓ Objectifs :

- Découvrir les principaux paramètres physico-chimique à analyser sur le terrain
- Connaître les techniques de contrôle : principe et mise en œuvre.
- Pratiquer l'analyse physico-chimique des eaux

✓ Public concerné

- Techniciens de laboratoire d'autocontrôles
- Responsable technique ou qualité de laboratoire d'autocontrôles

✓ Programme

- Présentation des paramètres pour le contrôle sur le terrain, des eaux
- Règlementation, Guide de l'OMS
- Technique de prélèvement
- Analyse sur site

✓ DURÉE :

3 jours

✓ TARIF :

1 500 000 Ar

✓ LIEU :

IPM

FORMATION : QUALITÉ DE L'EAU: Techniques en chimie de l'eau



Institut Pasteur
de Madagascar



Photos prises par René CARAY



✓ Objectifs :

- Découvrir les principaux paramètres de contrôle physico-chimique de l'eau
- Connaître les différentes techniques de mesure : principe et mise en œuvre.
- Pratiquer l'analyse physico-chimique des eaux

✓ Public concerné :

- Techniciens de laboratoire d'autocontrôles
- Responsable technique ou qualité de laboratoire d'autocontrôles

✓ Programme :

- Présentation des principaux paramètres de contrôle physico-chimique de l'eau
- Règlementation, Guide de l'OMS
- Les différents types d'eau contrôlés
- Les différentes techniques de contrôle
- Le traitement des essais pour un échantillon d'eau de consommation
- Le traitement des essais pour un échantillon d'eau de surface et d'eaux usées

✓ DURÉE :
5 jours

✓ TARIF :
2 500 000 Ar

✓ LIEU :
IPM

FORMATION : MILIEUX DE CULTURE: Production et essais de performance



Institut Pasteur
de Madagascar



Photos prises par René C

✓ Objectifs :

- Découvrir les référentiels et les exigences relatives à la production de milieux de culture
- Savoir mettre en œuvre les techniques de base de production de milieux de culture, les éléments de gestion et de traçabilité

✓ Public concerné :

- Techniciens ou agents techniques de laboratoire d'autocontrôles
- Responsables techniques ou qualité de laboratoire d'autocontrôles

✓ Programme :

- Qu'est-ce qu'un milieu de culture? (isolement sélectif, confirmation, identification, dénombrement...)
- Les différentes étapes de production (stockage, pesée, stérilisation...)
- Gestion du matériel de production (entretien et vérification des autoclaves, des balances...)
- Gestion des anomalies
- Utilisation des micro-organismes pour essai de performance
- Contrôles physico-chimiques et stérilité
- Principes des essais de performance (Qualité de l'Eau et Microbiologie des aliments)
- Fertilité (+/-); productivité (relative, niveau cible)

✓ DURÉE :
2 jours

✓ TARIF :
1 000 000 Ar

✓ LIEU :
IPM

LABORATOIRE

Bonnes Pratiques de Laboratoire (BPL) & Assurance qualité



AUDIT : Bonnes Pratiques de Laboratoire (BPL)



Institut Pasteur
de Madagascar

Photos prises par René CARAYOL



✓ DURÉE :
1 jours

✓ TARIF :
500 000 Ar

✓ LIEU :
IPM

✓ Objectif :

- ☐ Vérifier l'application des exigences générales et recommandations selon le référentiel, NF EN ISO 7218.

✓ Programme :

- ☐ Interviews du personnel, grille d'audit, rapport final avec les non-conformités et les points à améliorer

FORMATION :

BPL: Exigences générales et recommandations



Institut Pasteur
de Madagascar



Photos prises par René CARA



✓ **DURÉE :**
2 jours

✓ **TARIF :**
1 000 000 Ar

✓ **LIEU :**
IPM

✓ Objectifs :

- Découvrir le référentiel NF EN ISO 7218
- La mise en pratique des exigences et recommandations générales pour la gestion d'un laboratoire de microbiologie

✓ Public concerné :

- Techniciens de laboratoire d'autocontrôles
- Responsable technique ou qualité de laboratoire d'autocontrôles

✓ Programme :

- Entretien des locaux et surveillance des conditions ambiantes
- Hygiène et Sécurité du personnel
- Gestion des milieux de culture et autres consommables critiques
- Entretien et vérification du matériel d'essais
- Manutention des échantillons
- Gestion des déchets
- Traçabilité des essais et points de maîtrise de la qualité des résultats d'analyses

