Mérieux NutriSciences
Expert Partners



CATALOGUE FORMATION

INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES

Édition 2027

SOMMAIRE

Édito **03**
Le mot de notre équipe

Des solutions concrètes **04**
L'accompagnement Mérieux NutriSciences en 4 piliers majeurs

Notre excellence au service de votre formation **06**
Des formations pensées pour vous

Nouvelles formations **08**
Nouveaux formats et thématiques pour une réponse concrète à vos problématiques

Nos formations **09**
Trouvez la formation adaptée à vos besoins

Détail des formations **11**

Index des formations par profil **101**
Identifiez le parcours idéal selon les métiers de vos collaborateurs

Nous contacter **104**
L'équipe Formation Mérieux NutriSciences reste à votre disposition

Mérieux NutriSciences est certifié Qualiopi depuis 2020.

Qualiopi processus certifié

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

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

Cette certification atteste de la qualité des processus que nous mettons en œuvre dans le cadre de la réalisation d'actions de formation concourant au développement des compétences.

Cette certification atteste de la qualité de nos processus et rend nos formations éligibles aux demandes de prise en charge par les fonds publics ou mutualisés (OPCO).

ÉDITO
Le mot de notre équipe

Chers partenaires de l'agroalimentaire,

Garantir une **sécurité sanitaire irréprochable**, intégrer les **évolutions réglementaires**, **adapter vos procédés**, suivre les **évolutions technologiques**... et surtout, **attirer, former et fidéliser vos talents** : vos défis quotidiens sont plus complexes que jamais.

Dans un secteur où le niveau d'exigence ne cesse de monter, **la formation de vos collaborateurs** n'est pas une simple obligation de conformité, c'est **votre meilleur levier stratégique** pour protéger votre marque, sécuriser vos lignes de production, préserver vos savoir-faire et développer une culture sécurité forte.

Pour vous accompagner, nous avons conçu une offre de formation différente, bâtie sur trois piliers essentiels :

- Une **haute maîtrise technique** : Des contenus ultra-spécialisés en qualité et sécurité des aliments, constamment actualisés par notre veille scientifique et réglementaire.
- La **réalité du terrain** : Des programmes conçus et animés par des experts métiers qui connaissent parfaitement votre quotidien industriel et vos contraintes opérationnelles.
- Des **formats pédagogiques innovants** : Des méthodes vivantes, agiles et interactives qui donnent envie d'apprendre et transforment immédiatement la théorie en réflexes sur le terrain.

Faites de la montée en compétences un moteur d'attractivité et de performance pour votre entreprise.

Ensemble, développons les talents qui construiront l'alimentation sûre, saine et durable de demain.



Adélaïde Authier
Directrice Expert Partners



Guillaume Frelat
Manager Silliker Food Science Center



Pierre Marchand
Manager Consulting & Formation IAA

Better Food.
Better Health.
Better World.

DES SOLUTIONS CONCRÈTES

Pour vous accompagner à chaque étape de votre chaîne de valeur, nous avons structuré notre expertise autour de **4 piliers stratégiques**. Le pilotage de votre activité doit reposer sur des données fiables avec un suivi en temps réel pour une gestion opérationnelle optimisée.

COMPRENDRE

Analyses **microbiologiques** sur les produits et surfaces de travail

Analyses **physico chimiques** : analyses nutritionnelles, contrôles des procédés, analyse des contaminants chimiques

Conduites d'**études à façon** grâce à notre Silliker Food Science Center

Études sensorielles et consommateurs : cartographiez vos produits, écoutez vos clients.

MONITORER

Piloter son environnement avec Enviromap

Solution de tracking pour construire un historique de souches avec Gene Up Typer

Outils digitaux réglementaires pour veiller le marché français et international, surveiller les alertes et fraudes alimentaires et les limites légales applicables aux contaminants

AGIR

Évaluation de vos fournisseurs

Système de **management de la qualité**

Plan de **surveillance environnemental**

Plan de maîtrise sanitaire

Evaluation des **risques**

Food Safety Culture

Gestion de **crise**

Validation réglementaire de cahier des charges ou fiches techniques

Validation **d'étiquetage**

Accompagnement dans le processus d'**exportation** de vos produits

ANTICIPER

Former vos équipes est la meilleure façon d'anticiper et de prévenir vos enjeux qualités.

→ Nos formations répondent de manière concrète à vos problématiques terrain et enjeux de demain

- Contactez nos experts pour discuter de solutions sur mesure
- Pour des modules clés en main, inscrivez vous à nos sessions inter entreprise !

Cliquez-ici



Faites de la formation un réflexe gagnant

Investir dans la formation de ses équipes c'est anticiper les potentiels risques qui peuvent peser sur votre activité.

Chez Mérieux NutriSciences nous avons travaillé sur des modules de formation pour répondre concrètement à vos principaux enjeux. Entourez vous d'experts pour vous soutenir dans la bonne gestion de votre activité, assurer la sécurité des aliments et protéger vos consommateurs.



Maîtriser et garantir la sécurité des aliments

- Culture Sécurité des Aliments
- Maîtrise des risques émergents (contaminants et risques microbiologiques)
- Pilotage de la performance qualité
- Conformité réglementaire

Développer la qualité et l'expérience produit

- Protection et conservation des aliments
- Performance sensorielle
- Étiquetage et allégations produits

Accompagner votre transition durable

- Stratégie emballage et réduction des déchets
- Eco conception et RSE
- Sobriété opérationnelle (eau et énergie)

NOTRE EXCELLENCE AU SERVICE DE VOTRE FORMATION

Fort de nos 50 années d'expérience dans la sécurité des aliments, nous avons développé des formations qui s'appuient sur notre expertise scientifique et opérationnelle. Les contenus de nos modules sont concrets et ont pour objectif d'améliorer vos processus qualité au quotidien.

Leader mondial de la sécurité des aliments, nous ancrons notre expertise dans votre quotidien. Conçues pour répondre aux réglementations françaises en vigueur, nos formations sécurisent votre activité au niveau national, avec des ouvertures ciblées sur vos enjeux internationaux (comme la certification PCQI).

Derrière nos offres de formations

+ de **11 700** stagiaires formés

90% de satisfaction globale

47 formateurs expérimentés

Retrouvez les indicateurs par formation directement sur notre site internet

Cliquez-ici

Des formations pensées pour vous

Adaptabilité & Souplesse des formats

- **Formats adaptés à vos besoins :** en présentiel, à distance, en e-learning, en inter-entreprise ou intra-entreprise, vous choisissez le format qui vous convient.
- **Gain de temps et de flexibilité** : faîtes monter en compétences vos équipes sans désorganiser leur planning.
- **Accessibilité maximale** : des collaborateurs aux profils variés ? Nos modules sont accessibles à tous. Une organisation multi sites ? Les équipes sont formées de manière homogène pour une montée en compétence globale.

Expertise & Pédagogie terrain

- **Formateurs expérimentés et issus majoritairement du terrain** : vos équipes apprennent aux côtés de professionnels du secteur qui connaissent concrètement les enjeux métiers.
- **Concrétisation immédiate des acquis** : des formations pragmatiques, directement applicables sur le terrain.

Innovation & Performance

- **Des formats innovants et stimulants** : pour maximiser l'engagement des stagiaires (formations dynamiques, gamification de modules de formations...).
- **Des résultats concrets et mesurables** : amélioration des compétences, gain en efficacité.
- **Des modules innovants** : Des nouveaux modules s'inscrivent au coeur de vos enjeux terrain, construites avec vous, directement basées sur nos échanges.

Des formats souples adaptés à vos besoins

Formation inter-entreprise

La formation inter-entreprise réunit des participants issus de plusieurs entreprises dans une même session.

- **Souplesse d'inscription** : possibilité d'inscrire 1 ou plusieurs collaborateurs sans mobiliser toute une équipe.
- **Enrichissement par les échanges** : partage d'expériences et de bonnes pratiques avec des professionnels d'autres structures et secteurs.
- **Maîtrise des coûts** : prix par participant souvent plus abordable, idéal pour former un petit nombre de collaborateurs.
- **Accès rapide à la formation** : calendrier prédéfini, sessions régulières tout au long de l'année.
- **Adapté pour les besoins génériques** : parfait pour acquérir des bases ou développer des compétences standardisées.

Formation intra-entreprise

La formation intra-entreprise est organisée exclusivement pour les collaborateurs d'une même entreprise. Le contenu et la pédagogie sont adaptés aux besoins spécifiques de l'organisation.

- **Contenu sur mesure** : adaptation du programme aux problématiques, outils et objectifs de l'entreprise.
- **Confidentialité garantie** : échanges sécurisés sur des situations internes sensibles.
- **Flexibilité logistique** : choix des dates, du lieu et du format (présentiel, distanciel ou mixte).
- **Renforcement de la cohésion** : développe l'esprit d'équipe grâce à l'apprentissage collectif.
- **Impact opérationnel direct** : mise en pratique immédiate des acquis dans le contexte de l'entreprise.

En savoir plus sur nos formations :

Les **dates** :
Les dates de formations inter-entreprises sont disponibles sur notre site internet.
Les dates des formations intra-entreprises sont convenues ensemble au moment de l'acceptation de l'offre.

Les **tarifs** :
Formation présentielle et classe virtuelle inter-entreprise : en fonction de la date et de la session, vous référer à notre site.
Formation intra-entreprise : nous contacter afin d'obtenir un devis répondant à vos attentes.

Stagiaire en situation de **handicap** ? Nos prestations sont adaptables.
Votre interlocuteur commercial, en lien étroit avec notre Référente Handicap, est à votre disposition pour étudier les aménagements nécessaires.

NOUVELLES FORMATIONS



Chaque année, notre catalogue compte de nouvelles formations. Ces modules sont construits sur la base de nos échanges avec vous, sur l'identification des risques émergents et sur l'évolution des réglementations.

Apprendre grâce à la ludopédagogie.



Pour rendre la formation plus ludique nous avons développé de nouveaux formats. Ces approches immersives favorisent l'engagement des équipes tout en facilitant l'ancrage des messages clés.
Une manière plus vivante d'apprendre… et de retenir.

Découvrez en images notre formation Les Gardiens de la Sécurité des Aliments

Cliquez-ici



***Listeria monocytogenes & Salmonella* : Sécurisez votre production face aux risques majeurs.** Véritables points critiques de la sécurité sanitaire, *Listeria* et *Salmonella* représentent les deux causes principales de retraits-rappels en France.

Pour vous accompagner, nos experts ont conçu **deux parcours de formation dédiés**, pensés pour **transformer la contrainte en maîtrise opérationnelle.**
Nous avons travaillé l'approche sous un format « à la carte », vous composez votre apprentissage en choisissant les modules adaptés à vos spécificités (environnement de production, typologie produits, zones à risque). Dotez vous d'outils indispensables pour une gestion proactive et stratégique, protégeant ainsi durablement votre outil de production et votre image.

Enjeu climatique : poursuivez votre transition durable.



Nos équipes ont imaginé des modules pour répondre concrètement à votre mission de durabilité (empreinte environnementale et analyse du cycle de vie de vos produits). Certains d'entre eux font directement échos à la réglementation française et européenne en matière de préservation de l'environnement (allégations environnementales et gestion de la ressource en eau.)

NOS FORMATIONS

Mérieux NutriSciences | Expert Partners

Hygiène et sécurité des aliments

MC_1526 Les Gardiens de la Sécurité des Aliments 12
MC_121 Bonnes Pratiques d'Hygiène - débutant 13
MC_122 Bonnes Pratiques d'Hygiène - perfectionnement 14
MC_11961 Bonnes Pratiques d'Hygiène - maintenance 15
MC_119 HACCP : mettre en œuvre les 12 étapes de la méthode 16
MC_120 HACCP : validation, vérification et mise à jour 17
MC_249 Conduite du nettoyage désinfection - débutant 18
MC_269 Nettoyage et désinfection : les biocides 19
MC_1375 Zoning et plan de contrôle environnemental 20
MC_1439 *Listeria* : monitoring environnemental et outils de typage 21
MC_1376 Plan de contrôle environnemental et techniques de prélèvement 22
MC_1495 Bonnes pratiques de prélèvement 23
MC_1496 Plan de contrôle analytique microbiologique 24
MC_1500 Plan de contrôle analytique physico-chimique 25
MC_1468 Microbiologie alimentaire - les bases 26
MC_1241 Interpréter les résultats d'analyses - microbiologie 27
MC_1492 Interpréter les résultats d'analyses - contaminants chimiques 28
MC_1493 Interpréter les résultats d'analyses - pesticides 29
MC_1494 Outils pour déterminer la durée de vie microbiologique 30
MC_1567 Techniques de caractérisation des isolats bactériens NEW 31
MC_1302 Gérer le risque de fraudes alimentaires 32
MC_1436 Gérer le risque allergènes 33
MC_1498 Gérer le risque corps étrangers 34
MC_1499 Contaminants chimiques réglementés et émergents 35
MC_1574 Contaminants liés aux procédés de transformation NEW 36
MC_1575 Maîtriser les huiles minérales (MOSH MOAH) NEW 37
MC_1576 Maîtriser les PFAS NEW 38
MC_1577 Comprendre les défauts organoleptiques NEW 39
MC_1571 Microbiologie des produits acides et/ou faible aw NEW 40
MC_1573 Microbiologie des produits substituts végétaux NEW 41

Formations filières

MC_1566 Enjeux et risques associés à la filière laitière NEW 42
MC_1572 Microbiologie des produits laitiers NEW 43
MC_1569 Risques chimiques et microbiologiques en filière carné NEW 44
MC_1568 Microbiologie des produits carnés NEW 45

Risque microbiologique

MC_1527 Gestion du risque *Salmonella* 46
MC_1528 Gestion du risque E. coli EHEC 47
MC_1529 15 Gestion du risque *Listeria monocytogenes* 48
MC_1565 Bactéries sporulés NEW 49
MC_1570 Levures et moisissures NEW 50

Parcours *Listeria*

MC_1539 LMO1 - Caractéristiques, mesures de maîtrise et surveillance 51
MC_1540 LMO2 - Exploitation des analyses - validation de durée de vie 52
MC_1541 LMO3 - Bases du monitoring environnemental 53
MC_1542 LMO4 - Améliorer son plan de contrôle environnemental 54
MC_1543 LMO5 - Conduite des opérations de nettoyage et désinfection 55

Parcours Salmonelle

MC_1590 S1 - Caractéristiques, mesures de maîtrise et surveillance NEW 56
MC_1588 S2 - Performance du plan de contrôle analytique NEW 57
MC_1591 S3 - Monitoring Environnemental - Bases NEW 58
MC_1589 S4 - Validation des procédés NEW 59

Management de la qualité

MC_1509 Méthodologie de résolution des problèmes - microbiologie 61
MC_106 Devenir auditeur qualité interne 62
MC_1511 Devenir formateur interne en sécurité des aliments 63
MC_1510 Mener ses audits fournisseurs 64
MC_1380 Prévention et gestion des crises 65
MC_1067 IFS Food V8 66
MC_1340 FSSC 22000 67
MC_1537 BRCGS Food Safety V9 NEW 68
MC_1070 Food Defense 69
MC_1438 Food Safety Culture 70

Réglementation alimentaire

MC_265 Étiquetage des denrées alimentaires – Bases 72
MC_266 Étiquetage des denrées alimentaires – Perfectionnement 73
MC_267 Étiquetage des denrées alimentaires – Bases & Perfectionnement 74
MC_1544 Réglementation et étiquetage des additifs alimentaires 75
MC_1545 Etiquetage de l'origine des denrées alimentaires préemballées 76
MC_1531 Preventive Control Qualified Individual (PCQI v 2.0) 77
MC_256 Clean Label et cadre réglementaire 78
MC_1503 Dangers chimiques : réglementation et GDA 79
MC_1342 Contrôle métrologique des préemballés 80
MC_1556 Risque Listeria: Produits PAM - Non PAM 81
MC_1578 Compléments alimentaires : cadre réglementaire NEW 82

Évaluation sensorielle, Tests consommateurs

MC_1457 Etudes consommateurs - initiation 84
MC_1460 Réussir la conduite d'un panel sensoriel 85
MC_1459 Les bases de l'évaluation sensorielle 86
MC_1458 Etudes quantitatives - perfectionnement 87
MC_1504 Performances de panels expert : statistiques 88
MC_1533 Développement des produits laitiers 89
MC_1534 Réussir ses études consommateurs en compléments alimentaires 90
MC_1535 Réussir ses études consommateurs en cosmétique 91

Emballages alimentaires

MC_1473 MCDA : exigences réglementaires 93
MC_1579 Savoir interpréter des bulletins d'analyse NEW 94
MC_1507 Déclaration d'aptitude au contact des aliments 95

Développement durable

MC_1580 L'empreinte environnementale en agroalimentaire NEW 97
MC_1581 Introduction à l'analyse de cycle de vie NEW 98
MC_280 Allégations environnementales: bien communiquer 99
MC_1532 Optimiser la gestion de la ressource en eau 100

Si la formation que vous cherchez n'est pas dans ce catalogue, n'hésitez pas à nous contacter. Notre offre est bien plus large et nous pouvons créer des modules adaptés à vos besoins. (Tarif : sur devis)



Hygiène et sécurité des aliments

Code : MC_1526

Les Gardiens de la Sécurité des Aliments – Le Grand Quiz



Public concerné : **Chefs d'équipe, Opérateurs (production, maintenance, laverie, conditionnement, réception, stock).**
Prérequis : **Aucun.**

0,5 jour
3,5 heures

Lieu à définir
Intra entreprise

Participants
3 à 15

Sur devis *

Présentiel

Formateur Mérieux NutriSciences

Adaptation : Le module peut être personnalisé selon les spécificités de votre entreprise : Produits fabriqués, allergènes présents, procédés sensibles. Exemples concrets issus de vos lignes de production.

Méthodologie et évaluation :

- ✓ Jeu de plateau ludique et pédagogique
- ✓ Etudes de cas reliée aux situations de terrain
- ✓ Évaluation QCM
- ✓ Attestation de présence

Objectifs de la formation

- Utiliser les connaissances acquises en sécurité des aliments
- Identifier les points critiques hygiène à chaque étape de la production
- Appliquer les dispositions du guide des bonnes pratiques de la profession et/ou les dispositions internes en matière de sécurité des aliments

Programme détaillé

1. **Cadre réglementaire**
   - Obligations des opérateurs
   - Paquet Hygiène, GBPH, HACCP
   - Initiation aux exigence des référentiels privés (IFS, BRC, FSSC)
2. **Hygiène du personnel**
   - Bonnes pratiques, équipements de protection
   - Culture sécurité des aliments (fraude et food safety culture)
3. **Hygiène des locaux et matériels**
   - Nettoyage/désinfection, maîtrise des flux
   - Gestion des déchets, maintenances
   - Sécurité des aliments (fraude et food safety culture)
4. **Prévention des contaminations**
   - Microbiologiques, chimiques , allergènes, corps étrangers
   - Gestion des déchets, maintenances
5. **Mise en œuvre et suivi**
   - Autocontrôles
   - Traçabilité
6. **Conclusion**

Découvrez la formation **en images !**

** Inter-entreprises : Tarifs et dates disponibles sur www.merieuxnutrisciences.com*
Intra-entreprise : Sur devis (selon besoins de personnalisation).

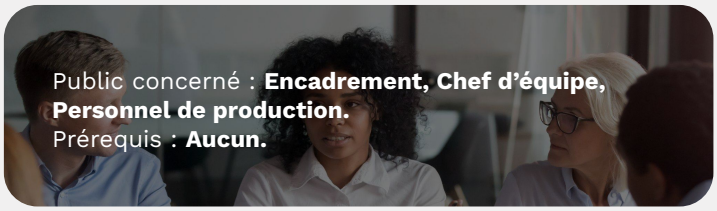
Stagiaire en situation de handicap : Nous contacter afin d'échanger sur l'adaptabilité de la formation.

Contactez-nous pour un accompagnement sur mesure !
support.cnsfor@mxns.com

Mérieux NutriSciences | Expert Partners

Code : MC_121

Les bonnes pratiques d'hygiène (PRP) : niveau débutant



Public concerné : **Encadrement, Chef d'équipe, Personnel de production.**
Prérequis : **Aucun.**

1 jour *
7 heures

Lieu à définir
Intra/inter entreprise

Participants
12 max.

Sur devis **

Présentiel

Formateur Mérieux NutriSciences

Personnalisation :
La formation intègre des exemples et mises en pratique adaptés à votre secteur d'activité et aux produits spécifiques de votre entreprise.

Méthodologie et évaluation :

- ✓ Pédagogie active
- ✓ Evaluation QCM
- ✓ Supports pédagogiques
- ✓ Etudes de cas
- ✓ Attestation de présence

Objectifs de la formation

- Appliquer les principales exigences réglementaires en industrie agro-alimentaire
- Comprendre les dangers en lien avec son activité
- Identifier les points critiques de son activité
- Maîtriser les bonnes pratiques de la profession

Programme détaillé

1. Réglementation
- Évolution des réglementations françaises et européennes
- La Plan de Maîtrise Sanitaire, l'agrément sanitaire

2. Responsabilité du fabricant
- Risque pénal, exemples de condamnations
- Risque sanitaire et toxi-infections alimentaires
- Risque commercial

3. Risques liés aux produits alimentaires - Connaissances des micro-organismes
- Produits alimentaires et risques sanitaires
- Les 4 dangers (biologique, physique, chimique et allergènes)
- Les différents types de microorganismes
- Modalités de contamination des produits alimentaires
- Potentiel de multiplication des micro-organismes dans les produits

4. Bonnes Pratiques de la Profession
- Les 3 règles de l'Hygiène
- Hygiène du personnel
- Organisation du nettoyage et de la désinfection
- Hygiène et méthodes de travail
  - Réception des matières premières
  - Stockage et chaîne de froid
  - Organisation des postes de travail en production

** Possibilité d'adaptation de la durée.*
*** Inter-entreprises : Tarifs et dates disponibles sur www.merieuxnutrisciences.com*
Intra-entreprise : Sur devis (selon besoins de personnalisation).

Stagiaire en situation de handicap : Nous contacter afin d'échanger sur l'adaptabilité de la formation.

Contactez-nous pour un accompagnement sur mesure !
support.cnsfor@mxns.com

Mérieux NutriSciences | Expert Partners

Code : MC_122

Les bonnes pratiques d'hygiène (PRP) : perfectionnement et recyclage

1 jour *
7 heures

Lieu à définir
Intra/inter entreprise

Participants
.3 à 12

Sur devis **

Présentiel

Formateur Mérieux NutriSciences



Public concerné : **Chefs d'équipe, Personnel de production.** *Peuvent aussi se joindre à cette formation les services annexes comme la maintenance ou la logistique.*
Prérequis : **Connaissances des règles d'hygiène de base.**

Personnalisation :
La phase de diagnostic permet de se concentrer sur les besoins prioritaires de l'entreprise et ainsi renforcer efficacement la maîtrise de l'hygiène.

Méthodologie et évaluation :

- ✓ Pédagogie active
- ✓ Evaluation QCM
- ✓ Supports pédagogiques
- ✓ Etudes de cas
- ✓ Attestation de présence

Objectifs de la formation

- Utiliser les connaissances acquises en sécurité des aliments
- Identifier les points critiques hygiène à chaque étape de la production
- Appliquer les dispositions du guide des bonnes pratiques de la profession et/ou les dispositions internes en matière de sécurité des aliments

Programme détaillé

1. Evaluation des pré-requis

Le formateur intervient en phase de production et évalue les stagiaires au niveau de leur maîtrise de la sécurité des aliments pour chaque activité

- Cette évaluation de pré-formation permet de dégager les thèmes prioritaires qui seront développés en salle
- Cette phase permet également au formateur de réaliser des photos et recueillir les documents utiles pour élaborer les supports pédagogiques qui illustreront la formation

2. Formation en salle

- Rappels d'hygiène
  - Hygiène et Qualité : définitions
  - HACCP et Bonnes Pratiques d'Hygiènes
  - Les 4 dangers (biologique, physique, chimique et allergènes)
  - Microorganismes et denrées alimentaires
- Les bonnes pratiques de la profession
  - Hygiène et comportement du personnel : tenue, lavage des mains...
  - Chaîne du froid : de la réception à l'expédition
  - Stockage des produits (matières premières, produits intermédiaires, produits finis)
  - Nettoyage et Désinfection : utilisation des produits, règle du TACT, le plan de nettoyage
  - Ordre et maintenance des postes de travail
- Les documents d'aide à la maîtrise de la sécurité des aliments
  - Instructions de travail
  - Documents de surveillance, autocontrôles
  - Traçabilité et enregistrements

** Possibilité d'adaptation de la durée.*
*** Inter-entreprises : Tarifs et dates disponibles sur www.merieuxnutrisciences.com*
Intra-entreprise : Sur devis (selon besoins de personnalisation).

Stagiaire en situation de handicap : Nous contacter afin d'échanger sur l'adaptabilité de la formation.

Contactez-nous pour un accompagnement sur mesure !
support.cnsfor@mxns.com

Mérieux NutriSciences | Expert Partners

Code : MC_1196

Les bonnes pratiques d'hygiène (PRP) : personnel de maintenance

0,5 jour
3,5 heures

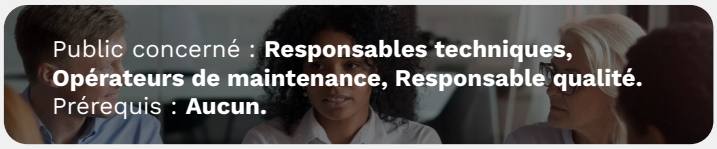
Lieu à définir
Intra/inter entreprise

Participants
12 max.

Sur devis *

Présentiel ou **classe virtuelle**

Formateur Mérieux NutriSciences



Public concerné : **Responsables techniques, Opérateurs de maintenance, Responsable qualité.**
Prérequis : **Aucun.**

Une partie des études de cas peut être remplacée par une visite commentée sur site dans le cas d'une formation en présentiel sur site client.
Personnalisation : La formation intègre des exemples et mises en pratique adaptés à votre secteur d'activité et aux produits spécifiques de votre entreprise.

Méthodologie et évaluation :

- ✓ Pédagogie active
- ✓ Evaluation QCM
- ✓ Supports pédagogiques
- ✓ Etudes de cas
- ✓ Attestation de présence

Objectifs de la formation

- Citer les risques sanitaires liés aux denrées alimentaires fabriquées
- Maîtriser les risques par l'application des règles de bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité en maintenance
- Décrire les exigences de la réglementation et des référentiels GFSI
- Expliquer les principes de la conception hygiénique et les bénéfices associés

Programme détaillé

1. Enjeux de la sécurité des aliments

2. Réglementation et exigences des référentiels d'audit GFSI
- Conformité des équipements au contact des denrées alimentaires
- Graisses et lubrifiants : leurs utilisations

3. Risques associés aux interventions de maintenance
- Gestion des corps étrangers
- Gestion des flux
- Gestion du zoning hygiénique

4. Maintenance et HACCP

5. Les Bonnes Pratiques
- Les consignes à respecter
  - hygiène du personnel,
  - les règles de travail,
  - EPI
- Règles de sécurité : risque chimique, risque électrique
- Les consignes lors d'intervention en production

6. Aspect documentaire - Traçabilité des interventions

** Inter-entreprises : Tarifs et dates disponibles sur www.merieuxnutrisciences.com*
Intra-entreprise : Sur devis (selon besoins de personnalisation).

Stagiaire en situation de handicap : Nous contacter afin d'échanger sur l'adaptabilité de la formation. Classes virtuelles accessibles aux personnes sourdes et malentendantes.

Contactez-nous pour un accompagnement sur mesure !
support.cnsfor@mxns.com

Mérieux NutriSciences | Expert Partners

Code : MC_119

Initiez-vous à la méthode HACCP : savoir mettre en œuvre les 12 étapes de la méthode

1 jour
7 heures

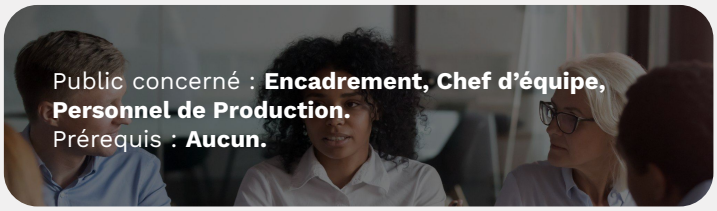
Lieu à définir
Intra/inter entreprise

Participants
12 max

Sur devis *

Présentiel ou **classe virtuelle**

Formateur Mérieux NutriSciences



Public concerné : **Encadrement, Chef d'équipe, Personnel de Production.**
Prérequis : **Aucun.**

Personnalisation :
La formation intègre des exemples et mises en pratique adaptés à votre secteur d'activité et aux produits spécifiques de votre entreprise.

Méthodologie et évaluation :

- ✓ Pédagogie active
- ✓ Evaluation QCM
- ✓ Supports pédagogiques
- ✓ Etudes de cas
- ✓ Attestation de présence

Objectifs de la formation

- Mettre en œuvre la méthode HACCP
- Identifier les points critiques de son activité

Programme détaillé

1. Réglementation

- Évolution des réglementations françaises et européennes :
  - Règlement 178/2002 et le Paquet Hygiène
  - Le Plan de Maîtrise Sanitaire et l'agrément sanitaire

2. Principes et définitions de l'HACCP

- Les principaux dangers : microbiologiques, physiques, chimiques
- HACCP :
  - Les 7 principes
  - Les 12 étapes
- Méthodologie : les 5M, l'arbre de décision

3. Application pratique dans l'entreprise

- Etude de cas concrets choisis parmi les différents métiers de l'agroalimentaire :
  - Construction du diagramme par les stagiaires
  - Détermination des dangers et des mesures préventives
  - Définition des points critiques
  - Elaboration des outils de contrôle
  - Détermination des actions correctives préétablies en cas de non-conformité
  - Valorisation du système et des autocontrôles par rapport aux services officiels

Les bases acquises ici pourront être enrichies par le stage de niveau perfectionnement.

** Inter-entreprises : Tarifs et dates disponibles sur www.merieuxnutrisciences.com*
Intra-entreprise : Sur devis (selon besoins de personnalisation).

Stagiaire en situation de handicap : Nous contacter afin d'échanger sur l'adaptabilité de la formation. Classes virtuelles accessibles aux personnes sourdes et malentendantes.

Contactez-nous pour un accompagnement sur mesure !
support.cnsfor@mxns.com

Mérieux NutriSciences | Expert Partners

Code : MC_120

Perfectionnez-vous à la méthode HACCP : validation, vérification et mise à jour

1 jour
7 heures

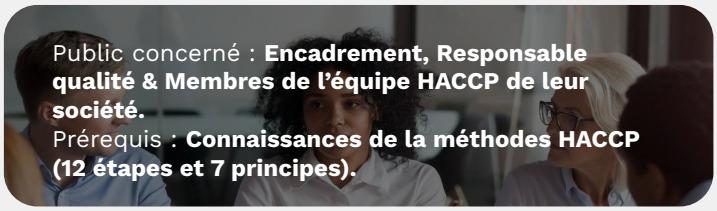
Lieu à définir
Intra entreprise

Participants
12 max.

Sur devis *

Présentiel ou **classe virtuelle**

Formateur Mérieux NutriSciences



Public concerné : **Encadrement, Responsable qualité & Membres de l'équipe HACCP de leur société.**
Prérequis : **Connaissances de la méthodes HACCP (12 étapes et 7 principes).**

Personnalisation :
Exercices d'application personnalisés : au travers de cas concrets, liés à leur activité, les stagiaires challengeront leur application actuelle des 12 étapes de l'HACCP.

Méthodologie et évaluation :

- ✓ Pédagogie active
- ✓ Evaluation QCM
- ✓ Supports pédagogiques
- ✓ Etudes de cas
- ✓ Attestation de présence

Objectifs de la formation

- Améliorer le fonctionnement de son analyse des risques
- Maîtriser les constituants de la méthode HACCP
- Connaître les exigences et définitions du Codex Alimentarius
- Identifier les points critiques de son activité
- Définir les moyens de maîtrise spécifiques à son entreprise

Programme détaillé

1. Réglementation
- Contexte réglementaire
- Les exigences communes à toutes les filières de l'agroalimentaire
- l'HACCP selon le Codex et l'ISO 22000
- Exigences des référentiels GFSI

2. Principes et définitions de l'HACCP
- Rappel des principes de base de l'HACCP (principes, étapes)
- Rappel des différents dangers, intégration des dangers émergents : contaminants,
- Méthodologie : les 5M, l'arbre de décision
- Le système documentaire : procédures, enregistrements, Guide de Bonnes Pratiques
- Les principes de validation des procédés

3. Application pratique dans l'entreprise
- Des exercices d'application sont proposés aux stagiaires

4. HACCP, système évolutif
- Principe de la vérification et outils de vérification
- Rôles des analyses microbiologiques
- Rôles des audits de vérification
- Évolution du système HACCP

** Inter-entreprises : Tarifs et dates disponibles sur www.merieuxnutrisciences.com*
Intra-entreprise : Sur devis (selon besoins de personnalisation).

Stagiaire en situation de handicap : Nous contacter afin d'échanger sur l'adaptabilité de la formation. Classes virtuelles accessibles aux personnes sourdes et malentendantes.