FORMATION : ASSURANCE QUALITE : Initiation à la NF EN ISO/CEI 17025



Photos prises par René CARAYOL



✓ Objectifs :

- Initiation au référentiel NF EN ISO 17025 : exigences générales concernant la compétence des laboratoires d'étalonnages et d'essais

✓ Public concerné :

- Directeur
- Responsable technique ou qualité de laboratoire d'autocontrôles

✓ Programme :

- Exigences relatives au management, cycles de vie et procédures générales :
 - Organisation générale et système de management
 - Gestion documentaire
 - Revue de demande
 - Gestion des non-conformités
 - Revue de direction
- Exigences techniques, cycles de vie et procédures générales :
 - Personnel
 - Installations et conditions ambiantes
 - Méthodes d'essais
 - Equipement
 - Traçabilité du mesurage
 - Échantillonnage
 - Qualité des résultats
 - Rapports sur essais

✓ DURÉE :

2 jours

✓ TARIF :

1 000 000 Ar

✓ LIEU :

IPM

Sécurité Sanitaire des Aliments

Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)



Institut Pasteur
de Madagascar

AUDITS : Visite hygiène



Photos prises par René CARAYOL



✓ DURÉE :
1 heure en
moyenne

✓ TARIF :
150 000 Ar

✓ LIEU : IPM

✓ Objectifs :

- Vérifier l'hygiène des locaux , du matériel
- Vérifier le suivi des règles d'hygiène par le personnel

✓ Programme :

- Rapport final :
 - avec les non-conformités,
 - avec les remarques,
 - les actions correctives éventuelles.

AUDIT: Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)



Photos prises par René
CARAYOL

✓ **DURÉE :**
**1 heure 30 en
moyenne**

✓ **TARIF :**
500 000 Ar

✓ **LIEU : IPM**

✓ Objectif :

- ❑ Vérifier la maîtrise des 5 M pour éviter la contamination, la multiplication et la survie des micro-organismes.
 - Le milieu
 - Le matériel
 - La main d'oeuvre
 - La matière
 - Les méthodes de travail

✓ Programme :

- ❑ Grille d'audit: interviews du personnel, audit traçabilité,
- ❑ Rapport final:
 - avec les non-conformités,
 - les remarques,
 - les actions correctives éventuelles.

FORMATION : Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)



✓ **Objectif :**

- Connaître et appliquer les bonnes pratiques d'hygiène en production agro-alimentaire

✓ **Public concerné :**

- Responsable de production
- Responsable qualité
- Tout acteur intervenant directement dans la production agro-alimentaire

✓ **Programme :**

- Notions de bases en microbiologie et présenter les conditions de croissance des micro-organismes dans les aliments, ainsi que les pathogènes associés à la filière étudiée
- Les moyens de lutte contre la contamination, la prolifération et la survie bactérienne lors du processus de fabrication
- Voir en pratique, les techniques de nettoyage et de désinfection, l'hygiène du personnel, notamment la décontamination des mains.
- Etablir des exemples de diagramme de fabrication et les mesures de maîtrise sanitaire associées et passer en revue les opérations comme la réception des matières premières, la cuisson...
- Initier les éléments de traçabilité dans les petites unités de production (matières premières, conditions de fabrication et de conservation, lot de production...)
- Gérer un plan d'autocontrôles

✓ **DURÉE :**
2 jours

✓ **TARIF:**
1 000 000 Ar

✓ **LIEU :** IPM

FORMATIONS INTRA-FILIÈRE ET INTER-ENTREPRISES: Introduction aux Bonnes Pratiques d'Hygiène



✓ Objectifs :

- Mise en œuvre des bonnes pratiques d'hygiène en filière de production ou en cuisine collective
- Etre capable d'élaborer un plan de maîtrise sanitaire

✓ Public concerné :

- Chefs artisans
- Personnel de production

✓ Programme :

- Notions de microbiologie
- 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'oeuvre (hygiène, suivi médical, formation continue)
 - Matières : premières et intermédiaires (achat, réception, stockage, mise à disposition, gestion des déchets)
 - Méthode (les étapes de fabrication et de distribution, nettoyage - désinfection)

✓ **DURÉE :**

1 jours

✓ **TARIF:**

**100 000 Ar
par participant**

✓ **LIEU : IPM**

FORMATIONS INTRA-FILIÈRE ET INTER-ENTREPRISES: BPH : Boucherie / Charcuterie



Institut Pasteur
de Madagascar

✓ Objectifs :