Contactez-nous pour un accompagnement sur mesure !
support.cnsfor@mxns.com

Mérieux NutriSciences | Expert Partners

Code : MC_249

Conduite des opérations de nettoyage et désinfection : niveau débutant

1 jour
7 heures

Lieu à définir
Intra entreprise

Participants
12 max.

Sur devis *

Présentiel

Formateur Mérieux NutriSciences



Public concerné : **Responsables qualité, Responsables techniques, Encadrement, Chefs d' équipes, Personnel en charge du N&D.**
Prérequis : **Aucun.**

Personnalisation :
La partie théorique est complétée par des illustrations pratiques pour permettre aux stagiaires de mieux appréhender les notions et les adapter aux dispositions internes.

Méthodologie et évaluation :

- ✓ Pédagogie active
- ✓ Evaluation QCM
- ✓ Supports pédagogiques
- ✓ Etudes de cas
- ✓ Attestation de présence

Objectifs de la formation

- Connaître les principes du Nettoyage / Désinfection
- Identifier les modes d'action des principaux détergents
- Mettre en œuvre son plan de Nettoyage / Désinfection à travers les principes de validation des procédés
- Contrôler son efficacité à travers des méthodes de vérification efficaces

Programme détaillé

1. Principes

- Définitions
- Les types de souillures
- Détergents, désinfectants : Les types de produits et leur action
- Les zones à risque
- Gestion des allergènes à travers le nettoyage

2. Mise en œuvre

- Le plan de nettoyage :
  - Comment construire un plan de nettoyage
  - Aspects documentaires
- Le principe de validation d'un plan de nettoyage
- Les méthodes : Utilisation du TACT
- Les précautions à prendre : Fiches «Sécurité» & matériel de protection

3. Maîtrise

- Les outils pour le contrôle de l'efficacité du plan de Nettoyage et Désinfection :
  - Les outils de suivi de réalisation
  - Le contrôle visuel
  - Le contrôle microbiologique
- Les autres types de contrôles
- Interprétation des résultats : Les actions correctives
- Différences entre suivi du nettoyage et Monitoring Environnemental

** Inter-entreprises : Tarifs et dates disponibles sur www.merieuxnutrisciences.com*
Intra-entreprise : Sur devis (selon besoins de personnalisation).

Stagiaire en situation de handicap : Nous contacter afin d'échanger sur l'adaptabilité de la formation.

Contactez-nous pour un accompagnement sur mesure !
support.cnsfor@mxns.com

Mérieux NutriSciences | Expert Partners

Code : MC_269

Conduite des opérations de nettoyage et désinfection : Connaître les biocides et leurs spécificités

1 jour
7 heures

Lieu à définir
Intra entreprise

Participants
12 max.

Sur devis *

Présentiel

Formateur Mérieux NutriSciences



Public concerné : Responsables qualité, Responsables techniques, Encadrement, Chefs d'équipes, Service qualité.
Prérequis : **Avoir suivi une formation initiale nettoyage/désinfection.**

Personnalisation :
La partie théorique est complétée par des illustrations pratiques pour permettre aux stagiaires de mieux appréhender les notions et les adapter aux dispositions internes.

Méthodologie et évaluation :

- ✓ Pédagogie active
- ✓ Evaluation QCM
- ✓ Supports pédagogiques
- ✓ Etudes de cas
- ✓ Attestation de présence

Objectifs de la formation

- Expliquer les normes relatives à l'efficacité des biocides
- Focus sur les problématiques liées aux moisissures et aux levures
- Citer les dispositions réglementaires pour les biocides
- Décrire les modalités du nettoyage et de la désinfection
- Identifier les principaux biocides homologués et les modalités associés
- Expliquer les mesures de maîtrise associées aux biocides
- Découvrir les autres technologies de désinfection applicables en IAA
- Décrire les bases du nettoyage en place

Programme détaillé

1. **Les bases réglementaires**
   - Les aspects réglementaires liés à l'utilisation des biocides dans l'agroalimentaire
   - Les normes relatives à l'efficacité des biocides
   - Focus sur les problématiques liées aux moisissures et aux levures

2. **Rappels sur la mise en œuvre**
   - Le plan de nettoyage : l'importance de la détergence
   - Les méthodes : Utilisation du TACT

3. **Maîtrise des biocides**
   - Les différents biocides sur le marché (molécules disponibles) - avantages et inconvénients
   - Les technologies innovantes telles que l'ozone ou la cryogénie - méthodologies et validations
   - Les bases du nettoyage en place
   - Mise en pratique avec
     - Le contenu d'une fiche technique produit et celui d'une fiche données sécurité
     - Savoir lire les informations importantes d'une fiche technique

4. **Partie terrain**
   - Conception hygiénique avec l'observation d'exemples concrets
   - Echanges sur les éléments théoriques décrits précédemment.

** Inter-entreprises : Tarifs et dates disponibles sur www.merieuxnutrisciences.com*
Intra-entreprise : Sur devis (selon besoins de personnalisation).

Stagiaire en situation de handicap : Nous contacter afin d'échanger sur l'adaptabilité de la formation.

Contactez-nous pour un accompagnement sur mesure !
support.cnsfor@mxns.com

Mérieux NutriSciences | Expert Partners

Code : MC_1375

Savoir définir son zoning et son plan de contrôle environnemental

1 jour
7 heures

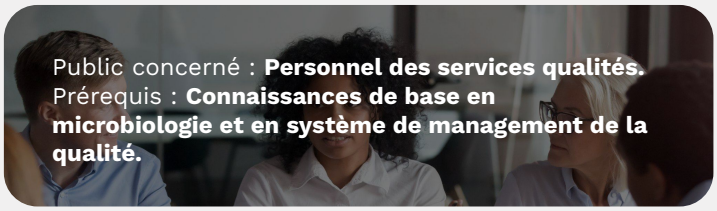
Lieu à définir
Intra/inter entreprise

Participants
12 max.

Sur devis *

Présentiel ou **classe virtuelle**

Formateur Mérieux NutriSciences



Public concerné : **Personnel des services qualités.**
Prérequis : **Connaissances de base en microbiologie et en système de management de la qualité.**

Personnalisation :
La formation intègre des exemples et mises en pratique adaptés à votre secteur d'activité et aux produits spécifiques de votre entreprise.

Méthodologie et évaluation :

- ✓ Pédagogie active
- ✓ Evaluation QCM
- ✓ Supports pédagogiques
- ✓ Etudes de cas
- ✓ Attestation de présence

Objectifs de la formation

- Définir le zoning hygiénique et ses mesures de maîtrise en lien avec les référentiels GFSI
- Identifier les dispositions réglementaires (article 50 de la loi Egalim) et les exigences des référentiels GFSI en lien avec le monitoring environnemental des pathogènes
- Construire un plan de contrôle environnemental adapté à votre site

Programme détaillé

1. Contexte réglementaire et des référentiels GFSI pour le zoning et le monitoring environnemental
- Paquet Hygiène
- Article 50 Egalim
- Référentiels GFSI (IFS, BRC, FSSC 22000)

2. Zoning hygiénique
- Définition des zones
- Lien entre le zoning et le process - Zoning et flux
- Les mesures de maîtrise associées et Surveillance du zoning
- Exemples de zoning

3. Plan de contrôle environnemental
- Différence entre monitoring environnemental et vérification du nettoyage
- Éléments constitutifs de la surveillance

4. Mettre en place son monitoring
- Où prélever par rapport aux risques associés
- Influence des flux
- Les méthodes de prélèvement pour la surveillance de l'environnement de production

5. Adaptation du plan de contrôle environnemental
- Le plan de contrôle produit / environnement
- Les différents plans de contrôle (routine, renforcé)

6. Les outils de typage
- les différents outils et leurs intérêts
- la détermination des niches écologiques

7. Interprétation des résultats et actions correctives

8. Pilotage des données analytiques

9. Prévalences

** Inter-entreprises : Tarifs et dates disponibles sur www.merieuxnutrisciences.com*
Intra-entreprise : Sur devis (selon besoins de personnalisation).

Stagiaire en situation de handicap : Nous contacter afin d'échanger sur l'adaptabilité de la formation. Classes virtuelles accessibles aux personnes sourdes et malentendantes.

Contactez-nous pour un accompagnement sur mesure !
support.cnsfor@mxns.com

Mérieux NutriSciences | Expert Partners

Code : MC_1439

Améliorer la maîtrise du danger *Listeria* avec un monitoring environnemental performant et les outils de typage

1 jour
7 heures

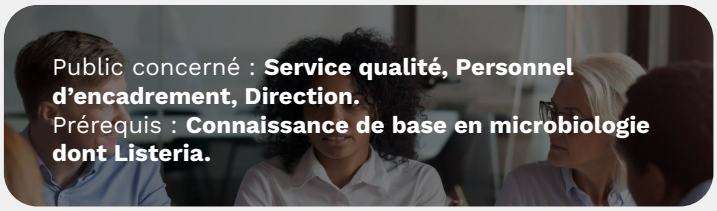
Lieu à définir
Intra/inter entreprise

Participants
12 max.

Sur devis *

Présentiel ou **classe virtuelle**

Formateur Mérieux NutriSciences



Public concerné : **Service qualité, Personnel d'encadrement, Direction.**
Prérequis : **Connaissance de base en microbiologie dont Listeria.**

Personnalisation :
La formation intègre des exemples et mises en pratique adaptés à votre secteur d'activité et aux produits spécifiques de votre entreprise.

Méthodologie et évaluation :

- ✓ Pédagogie active
- ✓ Evaluation QCM
- ✓ Supports pédagogiques
- ✓ Etudes de cas
- ✓ Attestation de présence

Objectifs de la formation

- Appliquer les mesures de maîtrise associées au danger Listeria
- Déterminer les points d'échantillonnage pour la surveillance de l'environnement et Réaliser les prélèvements
- Connaître et savoir utiliser les outils de typage
- Interpréter les résultats

Programme détaillé

1. Rappel des caractéristiques de *Listeria* : caractéristiques, habitat et facteurs de développement

2. Les mesures de maîtrise du danger *Listeria*
- Risque matières premières
- Conception hygiénique des équipements et locaux
- Zoning
- Maîtrise de l'eau et de l'air
- Nettoyage & désinfection
- Procédés assainissants

3. Les principes de la surveillance de l'environnement de production
- Différence entre monitoring environnemental et vérification du nettoyage
- Éléments constitutifs de la surveillance

4. Monitoring et zoning du site
- Où prélever par rapport aux risques associés
- Influence des flux

5. Le plan de contrôle produit / environnement

6. Les différents plans de contrôle (routine, renforcé)

7. Les méthodes de prélèvement pour la surveillance de l'environnement de production

8. Les points de prélèvements

9. Les outils de typage
- Les différents outils
- Leurs intérêts
- La détermination des niches écologiques

10. Interprétation des résultats et actions correctives

11. Pilotage des données analytiques

12. Prévalences

** Inter-entreprises : Tarifs et dates disponibles sur www.merieuxnutrisciences.com*
Intra-entreprise : Sur devis (selon besoins de personnalisation).

Stagiaire en situation de handicap : Nous contacter afin d'échanger sur l'adaptabilité de la formation. Classes virtuelles accessibles aux personnes sourdes et malentendantes.

Contactez-nous pour un accompagnement sur mesure !
support.cnsfor@mxns.com

Mérieux NutriSciences | Expert Partners

Code : MC_1376

Apprendre les bonnes techniques de prélèvement pour maîtriser la surveillance de votre environnement de production

1 jour
7 heures

Lieu à définir
Intra entreprise

Participants
12 max.

Sur devis *

Présentiel

Formateur Mérieux NutriSciences



Public concerné : **Responsable & assistant qualité, Techniciens chargés de la réalisation de prélèvements.**
Prérequis : **Aucun.**

Personnalisation :
La formation intègre des exemples et mises en pratique adaptés à votre entreprise.

Méthodologie et évaluation :

- ✓ Pédagogie active
- ✓ Evaluation QCM
- ✓ Supports pédagogiques
- ✓ Etudes de cas
- ✓ Attestation de présence

Objectifs de la formation

- Réaliser un prélèvement environnemental en appliquant une technique adaptée
- Identifier les zones sensibles de l'usine
- Appréhender les bonnes pratiques de prélèvement

Programme détaillé

1. **Introduction**
   - Références normatives en vigueur (ISO 18593)
2. **Approche théorique personnalisée**
   - Sensibilisation à l'importance de la surveillance des environnements de production
   - Les prérequis à appliquer pour un prélèvement efficace et représentatif
   - Définition et construction du zoning industriel
   - Ciblage des zones sensibles
   - Gestion et exploitation des datas
   - Révision du plan de contrôle environnemental mis en place
3. **Approche pratique**
   - Rappel des sources de contamination
   - Techniques de prélèvement et de surveillance de l'environnement de l'usine:
     - Les différents dispositifs de prélèvement
     - Méthodologies (Air, Eau, surface)
     - Condition de conservation et de transport vers le laboratoire
     - Traçabilité associée
   - Les documents d'aide à l'apprentissage des bonnes techniques de prélèvements industriels
4. **Conclusions**

En complément de cette prestation, nous vous proposons :
- L'assistance sur site à l'élaboration et la gestion d'un plan de surveillance environnementale
- La réalisation d'analyses de produits et d'environnement par nos laboratoires

** Inter-entreprises : Tarifs et dates disponibles sur www.merieuxnutrisciences.com*
Intra-entreprise : Sur devis (selon besoins de personnalisation).

Stagiaire en situation de handicap : Nous contacter afin d'échanger sur l'adaptabilité de la formation. Classes virtuelles accessibles aux personnes sourdes et malentendantes.

Contactez-nous pour un accompagnement sur mesure !
support.cnsfor@mxns.com

Mérieux NutriSciences | Expert Partners

Code : MC_1495

Maîtriser les bonnes pratiques de prélèvement : surface, air, eaux, matières 1ères et produits finis

1. jour
7 heures

Lieu à définir
Intra entreprise

Participants
12 max.

Sur devis *

Présentiel

Formateur Mérieux NutriSciences



Public concerné : **Toute personne amenée à procéder à des prélèvements.**
Prérequis : **Maîtriser des bases en microbiologie alimentaire.**

Personnalisation :
La formation intègre des exemples et mises en pratique adaptés à votre secteur d'activité et aux produits spécifiques de votre entreprise.

Méthodologie et évaluation :

- ✓ Pédagogie active
- ✓ Evaluation QCM
- ✓ Supports pédagogiques
- ✓ Etudes de cas
- ✓ Attestation de présence

Objectifs de la formation

- Connaître les exigences réglementaires et normatives
- Connaître les enjeux des contrôles microbiologiques et des prélèvements associés
- Présenter les différentes techniques de prélèvement et les bonnes pratiques associées en fonction de la matière et de l'analyse réalisée
- Avoir des comportements appropriés en situation imprévue

Programme détaillé

1. **Introduction**

2. **Rappel sur les enjeux des prélèvements pour analyse**

3. **Notion de plan d'échantillonnage**

4. **Rappel sur les microorganismes**

5. **Exigences vis-à-vis du personnel en charge du prélèvement**

6. **Locaux pour réaliser les prélèvements**

7. **Spécificités et gestion du matériel de prélèvement**
   - Matériel usage unique
   - Matériel autre

8. **La documentation liée aux prélèvements**

9. **Mode opératoire**

10. **Document de traçabilité**

11. **Bonnes pratiques de prélèvement Matières premières à réception**
    - Liquide
    - Solide
    - Pulvérulent

12. **Bonnes pratiques de prélèvement en cours de production**
    - Produit semi-finis
    - Ingrédient
    - Eaux de process

13. **Bonnes pratiques de prélèvement produits finis**

14. **Bonnes pratiques de prélèvement environnement de production**
    - Eponge, chiffonnette, écouvillon, aérobiocontamination

15. **Gestion des situations anormales**

** Inter-entreprises : Tarifs et dates disponibles sur www.merieuxnutrisciences.com*
Intra-entreprise : Sur devis (selon besoins de personnalisation).

Stagiaire en situation de handicap : Nous contacter afin d'échanger sur l'adaptabilité de la formation.

Contactez-nous pour un accompagnement sur mesure !
support.cnsfor@mxns.com

Mérieux NutriSciences | Expert Partners

Code : MC_1496

Les clés pour construire son plan de contrôle analytique en microbiologie et pour gérer ses résultats de manière efficiente

1 jour
7 heures

Lieu à définir
Intra/inter entreprise

Participants
10 max.

Sur devis *

Présentiel ou **classe virtuelle**

Formateur Mérieux NutriSciences



Public concerné : **Personnel qualité, Chef de production, Responsable de laboratoire d'analyse.**
Prérequis : **Aucun.**

La formation vise à doter les participants des compétences nécessaires pour construire, mettre en place et interpréter un plan de contrôle analytique de façon efficiente.