- Savoir maîtriser les risques de contamination liés à l'activité
- Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène au cours des tâches quotidiennes
- Connaître les éléments de gestion d'un plan de maîtrise sanitaire

✓ Public concerné :

- Personnel ou responsable en boucherie /charcuterie

✓ Programme :

- Notions de microbiologie (contamination, prolifération et survie)
- Les micro-organismes pathogènes potentiellement présents dans la viande et autres préparations de viande
- Lutter contre la contamination bactérienne
 - Conception et entretien locaux et matériel
 - L'hygiène du personnel
 - Elimination des déchets
 - Lutte contre les nuisibles
 - S'organiser dans ses tâches quotidiennes
- Lutter contre la prolifération bactérienne
 - Les techniques de conservation
 - Choisir sa matière première
- L'analyse microbiologique en question
- Les éléments de traçabilité (réception, conditions de stockage, date de production ou de présentation à la vente...)

✓ **DURÉE :**
1 jours

✓ **TARIF:**
100 000 Ar
par participant

✓ **LIEU : IPM**

FORMATIONS INTRA-FILIÈRE ET INTER-ENTREPRISES: BPH : Boulangerie / Pâtisserie



✓ DURÉE :
1 jours

✓ TARIF:
100 000 Ar
par participant

✓ LIEU : IPM

✓ Objectifs :

- Savoir maîtriser les risques de contamination liés à l'activité
- Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène au cours des tâches quotidiennes
- Connaître les éléments de gestion d'un plan de maîtrise sanitaire

✓ Public concerné :

- Personnel ou responsable en boulangerie/pâtisserie

✓ Programme :

- Notions de microbiologie (contamination, prolifération et survie)
- Les matières premières à risque en pâtisserie et en sandwicherie
- Lutter contre la contamination bactérienne
 - Conception et entretien locaux et matériel
 - L'hygiène du personnel
 - Elimination des déchets
 - Lutte contre les nuisibles
 - S'organiser dans ses tâches quotidiennes
- Lutter contre la prolifération bactérienne
 - Les techniques de conservation
 - Choisir sa matière première
- L'analyse microbiologique en question
- Les éléments de traçabilité
- Exemple de fiches de fabrication et mesures de maîtrise sanitaire associées

FORMATIONS INTRA-FILIÈRE ET INTER-ENTREPRISES:

BPH : Laiterie



Institut Pasteur
de Madagascar

✓ Objectifs :

- Savoir maîtriser les risques de contamination liés à l'activité
- Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène au cours des tâches quotidiennes
- Connaître les éléments de gestion d'un plan de maîtrise sanitaire

✓ Public concerné :

- Personnel ou responsable en laiterie
- Fabricant artisanal de produits laitiers

✓ Programme :

- Notions de microbiologie (contamination, prolifération et survie)
- Les micro-organismes potentiellement pathogènes associés au lait
- Lutter contre la contamination bactérienne
 - Conception et entretien locaux et matériel
 - L'hygiène du personnel
 - Elimination des déchets
 - Lutte contre les nuisibles
 - S'organiser dans ses tâches quotidiennes
- Lutter contre la prolifération bactérienne
 - Les techniques de conservation
 - Choisir sa matière première
- L'analyse microbiologique en question
- Les éléments de traçabilité
- Exemple de fiches de fabrication et mesures de maîtrise sanitaire associées

✓ **DURÉE :**
1 jours

✓ **TARIF:**
100 000 Ar
par participant

✓ **LIEU : IPM**

FORMATIONS INTRA-FILIÈRE ET INTER-ENTREPRISES: BPH : Fruits et légumes frais et transformés



Institut Pasteur
de Madagascar

✓ **Objectifs :**

- Savoir maîtriser les risques de contamination liés à l'activité
- Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène au cours des tâches quotidiennes
- Connaître les éléments de gestion d'un plan de maîtrise sanitaire

✓ **Public concerné :**

- Personnel ou responsable en conditionnement de fruits ou transformation

✓ **Programme :**

- Notions de microbiologie (contamination, prolifération et survie)
- Les micro-organismes potentiellement pathogènes associés aux fruits et sa transformation
- Lutter contre la contamination bactérienne
 - Conception et entretien locaux et matériel
 - L'hygiène du personnel
 - Elimination des déchets
 - Lutte contre les nuisibles
 - S'organiser dans ses tâches quotidiennes
- Lutter contre la prolifération bactérienne
 - Les techniques de conservation
 - Sélectionner sa matière première
- L'analyse microbiologique en question
- Les éléments de traçabilité
- Exemple de fiches de fabrication et mesures de maîtrise sanitaire associées