Méthodologie et évaluation :

- ✓ Pédagogie active
- ✓ Evaluation QCM
- ✓ Supports pédagogiques
- ✓ Etudes de cas
- ✓ Attestation de présence

Objectifs de la formation

- Définir et mettre en place un plan de contrôle analytique pertinent
- Interpréter les résultats d'analyse par élaboration de carte de contrôle
- Suivre les tendances et détecter des dérives

Programme détaillé

1. Introduction notion de Plan de Contrôle Analytique (PCA)

2. Paramètres de contrôle et méthodes d'analyse

3. Elaboration du plan de contrôle
- Objectifs
- Fréquence
- Limites d'acceptation

4. Mise en œuvre et suivi du Plan de Contrôle Analytique

5. Interprétation et suivi de la performance analytique, utilisation des cartes de contrôle
- Choix du type de carte de contrôle
- Collecte des données
- Calcul des paramètres de la carte de contrôle
- Réalisation
- Interprétation des résultats
- Analyse des tendances et mise en évidence des dérives

6. Conclusions et discussions

** Inter-entreprises : Tarifs et dates disponibles sur www.merieuxnutrisciences.com*
Intra-entreprise : Sur devis (selon besoins de personnalisation).

Stagiaire en situation de handicap : Nous contacter afin d'échanger sur l'adaptabilité de la formation. Classes virtuelles accessibles aux personnes sourdes et malentendantes.

Contactez-nous pour un accompagnement sur mesure !
support.cnsfor@mxns.com

Mérieux NutriSciences | Expert Partners

Code : MC_1500

Les clés pour construire son plan de contrôle analytique physico-chimique



Public concerné : **Personnel des services qualité**
Prérequis : **Aucun.**

0,5 jour
3,5 heures

Lieu à définir
Intra/inter entreprise

Participants
12 max.

Sur devis *

Présentiel ou **classe virtuelle**

Formateur Mérieux NutriSciences

Personnalisation :
La formation intègre des exemples et mises en pratique adaptés à votre secteur d'activité et aux produits spécifiques de votre entreprise.

Méthodologie et évaluation :

- ✓ Pédagogie active
- ✓ Evaluation QCM
- ✓ Supports pédagogiques
- ✓ Etudes de cas
- ✓ Attestation de présence

Objectifs de la formation

- Savoir identifier les paramètres pertinents pour construire son plan de contrôle analytique en chimie
- Comprendre les obligations réglementaires pour les industriels de l'agroalimentaire

Programme détaillé

1. Introduction

- Les dangers chimiques et leur statut (réglementaire ou émergent)
- Comment construire la hiérarchisation des dangers chimiques

2. Identification des couples danger-aliment pertinent pour une filière donnée

- Notion de couple danger chimique-aliment
- Notion d'occurrence d'un danger chimique
- Notion de sévérité d'un danger chimique
- Notion d'impact médiatique d'un danger chimique
- Notion d'impact fournisseur dans un danger chimique
- Comment intégrer un nouveau danger chimique dans son plan HACCP
- Hiérarchisation des couples aliment-danger

3. Création des bases d'un plan de contrôle physico-chimique au moyen d'une matrice de priorisation

- Classement des couples danger-aliment : couple exclu, couple potentiel, couple pertinent, etc
- Choix des critères de priorisation
- Choix de la pondération
- Construction de la matrice de priorisation des couples danger-aliment
- Identification des forces et faiblesses du plan de contrôle construit
- Planification des actions pour minimiser les couples danger-aliment les plus pertinents
- Atelier Pratique : Création d'un plan de contrôle physico-chimique au moyen d'une matrice de priorisation

4. Critères de choix pour le laboratoire

- Expertise en contaminants chimiques émergents et complexes (y compris réglementations internationales)
- Performance des méthodes sur les matrices d'intérêt
- Performance des méthodes compatible avec les références réglementaires
- Accréditation

5. Conclusion et discussion

** Inter-entreprises : Tarifs et dates disponibles sur www.merieuxnutrisciences.com*
Intra-entreprise : Sur devis (selon besoins de personnalisation).

Stagiaire en situation de handicap : Nous contacter afin d'échanger sur l'adaptabilité de la formation. Classes virtuelles accessibles aux personnes sourdes et malentendantes.

Contactez-nous pour un accompagnement sur mesure !
support.cnsfor@mxns.com

Mérieux NutriSciences | Expert Partners

Code : MC_1468

Microbiologie niveau débutant : les bases pour les membres des services Contrôle Qualité

1 jour
7 heures

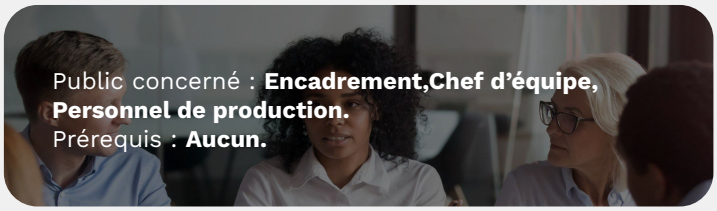
Lieu à définir
Intra/inter entreprise

Participants
12 max.

Sur devis *

Présentiel ou **classe virtuelle**

Formateur Mérieux NutriSciences



Public concerné : **Encadrement,Chef d'équipe, Personnel de production.**
Prérequis : **Aucun.**

Personnalisation :
La formation intègre des exemples et mises en pratique adaptés à votre secteur d'activité et aux produits spécifiques de votre entreprise.

Méthodologie et évaluation :

- ✓ Pédagogie active
- ✓ Evaluation QCM
- ✓ Supports pédagogiques
- ✓ Etudes de cas
- ✓ Attestation de présence

Objectifs de la formation

- Identifier les particularités des micro organismes et leurs conditions de développement
- Lister les principaux groupes de micro organismes présents dans les aliments (physiologie et comportement)
- Expliquer les conséquences du développement des micro organismes dans les aliments (altérations, toxi infections)
- Expliquer et comprendre l'intérêt des bonnes pratiques d'hygiène et des techniques de conservation des aliments

Programme détaillé

1. Contexte réglementaire
- « Hygiène Alimentaire » France et UE

2. Les paramètres de croissance des micro organismes

3. Les principaux types de micro organismes et matrices associées
- Microorganismes pathogènes
- Indicateurs d'hygiène
- Flore d'altération
- Flore technologique

4. Mesures de maîtrise du risque microbiologique
- Maîtrise de la croissance
- Traitement d'inactivation
- Maîtrise des risques de contamination

5. Les contrôles microbiologiques : produit et environnement
- Rôles et objectifs
- Notion sur le processus analytique en laboratoire
- Notion d'incertitude de l'analyse
- Notion d'autocontrôles et de validation DLC

6. Bulletins d'analyses : les données essentielles

7. Cas pratiques : interprétation de résultats

8. Discussions autour de cas concrets proposés par les stagiaires

9. Conclusions

** Inter-entreprises : Tarifs et dates disponibles sur www.merieuxnutrisciences.com*
Intra-entreprise : Sur devis (selon besoins de personnalisation).

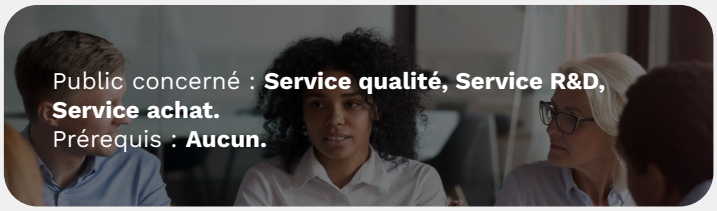
Stagiaire en situation de handicap : Nous contacter afin d'échanger sur l'adaptabilité de la formation. Classes virtuelles accessibles aux personnes sourdes et malentendantes.

Contactez-nous pour un accompagnement sur mesure !
support.cnsfor@mxns.com

Mérieux NutriSciences | Expert Partners

Code : MC_1241

Savoir interpréter les résultats d'analyses microbiologiques



Public concerné : **Service qualité, Service R&D, Service achat.**
Prérequis : **Aucun.**

1 jour
7 heures

Lieu à définir
Intra/inter entreprise

Participants
12 max.

Sur devis *

Présentiel ou **classe virtuelle**

Formateur Mérieux NutriSciences

Personnalisation :
La formation intègre des exemples (résultats d'analyses) et mises en pratique adaptés à votre secteur d'activité et aux produits spécifiques de votre entreprise.

Méthodologie et évaluation :

- ✓ Pédagogie active
- ✓ Evaluation QCM
- ✓ Supports pédagogiques
- ✓ Etudes de cas
- ✓ Attestation de présence

Objectifs de la formation

- Citer les principes généraux indispensables pour comprendre la microbiologie alimentaire
- Identifier et expliquer l'origine des différents germes recherchés sur les produits alimentaires
- Interpréter un résultat d'analyse sur le plan réglementaire et technologique afin de définir les actions correctives pertinentes

Programme détaillé

1. **Rappel de la réglementation**

2. **Microorganismes et produits alimentaires**
   - Les différents types de microorganismes (germes d'intérêts, d'altération, pathogènes et TIAC)
   - Caractéristiques et facteurs de développement
   - Principaux microorganismes rencontrés en industrie agroalimentaire (principales matrices, moyens de maîtrise, etc..)

3. **Les critères microbiologiques**
   - Les critères
   - Guide de Gestion des alertes

4. **L'analyse microbiologique**
   - Intérêts et limites des analyses qualitatives et quantitatives
   - Interprétation des résultats d'analyse

5. **La validation de la durée de vie microbiologique**
   - Microbiologie prévisionnelle
   - Etude de vieillissement
   - Potentiel de croissance (Challenge-test)

6. **Etude de cas pratiques**

7. **Discussions autour de cas concrets proposés par les stagiaires**

8. **Conclusions**

** Inter-entreprises : Tarifs et dates disponibles sur www.merieuxnutrisciences.com*
Intra-entreprise : Sur devis (selon besoins de personnalisation).

Stagiaire en situation de handicap : Nous contacter afin d'échanger sur l'adaptabilité de la formation. Classes virtuelles accessibles aux personnes sourdes et malentendantes.

Contactez-nous pour un accompagnement sur mesure !
support.cnsfor@mxns.com

Mérieux NutriSciences | Expert Partners

Code : MC_1492

Savoir interpréter les résultats d'analyses sur les contaminants chimiques

1 jour
7 heures

Lieu à définir
Intra/inter entreprise

Participants
10 max.

Sur devis *

Présentiel ou **classe virtuelle**

Formateur Mérieux NutriSciences



Public concerné : **Responsable qualuté, Responsable laboratoire.**
Prérequis : **Aucun.**

Personnalisation :
La formation intègre des exemples (résultats d'analyse) et mises en pratique adaptés à votre secteur d'activité et aux produits spécifiques de votre entreprise.

Méthodologie et évaluation :

- ✓ Pédagogie active
- ✓ Evaluation QCM
- ✓ Supports pédagogiques
- ✓ Etudes de cas
- ✓ Attestation de présence

Objectifs de la formation

- Connaître les contaminants chimiques réglementés et émergents
- Connaître la réglementation et les guides en vigueur autour de ces analyses
- Savoir interpréter un résultat d'analyse (incertitudes, teneurs réglementaires, alertes, retrait...)

Programme détaillé

1. Introduction et définition

2. Notion de couple matrice contaminant réglementaire / émergents

3. Les contaminants chimiques réglementés
- Définition et risques associés
- Réglementation

4. Les contaminants chimiques émergents
- Origine
- Risques associés
- Valeurs indicatives

5. Les principaux principes analytiques

6. Le guide de gestion des alertes d'origine alimentaire
- Enjeux et définition
- Spécificités liées aux contaminants chimiques
- Notion de retrait rappel

7. Interprétation des résultats d'analyse
- Contenu type des rapports d'essais
- Paramètres à prendre en compte pour l'interprétation en fonction des analyses

8 - Etudes de cas
Interprétations de résultats analytiques à partir de cas concrets plus ou moins complexe

9 - Conclusions et discussions

** Inter-entreprises : Tarifs et dates disponibles sur www.merieuxnutrisciences.com*
Intra-entreprise : Sur devis (selon besoins de personnalisation).

Stagiaire en situation de handicap : Nous contacter afin d'échanger sur l'adaptabilité de la formation. Classes virtuelles accessibles aux personnes sourdes et malentendantes.

Contactez-nous pour un accompagnement sur mesure !
support.cnsfor@mxns.com

Mérieux NutriSciences | Expert Partners

Code : MC_1493

Comprendre les analyses de pesticides et savoir interpréter les résultats

1 jour
7 heures

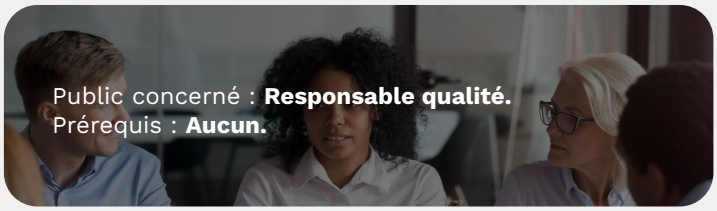
Lieu à définir
Intra/inter entreprise

Participants
10 max.

Sur devis *

Présentiel ou **classe virtuelle**

Formateur Mérieux NutriSciences



Personnalisation :
La formation intègre des exemples (résultats d'analyse) et mises en pratique adaptés à votre secteur d'activité et aux produits spécifiques de votre entreprise.

Méthodologie et évaluation :

- ✓ Pédagogie active
- ✓ Evaluation QCM
- ✓ Supports pédagogiques
- ✓ Etudes de cas
- ✓ Attestation de présence

Objectifs de la formation

- Citer la réglementation et les guides en vigueur autour des analyses de pesticides
- Savoir Interpréter des résultats d'analyses en fonction des situations

Programme détaillé

1. **Introduction et généralités**
   - Définitions
   - Autorisation de mise sur le marché
   - Notion de toxicité
2. **Réglementation**
   - Réglementation générale (LMR…)
   - Réglementation spécifique aux produits bio
   - Guide des alertes d'origine alimentaire
   - Autres sources spécifiques
3. **Principe analytique**
   - Spécificité de l'échantillonnage (quantité, Nature…)
   - Analyse multi résidus ou mono résidus
   - Bulletins d'analyse
4. **Interprétation des résultats**
   - Cas simple conventionnel
   - Cas particuliers (produits transformés, import, Bio…)
   - Retrait-rappel
5. **Etudes de cas sur des bulletins d'analyse**
6. **Conclusions et discussions**

** Inter-entreprises : Tarifs et dates disponibles sur www.merieuxnutrisciences.com*
Intra-entreprise : Sur devis (selon besoins de personnalisation).

Stagiaire en situation de handicap : Nous contacter afin d'échanger sur l'adaptabilité de la formation. Classes virtuelles accessibles aux personnes sourdes et malentendantes.

Contactez-nous pour un accompagnement sur mesure !
support.cnsfor@mxns.com

Mérieux NutriSciences | Expert Partners

Code : MC_1494

Les outils pour déterminer la durée de vie microbiologique des aliments

1 jour
7 heures

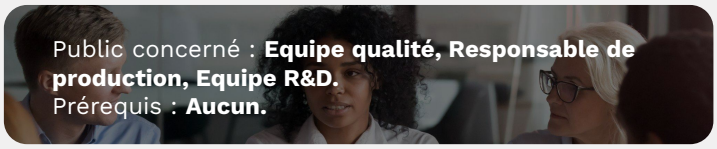
Lieu à définir
Intra/inter entreprise

Participants
10 max.

Sur devis *

Présentiel ou **classe virtuelle**

Formateur Mérieux NutriSciences



Mise en situation des stagiaires pour définir les outils les plus pertinents à utiliser devant des cas présentés en lien avec votre secteur d'activité et aux produits spécifiques de votre entreprise. Cas pratique d'interprétation de résultats de tests de vieillissement et de simulation de croissance.

Méthodologie et évaluation :

- ✓ Pédagogie active
- ✓ Evaluation QCM
- ✓ Supports pédagogiques
- ✓ Etudes de cas
- ✓ Attestation de présence

Objectifs de la formation

- Identifier les textes réglementaires et normatifs applicables dans la détermination de la durée de vie microbiologique de l'aliment
- Expliquer les facteurs ayant un impact sur la durée de vie microbiologique
- Décrire les différents outils disponibles pour déterminer la durée de vie microbiologique des aliments
- Interpréter les résultats des tests réalisés dans le cadre d'un processus de validation de durée de vie microbiologique

Programme détaillé

1. **Introduction**

2. **Contexte réglementaire**
   - Réglementation européenne et Instructions techniques
   - Définitions : DLC, DDM et durée de vie primaire et secondaire

3. **Les facteurs influençant la durée de vie d'un produit**
   - Les facteurs de croissance des micro-organismes
   - Les caractéristiques du produit alimentaire
   - Classement des produits par famille

4. **Les critères microbiologiques**
   - Les critères réglementaires et les critères de la FCD
   - Interprétation de résultats d'analyses
     - Plan à 2 et à 3 classes
     - Échantillonnage et variabilité intra et interlots

5. **Les outils disponibles pour l'aide à la détermination de la durée de vie**
   - Tests de vieillissement
     - Étapes de réalisation d'un test de vieillissement
     - Limites du test
   - Microbiologie prévisionnelle
     - Applications de la microbiologie prévisionnelle.
     - Situations pour lesquelles la microbiologie prévisionnelle est utile
   - Tests de croissance (potentiels et taux de croissance)
     - Étapes de réalisation d'un test de croissance
     - Limites de ces tests
     - Différence entre un potentiel et taux de croissance

6. **Conclusions**

** Inter-entreprises : Tarifs et dates disponibles sur www.merieuxnutrisciences.com*
Intra-entreprise : Sur devis (selon besoins de personnalisation).

Stagiaire en situation de handicap : Nous contacter afin d'échanger sur l'adaptabilité de la formation. Classes virtuelles accessibles aux personnes sourdes et malentendantes.

Contactez-nous pour un accompagnement sur mesure !
support.cnsfor@mxns.com

Mérieux NutriSciences | Expert Partners

NEW

Code : MC_1567

Intérêt des techniques de caractérisation des isolats bactériens en filière agroalimentaire

0,5 jour
3,5 heures

Lieu à définir
Intra/inter entreprise

Participants
8 max.

Sur devis *

Présentiel ou **classe virtuelle**

Formateur Mérieux NutriSciences



Public concerné : **Responsable qualité, responsable laboratoire.**
Prérequis : **Aucun.**

Personnalisation :
La formation intègre des exemples et mises en pratique adaptés à votre secteur d'activité et aux produits spécifiques de votre entreprise.

Méthodologie et évaluation :

- ✓ Pédagogie active
- ✓ Evaluation QCM
- ✓ Supports pédagogiques
- ✓ Etudes de cas
- ✓ Attestation de présence

Objectifs de la formation

- Connaître les différentes techniques disponibles
- Connaître les critères de choix des méthodes
- S'approprier les différents applications en fonction du besoin défini

Programme détaillé

1. Introduction : rôle et enjeux de la caractérisation en IAA
- Gestion de crise et notion de temps
- Ce que dit la réglementation en matière de typage des isolats
- Différence entre identification taxonomique et caractérisation de souche
- Problématiques industrielles nécessitant un typage bactérien

2. Les niveaux d'identification microbiologiques
- Présentation de la hiérarchie de caractérisation
- Etapes préliminaires à l'analyse de caractérisation

3. Le typage bactérien permettant une caractérisation de niveau 1 : principe de performance
- Sérotypage
- PFGE
- MLST
- GENE UP Typer

4. Le typage bactérien permettant une caractérisation de niveau 2 : principe et performance
- Le WGS
  - Les applications
  - Avantages et inconvénients (dans le cadre de prise de décision)

5. Applications pratiques et choix des méthodes
- Stratégie et notion de complémentarité des méthodes selon les contextes
- Rôle dans les démarches de monitoring environnemental (EMP)
- Rôle dans les démarches de source tracking
- Rôle dans les problématiques de gestion des souches résidentes
- Adaptation des moyens de lutte
- Exemples concrets d'application

6. Discussions et conclusions

** Inter-entreprises : Tarifs et dates disponibles sur www.merieuxnutrisciences.com*
Intra-entreprise : Sur devis (selon besoins de personnalisation).

Stagiaire en situation de handicap : Nous contacter afin d'échanger sur l'adaptabilité de la formation. Classes virtuelles accessibles aux personnes sourdes et malentendantes.

Contactez-nous pour un accompagnement sur mesure !
support.cnsfor@mxns.com

Mérieux NutriSciences | Expert Partners

Code : MC_1302

Savoir gérer le risque de fraudes alimentaires

1 jour
7 heures

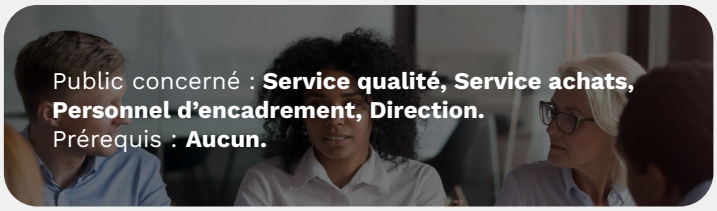
Lieu à définir
Intra/inter entreprise

Participants
12 max.

Sur devis *

Présentiel ou **classe virtuelle**

Formateur Mérieux NutriSciences



Public concerné : **Service qualité, Service achats, Personnel d'encadrement, Direction.**
Prérequis : **Aucun.**

Personnalisation :
La formation intègre des exemples et mises en pratique adaptés à votre secteur d'activité et aux produits spécifiques de votre entreprise.

Méthodologie et évaluation :

- ✓ Pédagogie active
- ✓ Evaluation QCM
- ✓ Supports pédagogiques
- ✓ Etudes de cas
- ✓ Attestation de présence

Objectifs de la formation

- Comprendre l'origine des fraudes alimentaires
- Appliquer les exigences des référentiels de certification
- Identifier et réduire les risques de fraude dans son entreprise
- Mettre en œuvre des plans d'action au sein de sa structure

Programme détaillé

1. Le contexte des fraudes alimentaires
- Définition de la fraude
- Historique
- Quelques chiffres et exemples récents

2. Les exigences des référentiels de certification
- Les exigences IFS Food
- Les exigences BRC Food

3. Méthode d'identification des risques et vulnérabilités
- Quels sont les facteurs de risques ?
- Comment quantifier et évaluer les vulnérabilités ?
- Un outil simple pour réaliser une étude des risques adaptée

4. Mesures de maîtrise à mettre en place
- Comment réduire le risque à un niveau acceptable ?
- Qui fait quoi dans l'entreprise concernant les fraudes ?
- Cas pratiques et exemples de plan d'actions à mettre en œuvre

5. Principales méthodes d'analyse pour détecter les fraudes
- Rôle des analyses dans la prévention des fraudes
- Quelles analyses pour quels ingrédients ?
- Importance de l'accréditation des laboratoires

** Inter-entreprises : Tarifs et dates disponibles sur www.merieuxnutrisciences.com*
Intra-entreprise : Sur devis (selon besoins de personnalisation).

Stagiaire en situation de handicap : Nous contacter afin d'échanger sur l'adaptabilité de la formation. Classes virtuelles accessibles aux personnes sourdes et malentendantes.

Contactez-nous pour un accompagnement sur mesure !
support.cnsfor@mxns.com

Mérieux NutriSciences | Expert Partners

Code : MC_1436

Le risque allergènes : maîtrise, prévention et les outils analytiques existants

1 jour
7 heures

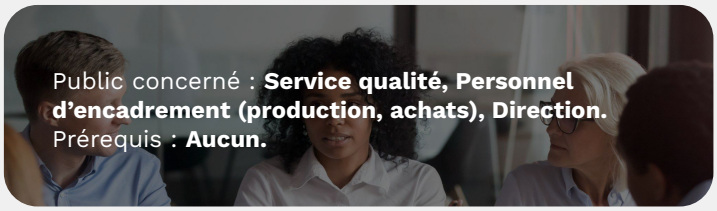
Lieu à définir
Intra/inter entreprise

Participants
12 max.

Sur devis *

Présentiel ou **classe virtuelle**

Formateur Mérieux NutriSciences



Public concerné : **Service qualité, Personnel d'encadrement (production, achats), Direction.**
Prérequis : **Aucun.**

Personnalisation :
La formation intègre des exemples et mises en pratique adaptés à votre secteur d'activité et aux produits spécifiques de votre entreprise.

Méthodologie et évaluation :

- ✓ Pédagogie active
- ✓ Evaluation QCM
- ✓ Supports pédagogiques
- ✓ Etudes de cas
- ✓ Attestation de présence

Objectifs de la formation

- Connaître les dangers liés aux allergènes
- Utiliser les dispositions de maîtrise au regard des dangers de contamination liés aux allergènes
- Adapter les documents de l'entreprise aux exigences réglementaires liées aux allergènes

Programme détaillé

1. Contexte médical
- Définitions
- Prévalence et allergies alimentaires
- Symptômes, traitements et tendances
- Principaux allergènes

2. Exigences réglementaires normatives
- Règlement INCO et contexte international
- Nouvelles directives du Codex Alimentarius sur l'étiquetage de précaution des allergènes
- Exigences des référentiels GFSI
- Données statistiques sur les rappels

3. Outils de maîtrise du risque allergène
- Démarche HACCP adaptée
- Conception produit
- Matières premières
- Process de fabrication
- Contamination croisée
- Ordonnancement
- Nettoyage et qualification du nettoyage allergène
- Conditionnement
- Validation des mesures

4. Plan de contrôle analytique et méthodes d'analyse

5. Bonnes pratique d'étiquetage

6. Nombreuses études de cas pour illustrer les outils de maîtrise

En complément à cette formation nous pouvons vous proposer un accompagnement sur site pour l'évaluation des risques ou la validation des mesures de maîtrise.

** Inter-entreprises : Tarifs et dates disponibles sur www.merieuxnutrisciences.com*
Intra-entreprise : Sur devis (selon besoins de personnalisation).

Stagiaire en situation de handicap : Nous contacter afin d'échanger sur l'adaptabilité de la formation. Classes virtuelles accessibles aux personnes sourdes et malentendantes.

Contactez-nous pour un accompagnement sur mesure !
support.cnsfor@mxns.com

Mérieux NutriSciences | Expert Partners

Code : MC_1498

Les corps étrangers : maîtrise, prévention et détection

0,5 jour
3,5 heures

Lieu à définir
Intra/inter entreprise

Participants
12 max.

Sur devis *

Présentiel ou **classe virtuelle**

Formateur Mérieux NutriSciences



Public concerné : **Personnel des services qualité et de la production.**
Prérequis : **Connaissances de base en système de management de la qualité.**

Personnalisation :
La formation intègre des exemples et mises en pratique adaptés à votre secteur d'activité et aux produits spécifiques de votre entreprise.

Méthodologie et évaluation :

- ✓ Pédagogie active
- ✓ Evaluation QCM
- ✓ Supports pédagogiques
- ✓ Etudes de cas
- ✓ Attestation de présence

Objectifs de la formation

- Décrire les caractéristiques générales des corps étrangers
- Identifier les facteurs de contamination des denrées alimentaires
- Identifier les moyens de maîtrise des corps étrangers en industrie alimentaire
- Appréhender le pilotage des données de monitoring des corps étrangers

Programme détaillé

1. Introduction

- Incidence des corps étrangers en industrie agroalimentaire
- Rappel sur la réglementation et sur les exigences des référentiels GFSI
- Guides de gestion des alertes
- Antécédents notables

2. Notions théoriques

- Définition
- Origines
- Les corps étrangers associés aux différentes filières agroalimentaires

3. Gérer la problématique liée aux corps étrangers en industrie alimentaire

- Anticiper
  - Conception des locaux et du matériel
  - Bonnes pratiques de fabrication
  - Management des fournisseurs
  - Identification des causes possibles d'apparition selon son process de fabrication
- Piloter et détecter
  - Les différentes modalités de pilotage : avant, pendant et après la production
  - Outils de rétention des corps étrangers : filtre, aimant,...
  - Outils de détection des corps étrangers : caractéristiques, utilisation et corps étrangers associés
  - Détecteur de métaux
    - Détecteur de rayons X
    - Trieur optique
- Agir en cas de non conformités et analyser les données
  - Outils d'analyses de causes (5M)
  - Détection des signaux faibles : taux de rejet, gestion des faux positifs
  - Gestion des réclamations clients

4. Conclusions et discussions

** Inter-entreprises : Tarifs et dates disponibles sur www.merieuxnutrisciences.com*
Intra-entreprise : Sur devis (selon besoins de personnalisation).

Stagiaire en situation de handicap : Nous contacter afin d'échanger sur l'adaptabilité de la formation. Classes virtuelles accessibles aux personnes sourdes et malentendantes.

Contactez-nous pour un accompagnement sur mesure !
support.cnsfor@mxns.com

Mérieux NutriSciences | Expert Partners

Code : MC_1499

Comprendre les contaminants chimiques réglementés et émergents

1 jour
7 heures

Lieu à définir
Intra/inter entreprise

Participants
10 max.

Sur devis *

Présentiel ou **classe virtuelle**

Formateur Mérieux NutriSciences



Public concerné : **Personnel des services qualité.**
Prérequis : **Aucun.**

Personnalisation :
La formation intègre des exemples et mises en pratique adaptés à votre secteur d'activité et aux produits spécifiques de votre entreprise.

Méthodologie et évaluation :

- ✓ Pédagogie active
- ✓ Evaluation QCM
- ✓ Supports pédagogiques
- ✓ Etudes de cas
- ✓ Attestation de présence

Objectifs de la formation

- Connaître les contaminants chimiques du règlement (UE) 2023/915 et les contaminants chimiques émergents
- Connaître les règlements d'échantillonnage.
- Connaître les principales instructions techniques de la DGAL concernant les contaminants chimiques
- Connaître les projets de règlements en cours
- Connaître les principales dispositions du Guide d'aide à la gestion des alertes concernant les contaminants chimiques

Programme détaillé

1. Introduction : Contaminants chimiques réglementés et émergents :
- Définitions : TM, LMR, DJT, ARfD, CMR…
- Les principaux contaminants
- Les sources de contamination : directes et indirectes

2. Les alertes RASFF et les Rappel Consommateurs
- Fonctionnement du système d'alerte RASFF
- Cas des contaminants chimiques réglementés
- Cas des contaminants chimiques émergents

3. Notion de facteurs de transformation pour l'obtention de nouvelles limites réglementaires :
- Sources
- Impact du process
- Calcul de nouvelles teneurs maximales

4. Impact de l'environnement, des modes de culture et de transformation sur le risque de contamination chimique

5. Stratégies à mettre en œuvre pour limiter le risque

6. Règlements d'échantillonnage des contaminants chimiques.

7. Contrôles officiels en France et au niveau UE

8. Guide des alertes :
- Les seuils à respecter
- L'analyse des risques

9. Conclusions et discussions

** Inter-entreprises : Tarifs et dates disponibles sur www.merieuxnutrisciences.com*
Intra-entreprise : Sur devis (selon besoins de personnalisation).

Stagiaire en situation de handicap : Nous contacter afin d'échanger sur l'adaptabilité de la formation. Classes virtuelles accessibles aux personnes sourdes et malentendantes.

Contactez-nous pour un accompagnement sur mesure !
support.cnsfor@mxns.com

Mérieux NutriSciences | Expert Partners

NEW

Code : MC_1574

Maîtriser les contaminants liés aux procédés de transformation en entreprise agro-alimentaire



Public concerné : **Personnel des services qualité.**
Prérequis : **Aucun.**

0,5 jour
3,5 heures

Lieu à définir
Intra/inter entreprise

Participants
12 max.

Sur devis *

Présentiel ou **classe virtuelle**

Formateur Mérieux NutriSciences

Personnalisation :
La formation intègre des exemples et mises en pratique adaptés à votre secteur d'activité et aux produits spécifiques de votre entreprise.

Méthodologie et évaluation :

- ✓ Pédagogie active
- ✓ Evaluation QCM
- ✓ Supports pédagogiques
- ✓ Etudes de cas
- ✓ Attestation de présence

Objectifs de la formation

- Connaître la réglementation et d'autres cadres clés concernant les contaminants liés aux procédés de transformation[1] (MCPD, HAP, acrylamide, nitrosamines, autres)
- Connaître les matrices alimentaires à risque et les mesures de maîtrise envisageables
- Interpréter et réagir aux rapports d'analyse de laboratoire

Programme détaillé

1. Introduction et Définitions

- Définition des contaminants néoformés: composition chimique et molécules impliquées
- Repères toxicologiques
- Évolution de la réglementation et des recommandations
- Décrypter les denrées alimentaires les plus à risque de contamination
- Juger l'impact médiatique sur les contaminants néoformés

2. Clarifier les sources de contamination

- Matières premières, emballages alimentaires, l'environnement de production
- Notion de HACCP reprenant les sources de contamination identifiées

3. Recenser les analyses et interpréter les rapports d'analyse

- Évaluer l'utilité et le scope de chaque analyse
- Les critères pour choisir un laboratoire pour se charger des analyses des contaminants néoformés
- Atelier Pratique : Analyse de plusieurs rapports et de cas de figure
- Réagir efficacement en cas de dépassement des seuils d'alerte

4. Critères de choix pour le laboratoire

- Expertise sur le paramètre analytique (y compris réglementations internationales)
- Performance des méthodes sur les matrices d'intérêt
- Performance des méthodes compatibles avec les références réglementaires
- Accréditation

5. Conclusion et discussion

1 : aussi appelés "contaminants néoformés"
3-MCPD : 3-monochloro-propane-1,2-diol
HAP : Hydrocarbures aromatiques polycycliques

** Inter-entreprises : Tarifs et dates disponibles sur www.merieuxnutrisciences.com*
Intra-entreprise : Sur devis (selon besoins de personnalisation).