✓ **DURÉE :**
1 jours

✓ **TARIF:**
100 000 Ar
par participant

✓ **LIEU : IPM**

FORMATIONS INTRA-FILIÈRE ET INTER-ENTREPRISES: BPH : Restauration collective et traiteurs



✓ DURÉE :
1 jours

✓ TARIF:
100 000 Ar
par participant

✓ LIEU : IPM

✓ Objectifs :

- Savoir maîtriser les risques de contamination liés à l'activité
- Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène au cours des tâches quotidiennes
- Connaître les éléments de gestion d'un plan de maîtrise sanitaire

✓ Public concerné :

- Personnel ou responsable en restauration collective ou traiteur

✓ Programme :

- Notions de microbiologie (contamination, prolifération et survie)
- Les micro-organismes potentiellement pathogènes associés à la fabrication
- Lutter contre la contamination bactérienne
 - Conception et entretien locaux et matériel
 - L'hygiène du personnel
 - Elimination des déchets
 - Lutte contre les nuisibles
 - S'organiser dans ses tâches quotidiennes
- Lutter contre la prolifération bactérienne
 - Les techniques de conservation
 - Choisir sa matière première
- L'analyse microbiologique en question
- Les éléments de traçabilité
- Exemple de fiches de fabrication et mesures de maîtrise sanitaire associées

Sécurité Sanitaire des Aliments

Démarches qualité



Institut Pasteur
de Madagascar

AUDITS ET CONSEILS: Audit HACCP



Institut Pasteur
de Madagascar



✓ DURÉE :
1 jour en
moyenne

✓ TARIF:
500 000 Ar

✓ LIEU :
Sur site

✓ Objectifs :

- Vérifier l'application des Bonnes Pratiques d'hygiène
- Vérifier la mise en place des principes de l'HACCP
- Vérifier l'application du système HACCP

✓ Programme :

- Grille d'audit : interviews du personnel
- Rapport final:
 - les non-conformités et actions correctives éventuelles, proposées.
 - Les remarques.
 - Les conseils.

AUDITS ET CONSEILS: Accompagnement pour la mise en place de la méthode HACCP



✓ **DURÉE :**
1 h / semaine
en moyenne

✓ **TARIF:**
Selon devis

✓ **LIEU :**
Sur site

✓ **Objectifs :**

- Accompagner le client dans sa démarche de mise en place de la méthode HACCP.
- Vérifier les étapes initiales avant le début de l'étude HACCP.
- Accompagner l'étude HACCP dans l'évaluation des dangers et les mesures de maîtrise associées.
- Vérifier que le manuel HACCP répond aux principes de l'HACCP.
- Audit initial de l'application de la méthode HACCP.

AUDITS ET CONSEILS: Audit management de la sécurité des denrées alimentaires (ISO 22000)



✓ **DURÉE :**
1,5 jour

✓ **TARIF:**
900 000 Ar

✓ **LIEU :**
Sur site

✓ Objectifs :

- Vérifier l'application des programmes de pré-requis
- Vérifier l'application des principes de management selon l'ISO 22000

✓ Programme :

- Grille d'audit : interviews du personnel
- Rapport final:
 - les non-conformités et actions correctives éventuelles, proposées.
 - Les remarques.
 - Les conseils.

AUDITS ET CONSEILS: Accompagnement pour la mise en place des exigences BRC et/ou IFS



Institut Pasteur
de Madagascar



✓ DURÉE :
3 h / semaine
en moyenne

✓ TARIF:
Selon devis

✓ LIEU :
Sur site

✓ Objectifs :

- Accompagner le client dans sa démarche de mise en place du référentiel BRC ou IFS .
- Vérifier que le système réponde bien aux exigences du cahier des charges
- Audit initial de l'application des exigences BRC/ IFS

FORMATIONS : Initiation à la méthode HACCP



✓ Objectifs :

- S'initier à la démarche HACCP
- Être capable de construire et de mettre en œuvre un plan HACCP

✓ Public concerné :

- Responsable qualité, HACCP
- Responsable production
- Personnel formé aux BPH

✓ Programme :