Stagiaire en situation de handicap : Nous contacter afin d'échanger sur l'adaptabilité de la formation. Classes virtuelles accessibles aux personnes sourdes et malentendantes.

Contactez-nous pour un accompagnement sur mesure !
support.cnsfor@mxns.com

Mérieux NutriSciences | Expert Partners

NEW

Code : MC_1575

Maîtriser les huiles minérales (MOSH MOAH) en entreprise agro-alimentaire



Public concerné : **Personnel des services qualité.**
Prérequis : **Aucun.**

0,5 jour
3,5 heures

Lieu à définir
Intra/inter entreprise

Participants
12 max.

Sur devis *

Présentiel ou **classe virtuelle**

Formateur Mérieux NutriSciences

Personnalisation :
La formation intègre des exemples et mises en pratique adaptés à votre secteur d'activité et aux produits spécifiques de votre entreprise.

Méthodologie et évaluation :

- ✓ Pédagogie active
- ✓ Evaluation QCM
- ✓ Supports pédagogiques
- ✓ Etudes de cas
- ✓ Attestation de présence

Objectifs de la formation

- Connaître la réglementation et d'autres cadres clés liés aux huiles minérales
- Connaître les matrices alimentaires à risque et les mesures de maîtrise envisageables
- Savoir interpréter les rapports d'analyse de laboratoire

Programme détaillé

1. Introduction et Définitions

- Définition des huiles minérales : composition chimique et molécules impliquées
- Repères toxicologiques
- Évolution de la réglementation et des recommandations
- Décrypter les denrées alimentaires les plus à risque de contamination
- Juger l'impact médiatique sur les huiles minérales

2. Clarifier les sources de contamination

- Les emballages alimentaires : papiers et cartons recyclés, etc
- L'environnement de production et la chaîne logistique : lubrifiants, sacs de transport, etc
- Matières premières : contamination environnementale, etc
- Notion de HACCP reprenant les sources de contamination identifiées

3. Recenser les analyses et interpréter les rapports d'analyse

- Les critères pour choisir un laboratoire afin de réaliser les analyses des huiles minérales
- Évaluer l'utilité et le scope de chaque analyse
- Atelier Pratique : Analyse de plusieurs rapports et de cas de figure
- Réagir efficacement en cas de dépassement des seuils d'alerte

4. Critères de choix pour le laboratoire

- Expertise sur le paramètre analytique (y compris réglementations internationales)
- Performance des méthodes sur les matrices d'intérêt
- Performance des méthodes compatibles avec les références réglementaires
- Accréditation

5. Conclusion et discussion

** Inter-entreprises : Tarifs et dates disponibles sur www.merieuxnutrisciences.com*
Intra-entreprise : Sur devis (selon besoins de personnalisation).

Stagiaire en situation de handicap : Nous contacter afin d'échanger sur l'adaptabilité de la formation. Classes virtuelles accessibles aux personnes sourdes et malentendantes.

Contactez-nous pour un accompagnement sur mesure !
support.cnsfor@mxns.com

Mérieux NutriSciences | Expert Partners

NEW

Code : MC_1576

Maîtriser les PFAS en entreprise agro-alimentaire



Public concerné : **Personnel des services qualité.**
Prérequis : **Aucun.**

0,5 jour
3,5 heures

Lieu à définir
Intra/inter entreprise

Participants
12 max.

Sur devis *

Présentiel ou **classe virtuelle**

Formateur Mérieux NutriSciences

Personnalisation :
La formation intègre des exemples et mises en pratique adaptés à votre secteur d'activité et aux produits spécifiques de votre entreprise.

Méthodologie et évaluation :

- ✓ Pédagogie active
- ✓ Evaluation QCM
- ✓ Supports pédagogiques
- ✓ Etudes de cas
- ✓ Attestation de présence

Objectifs de la formation

- Connaître la réglementation et d'autres cadres clés liés aux PFAS
- Connaître les matrices alimentaires à risque et les mesures de maîtrise envisageables
- Interpréter et réagir aux rapports d'analyse de laboratoire

Programme détaillé

1. Introduction et Définitions

- Définition des PFAS : composition chimique et molécules impliquées
- Repères toxicologiques
- Évolution de la réglementation et des recommandations
- Décrypter les denrées alimentaires les plus à risque de contamination
- Juger l'impact médiatique sur les PFAS

2. Clarifier les sources de contamination

- Matières premières, emballages alimentaires, l'environnement de production
- Notion de HACCP reprenant les sources de contamination identifiées

3. Recenser les analyses et interpréter les rapports d'analyse

- Évaluer l'utilité et le scope de chaque analyse
- Atelier Pratique : Analyse de plusieurs rapports et de cas de figure
- Savoir réagir en cas de dépassement des seuils d'alerte

4. Critères de choix pour le laboratoire

- Expertise sur le paramètre analytique (y compris réglementations internationales)
- Performance des méthodes sur les matrices d'intérêt
- Performance des méthodes compatibles avec les références réglementaires
- Accréditation

5. Conclusion et discussion

** Inter-entreprises : Tarifs et dates disponibles sur www.merieuxnutrisciences.com*
Intra-entreprise : Sur devis (selon besoins de personnalisation).

Stagiaire en situation de handicap : Nous contacter afin d'échanger sur l'adaptabilité de la formation. Classes virtuelles accessibles aux personnes sourdes et malentendantes.

Contactez-nous pour un accompagnement sur mesure !
support.cnsfor@mxns.com

Mérieux NutriSciences | Expert Partners

NEW

Code : MC_1577

Comprendre les défauts organoleptiques en entreprise agro-alimentaire



Public concerné : **Personnel des services qualité.**
Prérequis : **Aucun.**

0,5 jour
3,5 heures

Lieu à définir
Intra/inter entreprise

Participants
12 max.

Sur devis *

Présentiel ou **classe virtuelle**

Formateur Mérieux NutriSciences

Personnalisation :
La formation intègre des exemples et mises en pratique adaptés à votre secteur d'activité et aux produits spécifiques de votre entreprise.

Méthodologie et évaluation :

- ✓ Pédagogie active
- ✓ Evaluation QCM
- ✓ Supports pédagogiques
- ✓ Etudes de cas
- ✓ Attestation de présence

Objectifs de la formation

- Connaître les méthodes chimiques et paramètres permettant de mesurer des défauts organoleptiques
- Savoir choisir une méthode selon le type de défaut organoleptique rencontré
- Maîtriser l'interprétation des bulletins d'analyses chimiques concernant les défauts organoleptiques

Programme détaillé

1. Introduction et Définitions

- La chimie des lipides, des protéines, des glucides et des composés volatils
- Réglementation et autres cadres (CODEX, cadre scientifique)
- Mécanismes d'oxydation des lipides
- Mécanismes de brunissement enzymatique et non-enzymatique

2. Clarifier les facteurs susceptibles d'altérer les qualités organoleptiques d'un aliment

- Activité de l'eau
- PH
- Composition chimique des aliments
- Enzymes endogènes
- Température, lumière, oxygène
- Antioxydants

3. Recenser les analyses et interpréter les rapports d'analyse

- Évaluer l'utilité et le scope de chaque analyse
  - Indice peroxyde, p-Anisidine et TOTOX,
  - TBARS
  - Méthodes accélérées - Rancimat
  - Composés polaires
  - Activités enzymatiques
  - Comparaison chromatographique de profils volatils
  - Autres
- Atelier Pratique d'interprétation : Analyse de bulletins de résultats de laboratoires pour poser un diagnostic sur l'origine d'un défaut constaté sur un produit fini.

4. Conclusion et discussion

** Inter-entreprises : Tarifs et dates disponibles sur www.merieuxnutrisciences.com*
Intra-entreprise : Sur devis (selon besoins de personnalisation).

Stagiaire en situation de handicap : Nous contacter afin d'échanger sur l'adaptabilité de la formation. Classes virtuelles accessibles aux personnes sourdes et malentendantes.

Contactez-nous pour un accompagnement sur mesure !
support.cnsfor@mxns.com

Mérieux NutriSciences | Expert Partners

NEW

Code : MC_1571

Microbiologie des produits acides ou à faible aw



Public concerné : **Responsable qualité, responsable laboratoire.**
Prérequis : **Aucun.**

0,5 jour
3,5 heures

Lieu à définir
Intra/inter entreprise

Participants
12 max.

Sur devis *

Présentiel ou **classe virtuelle**

Formateur Mérieux NutriSciences

Personnalisation :
La formation intègre des exemples et mises en pratique adaptés à votre secteur d'activité et aux produits spécifiques de votre entreprise.

Méthodologie et évaluation :

- ✓ Pédagogie active
- ✓ Evaluation QCM
- ✓ Supports pédagogiques
- ✓ Etudes de cas
- ✓ Attestation de présence

Objectifs de la formation

- Comprendre l'impact du pH et de l'activité de l'eau (aw) sur les microorganismes
- Identifier les flores spécifiques aux produits secs et acides
- Interpréter des résultats d'analyses microbiologiques et savoir conduire les actions appropriées

Programme détaillé

1. **Introduction**
   - Réglementation associée
   - Notion de retrait / rappel et guide de gestion des alertes / Notion de salubrité
   - Notion de formulation et process contrôlés
2. **Bases de microbiologie alimentaire**
   - Rappels de microbiologie (bactérie, levures, moisissures)
   - Paramètres de croissance (pH, aw, température, oxygène)
   - Concepts clés (flore d'altération vc pathogènes, spores, biofilms,...)
3. **Les produits alimentaires acides (pH<4,5)**
   - Définition et exemples
   - Effet du pH sur les microorganismes
   - Flore dominante sur ces matrices
   - Pathogènes d'intérêt
   - Flore d'altération et défaut rencontrés
4. **Les produits alimentaires à faible aw (aw<0,85)**
   - Définition de l'activité de l'eau
   - Flore dominante sur ces matrices
   - Pathogènes résistants
   - Spécificités *Salmonella*
   - Survie vs croissance
   - Risque lié à la recontamination
   - Stabilité longue durée
   - Flore d'altération et défauts rencontrés
5. **Effet combiné pH/aw**
   - Interactions pH/aw
   - Exemples industriels
6. **Méthodes d'analyse microbiologiques et critères**
   - Méthodes d'analyses et critères de sélection
   - Critères microbiologiques
   - Pilotage des données et identification des bruits de fond
7. **Cas pratiques industriels**
8. **Discussions et conclusion**

** Inter-entreprises : Tarifs et dates disponibles sur www.merieuxnutrisciences.com*
Intra-entreprise : Sur devis (selon besoins de personnalisation).

Stagiaire en situation de handicap : Nous contacter afin d'échanger sur l'adaptabilité de la formation. Classes virtuelles accessibles aux personnes sourdes et malentendantes.

Contactez-nous pour un accompagnement sur mesure !
support.cnsfor@mxns.com

Mérieux NutriSciences | Expert Partners

NEW

Code : MC_1573

Microbiologie des produits substituts végétaux (plant based)



Public concerné : **Responsable qualité, Responsable laboratoire.**
Prérequis : **Aucun.**

0,5 jour .
3,5 heures

Lieu à définir
Intra/inter entreprise

Participants
12 max.

Sur devis *

Présentiel ou **classe virtuelle**

Formateur Mérieux NutriSciences

Personnalisation :
La formation intègre des exemples et mises en pratique adaptés à votre secteur d'activité et aux produits spécifiques de votre entreprise.

Méthodologie et évaluation :

- ✓ Pédagogie active
- ✓ Evaluation QCM
- ✓ Supports pédagogiques
- ✓ Etudes de cas
- ✓ Attestation de présence

Objectifs de la formation

- Identifier et différencier les flores d'intérêt, d'altération et pathogènes spécifiques aux produits plant based
- Maîtriser les points critiques de contamination et les mesures de contrôle
- Savoir Interpréter les résultats et accompagner la prise de décision

,

Programme détaillé

1. Introduction
- Contexte réglementaire de ces produits "récents" sur le marché
- Critères microbiologiques : ce qui existe et la responsabilité de l'opérateur

2. Spécificités microbiologiques des matrices végétales
- Différences majeures vs produit d'origine animale
- Composition des matrices
- Facteur influençant la croissance microbienne
  - pH neutre
  - Aw élevée
  - Richesse nutritionnelle

3. Flore microbienne typique des produits plant-based
- Microorganisme d'altération
- Pathogènes potentiels
- Focus *Bacillus cereus, Salmonella et Listeria*

4. Produits plant-based et risques associés
- Selon typologie produits
- Selon risques spécifiques :
  - matière première brutes
  - process : traitement thermique, refroidissement conditionnement
  - environnement de production
  - selon formulation

5. Conclusions et discussions

** Inter-entreprises : Tarifs et dates disponibles sur www.merieuxnutrisciences.com*
Intra-entreprise : Sur devis (selon besoins de personnalisation).

Stagiaire en situation de handicap : Nous contacter afin d'échanger sur l'adaptabilité de la formation. Classes virtuelles accessibles aux personnes sourdes et malentendantes.

Contactez-nous pour un accompagnement sur mesure !
support.cnsfor@mxns.com

Mérieux NutriSciences | Expert Partners

NEW

Code : MC_1566

Enjeux et risques chimiques associés à la filière laitière



Public concerné : **Personnel des services qualité et de la production.**
Prérequis : **Connaissances de base en système de management de la qualité.**

0,5 jour
3,5 heures

Lieu à définir
Intra/inter entreprise

Participants
12 max.

Sur devis *

Présentiel ou **classe virtuelle**

Formateur Mérieux NutriSciences

Personnalisation :
La formation intègre des exemples et mises en pratique adaptés à votre secteur d'activité et aux produits spécifiques de votre entreprise.

Méthodologie et évaluation :

- ✓ Pédagogie active
- ✓ Evaluation QCM
- ✓ Supports pédagogiques
- ✓ Etudes de cas
- ✓ Attestation de présence

Objectifs de la formation

- Évaluer les enjeux chimiques associés à la filière laitière
- Savoir prioriser les enjeux chimiques dans son plan de maîtrise sanitaire
- Piloter la conformité : Interpréter et réagir aux rapports d'analyse de laboratoire

Programme détaillé

1. Introduction
- Contexte réglementaire
- Bilan des alertes et Médiatisation

2. Les principales sources de contamination associées à la filière laitière
- Traitement des cultures
- Alimentation animale
- Traitement vétérinaire
- Procédés de transformation, de stockage, ou autre

3. Défauts organoleptiques les plus fréquents et causes associées

4. Enjeux chimiques
- Contaminants réglementés : Mycotoxines, pesticides, résidus médicamenteux…
- Contaminants émergents : PFAS, Microplastiques…
- Indicateurs (de traitement thermique)

5. Règlements d'échantillonnage - calculs pratiques appliqués aux produits laitiers

6. Etude de cas :
- Analyse de rapports d'essais

7. Conclusions et discussions

En complément à cette formation nous pouvons vous proposer la formation Microbiologie des produits laitiers pour couvrir l'ensemble des enjeux et risques de la filière.

** Inter-entreprises : Tarifs et dates disponibles sur www.merieuxnutrisciences.com*
Intra-entreprise : Sur devis (selon besoins de personnalisation).

Stagiaire en situation de handicap : Nous contacter afin d'échanger sur l'adaptabilité de la formation. Classes virtuelles accessibles aux personnes sourdes et malentendantes.

Contactez-nous pour un accompagnement sur mesure !
support.cnsfor@mxns.com

Mérieux NutriSciences | Expert Partners

NEW

Code : MC_1572

Microbiologie des produits laitiers



Public concerné : **Responsable qualité, responsable laboratoire.**
Prérequis : **Aucun.**

0,5 jour
3,5 heures

Lieu à définir
Intra/inter entreprise

Participants
12 max.

Sur devis *

Présentiel ou **classe virtuelle**

Formateur Mérieux NutriSciences

Personnalisation :
La formation intègre des exemples et mises en pratique adaptés à votre secteur d'activité et aux produits spécifiques de votre entreprise.