- Définitions, objectifs et préalables à la démarche HACCP
- Notions essentielles à la démarche HACCP (dangers, risques, mesures préventives, points critiques...)
- Les 12 principes et les 7 étapes de la méthode HACCP.
 - Théorie de la méthodes
 - Exemples
 - Exercices pratiques

✓ **DURÉE :**
2 jours

✓ **TARIF:**
1 000 000 Ar

✓ **LIEU :** IPM

FORMATIONS : Pratique de la méthode HACCP et du plan de maîtrise sanitaire



Institut Pasteur
de Madagascar



✓ Objectifs :

- Elaboration et vérification de l'application du plan HACCP et du plan de maîtrise sanitaire.

✓ Public concerné :

- Responsable qualité, HACCP
- Responsable production
- Personnel formé aux BPH

✓ Programme :

- Elaboration d'un diagramme de fabrication
- Elaboration de fiches d'hygiène par étape de fabrication
- Elaboration des plans d'actions pour les 5 éléments de maîtrise (5M)
- Elaboration d'une analyse de dangers
- Elaboration d'un tableau de CCP (limites critiques, procédure de surveillance, enregistrements...)
- Procédures de traçabilité et de gestion des produits non-conformes.
- Vérification du système
- Elaboration d'un système documentaire

✓ **DURÉE :**
2 jours

✓ **TARIF:**
1 000 000 Ar

✓ **LIEU : IPM**

FORMATIONS : Comprendre l'ISO 22000



✓ DURÉE :
2 jours

✓ TARIF:
1 000 000 Ar

✓ LIEU : IPM

✓ Objectifs :

- Maîtriser les points clés de la norme ISO 22 000
- Traduire les exigences de la norme

✓ Public concerné :

- Responsable qualité, HACCP
- Responsable production
- Personnel formé aux BPH

✓ Programme :

- Identification des principes, concepts et définitions
- Explication des exigences majeures
- Comprendre les modifications de la documentation susceptibles d'être requises du passage de l'HACCP Codex à l'ISO 22 000
- Illustrations et exemples simples et concrets

FORMATIONS : Répondre aux exigences BRC et/ou IFS



Institut Pasteur
de Madagascar



Photos prises par René RAVOJOLY

✓ Objectifs :

- Connaître et comprendre les principes des référentiels
- Organiser son entreprise pour répondre aux exigences des cahiers des charges

✓ Public concerné :

- Dirigeant
- Responsable qualité, HACCP
- Responsable production, conditionnement

✓ Programme :

- Contexte social, réglementaire et technique
 - Attentes des consommateurs européens
 - Les exigences réglementaires : règlements CE n°178/2002 et 852/2004
 - Responsabilité des professionnels
- Présentation du référentiel BRC et/ou IFS
- Principales exigences des référentiels BRC/IFS
 - Responsabilités et engagement de la direction
 - Système de management de la qualité et de la sécurité des aliments (HACCP)
 - Gestion des ressources / environnement de travail
 - Planification et procédé de fabrication
 - Mesures, analyses, améliorations
 - Personnel

✓ **DURÉE :**
3 jours

✓ **TARIF:**
1 500 000 Ar

✓ **LIEU : IPM**

Environnement

Gestion de l'environnement



Institut Pasteur
de Madagascar

GESTION DE L'ENVIRONNEMENT : Audit environnemental



Institut Pasteur
de Madagascar



✓ Objectifs :

- Identifier les impacts environnementaux

✓ Programme :

- Grille d'audit
- Rapport final:
 - les non-conformités et actions correctives éventuelles, proposées.
 - Les remarques.
 - Les conseils.

✓ DURÉE :
1 jour

✓ TARIF:
600 000 Ar

✓ LIEU :
sur site

GESTION DE L'ENVIRONNEMENT : Formation au management de l'environnement



Institut Pasteur
de Madagascar



Photos prises par René RAVOY

✓ Objectifs :

- S'initier au management environnemental
- Être capable de gérer ses impacts environnementaux

✓ Public concerné :

- Responsable QSE

✓ Programme :

- Inventaire des impacts environnementaux (eau, air, sol, paysage, bruit, déchets...)
- Identifier les impacts environnementaux significatifs
- Mettre en place un plan de gestion environnemental (seuil, indicateurs, objectifs...)

✓ **DURÉE :**
2 jours

✓ **TARIF:**
1 000 000 Ar

✓ **LIEU : IPM**