Méthodologie et évaluation :

- ✓ Pédagogie active
- ✓ Evaluation QCM
- ✓ Supports pédagogiques
- ✓ Etudes de cas
- ✓ Attestation de présence

Objectifs de la formation

- Identifier et différencier les flores d'intérêt, d'altération et pathogènes spécifiques aux produits laitiers
- Maîtriser les points critiques de contamination et les mesures de contrôle
- Interpréter les résultats et accompagner la prise de décision Qualité/Production

Programme détaillé

1. Introduction
- Contexte réglementaire
- Bilan des alertes et Médiatisation

2. Les principales sources de contamination associées aux procédés de la filière laitière
- Hygiène de la traite et produits laitiers au lait cru
- Les différents traitements
  - Pasteurisation et de thermisation
  - Filtration
  - UHT
- Sources de contamination dans :
  - La technologie fromagère
  - les produits laitiers fermentés
  - les desserts lactés
  - Les laits en poudre (y compris l'alimentation infantile)

En complément à cette formation nous pouvons vous proposer la formation Enjeux et risques chimiques associés à la filière laitière pour couvrir l'ensemble des enjeux et risques de la filière.

3. Risques biologiques
- Les différents germes de sécurité (*Listeria*, *Salmonella*, E. coli STEC,...)
- Les germes indicateurs d'hygiène
- Les méthodes d'analyse
- Les Moyens de maîtrise

4. Les flores d'altérations
- Défauts organoleptiques et flores associées
- Les différentes stratégies de recherche de la flore responsable
  - Microbiologie Pasteurienne
  - Biologie moléculaire
- Les moyens de maîtrise

5. Etude de cas :
- Analyse de rapports d'essais
- Plan d'échantillonnage
  - De routine
  - Renforcé
- Evaluation du risque

6. Conclusions et discussions

** Inter-entreprises : Tarifs et dates disponibles sur www.merieuxnutrisciences.com*
Intra-entreprise : Sur devis (selon besoins de personnalisation).

Stagiaire en situation de handicap : Nous contacter afin d'échanger sur l'adaptabilité de la formation. Classes virtuelles accessibles aux personnes sourdes et malentendantes.

Contactez-nous pour un accompagnement sur mesure !
support.cnsfor@mxns.com

Mérieux NutriSciences | Expert Partners

NEW

Code : MC_1569

Les risques chimiques liés aux ingrédients en filière carné



Public concerné : **Personnel des services qualité et de la production.**
Prérequis : **Connaissances de base en système de management de la qualité.**

0,5 jour
3,5 heures

Lieu à définir
Intra/inter entreprise

Participants
12 max.

Sur devis *

Présentiel ou **classe virtuelle**

Formateur Mérieux NutriSciences

Personnalisation :
La formation intègre des exemples et mises en pratique adaptés à votre secteur d'activité et aux produits spécifiques de votre entreprise.

Méthodologie et évaluation :

- ✓ Pédagogie active
- ✓ Evaluation QCM
- ✓ Supports pédagogiques
- ✓ Etudes de cas
- ✓ Attestation de présence

Objectifs de la formation

- Évaluer les enjeux chimiques en filière carné
- Savoir prioriser les enjeux chimiques dans son plan de maîtrise sanitaire
- Piloter la conformité : Interpréter et réagir aux rapports d'analyse de laboratoire

Programme détaillé

1. Introduction
- Contexte réglementaire
- Bilan des alertes et Médiatisation

2. Les principales sources de contamination en filière carné
- Alimentation animale (transfert de mycotoxines, de PFAS, etc)
- Traitement vétérinaire
- Procédés de transformation, de stockage, autres

3. Défauts organoleptiques les plus fréquents et causes associées

4. Enjeux chimiques
- Contaminants réglementés : PFAS, dioxines, métaux, pesticides, résidus médicamenteux, HAP...
- Contaminants émergents : Microplastiques...
- Contaminants liés à l'environnement de l'usine : Résidus de produits de nettoyage

5. Règlements d'échantillonnage - calculs pratiques appliqués aux produits carnés

6. Etude de cas :
- Analyse de rapports d'essais

7. Conclusions et discussions

** Inter-entreprises : Tarifs et dates disponibles sur www.merieuxnutrisciences.com*
Intra-entreprise : Sur devis (selon besoins de personnalisation).

Stagiaire en situation de handicap : Nous contacter afin d'échanger sur l'adaptabilité de la formation. Classes virtuelles accessibles aux personnes sourdes et malentendantes.

Contactez-nous pour un accompagnement sur mesure !
support.cnsfor@mxns.com

Mérieux NutriSciences | Expert Partners

NEW

Code : MC_1568

Microbiologie des produits carnés



Public concerné : **Responsable qualité, responsable laboratoire.**
Prérequis : **Aucun.**

0,5 jour
3,5 heures

Lieu à définir
Intra/inter entreprise

Participants
12 max.

Sur devis *

Présentiel ou **classe virtuelle**

Formateur Mérieux NutriSciences

Personnalisation :
La formation intègre des exemples et mises en pratique adaptés à votre secteur d'activité et aux produits spécifiques de votre entreprise.

Méthodologie et évaluation :

- ✓ Pédagogie active
- ✓ Evaluation QCM
- ✓ Supports pédagogiques
- ✓ Etudes de cas
- ✓ Attestation de présence

Objectifs de la formation

- Identifier et différencier les flores d'intérêt, d'altération et pathogènes spécifiques aux produits carnés
- Maîtriser les points critiques de contamination et les mesures de contrôle
- Interpréter les résultats et accompagner la prise de décision Qualité/Production

Programme détaillé

1. Introduction
- Contexte réglementaire
- Bilan des alertes et Médiatisation

2. Les principales sources de contaminations associées aux procédés de la filière carné
- Le microbiote animal
- Les opérations d'abattage
- L'environnement et les équipements de transformation
- Le personnel
- Les conditions de stockage

3. Risques biologiques
- Les différents germes de sécurité (*Listeria, Salmonella*, E. coli STEC,...)
- Les germes indicateurs d'hygiène
- Les méthodes d'analyse
- Les Moyens de maîtrise

4. Défauts organoleptiques les plus fréquents et causes associées : approche combinée microbiologique

5. Etude de cas :
- Analyse de rapports d'essais
- Plan d'échantillonnage

6. Conclusions et discussions

** Inter-entreprises : Tarifs et dates disponibles sur www.merieuxnutrisciences.com*
Intra-entreprise : Sur devis (selon besoins de personnalisation).

Stagiaire en situation de handicap : Nous contacter afin d'échanger sur l'adaptabilité de la formation. Classes virtuelles accessibles aux personnes sourdes et malentendantes.

Contactez-nous pour un accompagnement sur mesure !
support.cnsfor@mxns.com

Mérieux NutriSciences | Expert Partners

Code : MC_1527

Gestion du risque *Salmonella* en IAA



Public concerné : **Personnel des services qualités, Responsable de production, Auditeur interne.**
Prérequis : **Aucun.**

0,5 jour
3,5 heures

Lieu à définir
Intra/inter entreprise

Participants
12 max.

Sur devis *

Présentiel ou **classe virtuelle**

Formateur Mérieux NutriSciences

Personnalisation :
La formation intègre des exemples et mises en pratique adaptés à votre secteur d'activité et aux produits spécifiques de votre entreprise.

Méthodologie et évaluation :

- ✓ Pédagogie active
- ✓ Evaluation QCM
- ✓ Supports pédagogiques
- ✓ Etudes de cas
- ✓ Attestation de présence

Objectifs de la formation

- Comprendre les caractéristiques et modes de contamination de *Salmonella*
- Identifier les sources de contamination et les filières les plus exposées
- Connaître la réglementation et les critères microbiologiques applicables
- Évaluer le risque en fonction des procédés et produits
- Mettre en place et suivre des mesures de maîtrise adaptées

Programme détaillé

1. **Introduction : contexte et enjeux**
   - Enjeux de la maîtrise de *Salmonella* dans l'industrie agroalimentaire
   - Impact sanitaire et économique
2. **Connaissances microbiologiques**
   - Caractéristiques de *Salmonella*
   - Réservoirs et modes de transmission
3. **Sources et facteurs de contamination**
   - Matières premières
   - Procédés et environnements de production
   - Contamination croisée et persistance dans les ateliers
4. **Réglementation et critères microbiologiques**
   - Règlement (CE) n°2073/2005 et ses mises à jour
   - Critères de sécurité alimentaire et d'hygiène des procédés
5. **Outils de surveillance et de vérification**
   - Plans de prélèvements et analyses microbiologiques
   - Suivi des résultats et indicateurs d'alerte
6. **Gestion des non-conformités et des alertes**
   - Plan d'actions en cas de détection
   - Communication interne et externe
7. **Conclusions et discussions**

** Inter-entreprises : Tarifs et dates disponibles sur www.merieuxnutrisciences.com*
Intra-entreprise : Sur devis (selon besoins de personnalisation).

Stagiaire en situation de handicap : Nous contacter afin d'échanger sur l'adaptabilité de la formation. Classes virtuelles accessibles aux personnes sourdes et malentendantes.

Contactez-nous pour un accompagnement sur mesure !
support.cnsfor@mxns.com

Mérieux NutriSciences | Expert Partners

Code : MC_1528

Gestion du risque E. coli Enterohémorragique (EHEC - STEC)



0,5 jour
3,5 heures

Lieu à définir
Intra/inter entreprise

Participants
12 max.

Sur devis *

Présentiel ou **classe virtuelle**

Formateur Mérieux NutriSciences

Personnalisation :
La formation intègre des exemples et mises en pratique adaptés à votre secteur d'activité et aux produits spécifiques de votre entreprise.

Méthodologie et évaluation :

- ✓ Pédagogie active
- ✓ Evaluation QCM
- ✓ Supports pédagogiques
- ✓ Etudes de cas
- ✓ Attestation de présence

Objectifs de la formation

- Connaître la définition des E. coli STEC selon les différentes zones géographiques ou les pays
- Connaître l'écologie de E. coli STEC
- Connaître les pathologies liées à E. coli STEC
- Connaître les matrices à risque et les moyens de maîtrise

Programme détaillé

1. **Introduction : contexte et enjeux**

2. **Définition actuelle des E.coli STEC hautement pathogènes**
   - En France
   - Dans les différents pays de l'Union Européenne

3. **Ecologie des E. coli STEC**
   - Les voies de contamination
   - Lien entre E. coli et E. coli STEC
   - Capacité de survie et de croissance

4. **Les données épidémiologiques**
   - Les données
   - Les sérogroupes impliqués
   - Influence de l'âge des patients

5. **Les matrices à risques**

6. **Les mesures de prévention**
   - Au stade production primaire
   - Au stade process
   - Au stade consommation

7. **Les critères réglementaires et interprofessionnels**

** Inter-entreprises : Tarifs et dates disponibles sur www.merieuxnutrisciences.com*
Intra-entreprise : Sur devis (selon besoins de personnalisation).

Stagiaire en situation de handicap : Nous contacter afin d'échanger sur l'adaptabilité de la formation. Classes virtuelles accessibles aux personnes sourdes et malentendantes.

Contactez-nous pour un accompagnement sur mesure !
support.cnsfor@mxns.com

Mérieux NutriSciences | Expert Partners

Code : MC_1529

Gestion du risque *Listeria monocytogenes*



0,5 jour
3,5 heures

Lieu à définir
Intra/inter entreprise

Participants
12 max.

Sur devis *

Présentiel ou **classe virtuelle**

Formateur Mérieux NutriSciences

Personnalisation :
La formation intègre des exemples et mises en pratique adaptés à votre secteur d'activité et aux produits spécifiques de votre entreprise.

Méthodologie et évaluation :

- ✓ Pédagogie active
- ✓ Evaluation QCM
- ✓ Supports pédagogiques
- ✓ Etudes de cas
- ✓ Attestation de présence

Objectifs de la formation

- Connaître l'écologie de *Listeria monocytogenes*
- Connaître les pathologies liées à *Listeria monocytogenes*
- Connaître les matrices à risque et les moyens de maîtrise
- Appréhender les contaminations environnementales (biofilms, caractérisation des sources de contamination,...)
- Connaître la réglementation en place

Programme détaillé

1. **Introduction : contexte et enjeux**

2. **Ecologie de *Listeria monocytogenes***
   - Les sources de contamination
   - Capacité de survie et de croissance

3. **Pathologie et données épidémiologiques**
   - Pathologie
   - Les données épidémiologique

4. **Les matrices à risques**

5. **Les mesures de prévention**
   - Au stade production primaire
   - Au stade process
   - Au stade consommation

6. **Les contaminations environnementales**
   - Les biofilms
   - Caractérisation des souches et recherche des sources de contamination

7. **Les critères réglementaires**
   - Les critères réglementaires
   - Le guide de gestion des alertes
   - Intérêt de la microbiologie prévisionnelle et des tests de croissance

** Inter-entreprises : Tarifs et dates disponibles sur www.merieuxnutrisciences.com*
Intra-entreprise : Sur devis (selon besoins de personnalisation).

Stagiaire en situation de handicap : Nous contacter afin d'échanger sur l'adaptabilité de la formation. Classes virtuelles accessibles aux personnes sourdes et malentendantes.

Contactez-nous pour un accompagnement sur mesure !
support.cnsfor@mxns.com

Mérieux NutriSciences | Expert Partners

NEW Code : MC_1565

Bactéries sporulées en filière agro-alimentaire



Public concerné : **Responsable qualité, Responsable laboratoire.**
Prérequis : **Connaissance de bases en Microbiologie.**

0,5 jour
3,5 heures

Lieu à définir
Intra/inter entreprise

Participants
12 max.

Sur devis *

Présentiel ou **classe virtuelle**

Formateur Mérieux NutriSciences

Personnalisation :
La formation intègre des exemples et mises en pratique adaptés à votre secteur d'activité et aux produits spécifiques de votre entreprise.

Méthodologie et évaluation :

- ✓ Pédagogie active
- ✓ Evaluation QCM
- ✓ Supports pédagogiques
- ✓ Etudes de cas
- ✓ Attestation de présence

Objectifs de la formation

- Identifier les principales bactéries sporulées d'intérêt alimentaire
- Evaluer les risques sanitaires associés
- Interpréter des résultats microbiologiques liés aux spores

Programme détaillé

1. **Introduction aux bactéries sporulées**
   - Définition des bactéries sporulées
   - Différences spores vs formes végétatives
   - Intérêt en agroalimentaire
   - Enjeux sanitaires
2. **Microbiologie et mécanisme de sporulation**
   - Cycle de vie bactérien
   - Processus de sporulation (étapes)
   - Germination des spores
   - Facteurs déclenchants
   - Impact sur la qualité produit (altération, gonflement, odeurs)
3. **Principales bactéries sporulées en agro-alimentaire**
   - Clostridium spp
   - Bacillus spp
   - Cas spécifique de Bacillus cereus (sensu stricto/sensu lacto)
4. **Sources et voies de contamination**
   - Origine des spores
   - Contamination en usine
5. **Résistance et traitement**
   - Résistance thermique D-value & Z-value
   - Stérilisation vs pasteurisation
6. **Méthodes d'analyse et de contrôle**
   - Dénombrement des spores
   - Différenciation spores/cellules végétatives
   - Limites des méthodes analytiques
   - Interprétation des résultats
7. **Conclusions et discussions**

** Inter-entreprises : Tarifs et dates disponibles sur www.merieuxnutrisciences.com*
Intra-entreprise : Sur devis (selon besoins de personnalisation).

Stagiaire en situation de handicap : Nous contacter afin d'échanger sur l'adaptabilité de la formation. Classes virtuelles accessibles aux personnes sourdes et malentendantes.

Contactez-nous pour un accompagnement sur mesure !
support.cnsfor@mxns.com

Mérieux NutriSciences | Expert Partners

NEW Code : MC_1570

Levures et moisissures en filière agro-alimentaire



Public concerné : **Responsable qualité, Responsable laboratoire.**
Prérequis : **Aucun.**

0,5 jour
3,5 heures

Lieu à définir
Intra/inter entreprise

Participants
12 max.

Sur devis *

Présentiel ou **classe virtuelle**

Formateur Mérieux NutriSciences

Personnalisation :
La formation intègre des exemples et mises en pratique adaptés à votre secteur d'activité et aux produits spécifiques de votre entreprise.

Méthodologie et évaluation :

- ✓ Pédagogie active
- ✓ Evaluation QCM
- ✓ Supports pédagogiques
- ✓ Etudes de cas
- ✓ Attestation de présence

Objectifs de la formation

- Connaître les notions de base sur les caractéristiques des levures et moisissures
- Maîtriser les risques microbiologiques associés
- Interpréter des résultats d'analyses microbiologiques et savoir gérer les non conformités

Programme détaillé

1. **Introduction**
   - Contexte réglementaire
   - Notion de retrait rappel et notion de salubrité
2. **Les levures en agroalimentaire**
   - Définition et caractéristiques des levures
   - Morphologie et reproduction
   - Principales espèces
   - Leur rôle en technologie (fermentation)
   - Leur rôle dans l'altération des produits
3. **Les moisissures en agroalimentaire**
   - Définition et caractéristiques des moisissures
   - Principales espèces
   - Leur rôle en technologie
   - Leur rôle dans l'altération des produits
   - Impacts sanitaires
4. **Risques sanitaires et réglementation**
   - Les mycotoxines
   - Impact sur la santé
   - Réglementation et normes microbiologiques
5. **Méthodes d'analyses et de détection**
   - Les méthodes analytiques
   - Interprétation des résultats
   - Gestion des non conformités
6. **Maîtrise et prévention en industrie**
   - Pourquoi les levures Moisissures dominent certains produits en altération
   - Sources de contamination
   - Les mesures de maîtrise : protocole de nettoyage et désinfection, maîtrise de l'humidité, gestion de l'air (filtres, surpression,...)
   - Les outils qualité
     - Plan de surveillance environnemental
     - Carte de contrôle
     - Gestion des signaux faibles
     - Cartographie des zones à risque
7. **Conclusions et discussions**

** Inter-entreprises : Tarifs et dates disponibles sur www.merieuxnutrisciences.com*
Intra-entreprise : Sur devis (selon besoins de personnalisation).

Stagiaire en situation de handicap : Nous contacter afin d'échanger sur l'adaptabilité de la formation. Classes virtuelles accessibles aux personnes sourdes et malentendantes.

Contactez-nous pour un accompagnement sur mesure !
support.cnsfor@mxns.com

Mérieux NutriSciences | Expert Partners

Code : MC_1539

Module 1 - Découvrir les caractéristiques et principales mesures de maîtrise et de surveillance de *Listeria monocytogenes*

0,5 jour
3,5 heures

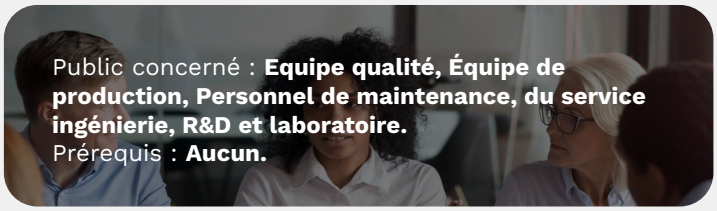
Lieu à définir
Intra/inter entreprise

Participants
12 max.

Sur devis *

Présentiel ou **classe virtuelle**

Formateur Mérieux NutriSciences



Public concerné : **Equipe qualité, Équipe de production, Personnel de maintenance, du service ingénierie, R&D et laboratoire.**
Prérequis : **Aucun.**

Personnalisation :
La formation intègre des exemples et mises en pratique adaptés à votre secteur d'activité et aux produits spécifiques de votre entreprise.

Méthodologie et évaluation :

- ✓ Pédagogie active
- ✓ Evaluation QCM
- ✓ Supports pédagogiques
- ✓ Etudes de cas
- ✓ Attestation de présence

Objectifs de la formation

- Identifier les caractéristiques générales de *Listeria monocytogenes*
- Connaître les exigences réglementaires associées à ce microorganisme
- Décrire les principales sources et vecteurs de contamination de *Listeria monocytogenes*
- Appréhender les éléments essentiels de maîtrise de *Listeria monocytogenes* selon la méthode des 5M

Programme détaillé

1. *Listeria monocytogenes*, les caractéristiques générales :
- Ecologie
- Epidémiologie
- Paramètres de croissance
- Modalités de destruction

2. *Listeria monocytogenes* dans les réglementations européenne et française :
- Règlement 2073/2005
- Guide de gestion des alertes et instruction technique associée (notion de PAM et non PAM)
- Article 50 de la loi Egalim

3. Les principales sources et vecteurs de contamination
- Les chiffres de l'Institut de Veille Sanitaire
- Les données RASFF
- Les causes environnementales

4. Les bases de la maîtrise de *Listeria monocytogenes*
- Le plan de contrôle produit / environnement
- Les différents plans de contrôle (routine, renforcé)

** Inter-entreprises : Tarifs et dates disponibles sur www.merieuxnutrisciences.com*
Intra-entreprise : Sur devis (selon besoins de personnalisation).

Stagiaire en situation de handicap : Nous contacter afin d'échanger sur l'adaptabilité de la formation. Classes virtuelles accessibles aux personnes sourdes et malentendantes.

Contactez-nous pour un accompagnement sur mesure !
support.cnsfor@mxns.com

Mérieux NutriSciences | Expert Partners

Code : MC_1540

Module 2 - *Listeria monocytogenes* : Analyses et exploitation des résultats d'analyses - outils pour valider les durées de vie

0,5 jour
3,5 heures

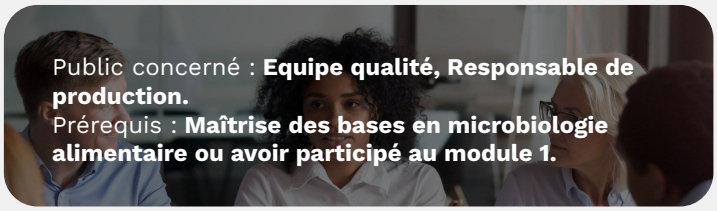
Lieu à définir
Intra/inter entreprise

Participants
12 max.

Sur devis *

Présentiel ou **classe virtuelle**

Formateur Mérieux NutriSciences



Public concerné : **Equipe qualité, Responsable de production.**
Prérequis : **Maîtrise des bases en microbiologie alimentaire ou avoir participé au module 1.**

Personnalisation :
La formation intègre des exemples et mises en pratique adaptés à votre secteur d'activité et aux produits spécifiques de votre entreprise.

Méthodologie et évaluation :

- ✓ Pédagogie active
- ✓ Evaluation QCM
- ✓ Supports pédagogiques
- ✓ Etudes de cas
- ✓ Attestation de présence

Objectifs de la formation

- Identifier les méthodes d'analyses associées et leurs principes
- Analyser et interpréter les résultats d'analyses en identifiant les écarts et les impacts
- Mettre en œuvre les actions appropriées en cas de détection d'une non-conformité lors d'un autocontrôle ou suite à une information client, en s'appuyant sur la réglementation en vigueur (Guide des alertes, Règlement 2073/2005)
- Décrire les principaux outils d'aide à la détermination de la durée de vie vis-à-vis du risque *Listeria monocytogenes*, notamment la microbiologie prévisionnelle et le challenge test

Programme détaillé

1. Introduction
- Rappel sur *Listeria monocytogenes*
- Différence entre Listeria spp. et *Listeria monocytogenes*
- Définition du besoin analytique

2. Méthodes de détection et quantification de *Listeria monocytogenes*
- Recherche et dénombrement de *Listeria monocytogenes*
- Détails des étapes : enrichissement, isolement, confirmation
- Délais moyens d'obtention des résultats en fonction des méthodes utilisées
- Méthodes alternatives – avantages et inconvénients

3. Analyser et interpréter les résultats d'analyses en identifiant les écarts et les impacts - définition des plans d'actions
- Protocole en cas de résultat positif : Analyse des causes possibles
- Définition des plans d'actions en fonction des résultats

4. Outil d'aide à la détermination de la durée de vie
- Etude de vieillissement
- Microbiologie prévisionnelle
- Challenge test

** Inter-entreprises : Tarifs et dates disponibles sur www.merieuxnutrisciences.com*
Intra-entreprise : Sur devis (selon besoins de personnalisation).

Stagiaire en situation de handicap : Nous contacter afin d'échanger sur l'adaptabilité de la formation. Classes virtuelles accessibles aux personnes sourdes et malentendantes.

Contactez-nous pour un accompagnement sur mesure !
support.cnsfor@mxns.com

Mérieux NutriSciences | Expert Partners

Code : MC_1541

Module 3 - *Listeria monocytogenes* : Notions de base du monitoring environnemental pour construire son plan de contrôle et exploiter les résultats

0,5 jour
3,5 heures

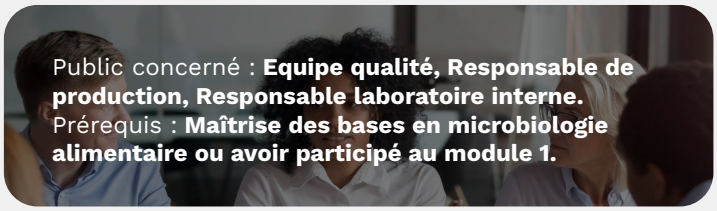
Lieu à définir
Intra/inter entreprise

Participants
12 max.

Sur devis *

Présentiel ou **classe virtuelle**

Formateur Mérieux NutriSciences



Public concerné : **Equipe qualité, Responsable de production, Responsable laboratoire interne.**
Prérequis : **Maîtrise des bases en microbiologie alimentaire ou avoir participé au module 1.**

Personnalisation :
La formation intègre des exemples et mises en pratique adaptés à votre secteur d'activité et aux produits spécifiques de votre entreprise.

Méthodologie et évaluation :

- ✓ Pédagogie active
- ✓ Evaluation QCM
- ✓ Supports pédagogiques
- ✓ Etudes de cas
- ✓ Attestation de présence

Objectifs de la formation

- Pouvoir élaborer son plan de contrôle environnemental en prenant en compte le zoning et l'évaluation des risques.
- Identifier les bonnes pratiques de prélèvement adaptées aux différentes surfaces pour la recherche de *Listeria monocytogenes*.
- Comprendre les prérequis pour construire ses cartes de contrôle et interpréter les tendances pour ajuster les actions correctives.

Programme détaillé

1. Introduction
- Rappel sur *Listeria monocytogenes*
- Différence entre Listeria spp. et *Listeria monocytogenes*
- Définition du monitoring environnemental
- Différence entre monitoring environnemental et vérification du nettoyage

2. Zoning hygiénique
- Définition des zones
- Lien entre le zoning et le process
- Zoning et flux
- Les mesures de maîtrise associées
- Surveillance du zoning
- Exemples de zoning

3. Plan de contrôle environnemental
- Éléments constitutifs de la surveillance
- Mettre en place son monitoring
- Où prélever par rapport aux risques associés
- Influence des flux
- Les méthodes de prélèvement pour la surveillance de l'environnement
- Les points de prélèvements

4. Pilotage des données analytiques
- Les prérequis
- La notion de prévalence
- Les autres indicateurs

** Inter-entreprises : Tarifs et dates disponibles sur www.merieuxnutrisciences.com*
Intra-entreprise : Sur devis (selon besoins de personnalisation).

Stagiaire en situation de handicap : Nous contacter afin d'échanger sur l'adaptabilité de la formation. Classes virtuelles accessibles aux personnes sourdes et malentendantes.

Contactez-nous pour un accompagnement sur mesure !
support.cnsfor@mxns.com

Mérieux NutriSciences | Expert Partners

Code : MC_1542

Module 4 - Listeria et Plan de contrôles - Améliorer son plan de contrôle environnemental : Outils d'Identification, plan de contrôle renforcé

0,5 jour
3,5 heures

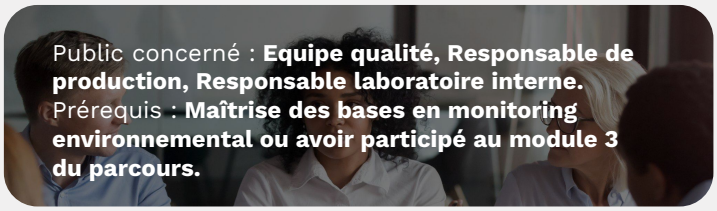
Lieu à définir
Intra/inter entreprise

Participants
12 max.

Sur devis *

Présentiel ou **classe virtuelle**

Formateur Mérieux NutriSciences



Public concerné : **Equipe qualité, Responsable de production, Responsable laboratoire interne.**
Prérequis : **Maîtrise des bases en monitoring environnemental ou avoir participé au module 3 du parcours.**

Personnalisation :
La partie théorique est complétée par des illustrations pratiques pour permettre aux stagiaires de mieux appréhender les notions et les adapter aux dispositions internes.

Méthodologie et évaluation :

- ✓ Pédagogie active
- ✓ Evaluation QCM
- ✓ Supports pédagogiques
- ✓ Etudes de cas
- ✓ Attestation de présence

Objectifs de la formation

- Identifier et comprendre les conditions de déclenchement et d'arrêt d'un plan de contrôle renforcé en fonction de l'évolution des risques et de la fréquence des contaminations
- Appliquer les solutions de typages appropriées lors d'une augmentation de la prévalence *Listeria monocytogenes*
- Savoir exploiter les données pour une meilleure gestion des contaminations via l'utilisation d'outils digitaux

Programme détaillé

1. Introduction

Rappel sur les constituants du monitoring environnemental du module 3 :

- Zoning Hygiénique
- Méthodologie de construction du plan de contrôle environnemental
- Pilotage des données analytiques

2. Plan de contrôle renforcé

- Définition des types de plans de contrôle
- La prévalence en *Listeria monocytogenes* dans l'environnement
- Renforcement par la fréquence
- Renforcement par le volume analytique
- Modalités de déclenchement et d'arrêt du plan de contrôle renforcé
- Exemples de situations nécessitant le déclenchement d'un plan de contrôle renforcé

3. Solutions de typage

- Rappels microbiologiques
- Les différentes solutions de typage et leurs spécificités
- Pourquoi lancer le typage d'une souche
- Exploitation des résultats
- Exemples de résolutions de problème via le typage

4. Pilotage des données analytiques

- Les paramètres indispensables
- Les outils de pilotage des données

** Inter-entreprises : Tarifs et dates disponibles sur www.merieuxnutrisciences.com*
Intra-entreprise : Sur devis (selon besoins de personnalisation).

Stagiaire en situation de handicap : Nous contacter afin d'échanger sur l'adaptabilité de la formation. Classes virtuelles accessibles aux personnes sourdes et malentendantes.

Contactez-nous pour un accompagnement sur mesure !
support.cnsfor@mxns.com

Mérieux NutriSciences | Expert Partners

Code : MC_1543

Module 5 - *Listeria monocytogenes* : Conduite des opérations de nettoyage et désinfection - Connaître les biocides et leurs spécificités

0,5 jour
3,5 heures

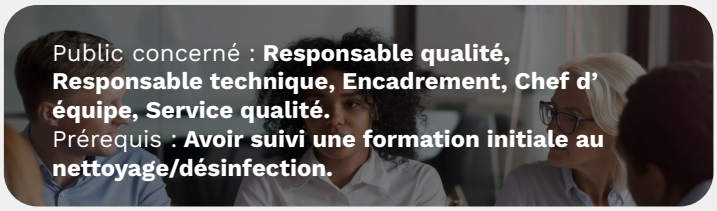
Lieu à définir
Intra/inter entreprise

Participants
12 max.

Sur devis *

Présentiel ou **classe virtuelle**

Formateur Mérieux NutriSciences



Public concerné : **Responsable qualité, Responsable technique, Encadrement, Chef d'équipe, Service qualité.**
Prérequis : **Avoir suivi une formation initiale au nettoyage/désinfection.**

Personnalisation :
La partie théorique est complétée par des illustrations pratiques pour permettre aux stagiaires de mieux appréhender les notions et les adapter aux dispositions internes.

Méthodologie et évaluation :

- ✓ Pédagogie active
- ✓ Evaluation QCM
- ✓ Supports pédagogiques
- ✓ Etudes de cas
- ✓ Attestation de présence

Objectifs de la formation

- Expliquer les normes relatives à l'efficacité des biocides
- Focus sur les problématiques liées à la *Listeria monocytogenes*
- Citer les dispositions réglementaires pour les biocides
- Identifier les principaux biocides homologués et les modalités associées
- Découvrir les autres technologies de désinfection applicables en IAA
- Décrire les bases du nettoyage en place

Programme détaillé

1. Les bases réglementaires

- Les aspects réglementaires liés à l'utilisation des biocides dans l'agroalimentaire
- Les normes relatives à l'efficacité des biocides
- Focus sur les problématiques liées à la *Listeria monocytogenes*

2. Rappels sur la mise en œuvre

- Le plan de nettoyage : l'importance de la détergence
- Les méthodes : Utilisation du TACT

3. Maîtrise des biocides

- Les différents biocides sur le marché (molécules disponibles) - avantages et inconvénients
- Les technologies innovantes telles que l'ozone ou la cryogénie - méthodologies et validations
- Les bases du nettoyage en place
- Mise en pratique
  - Contenu d'une fiche technique produit et d'une fiche données sécurité
  - Informations clés d'une fiche technique

** Inter-entreprises : Tarifs et dates disponibles sur www.merieuxnutrisciences.com*
Intra-entreprise : Sur devis (selon besoins de personnalisation).

Stagiaire en situation de handicap : Nous contacter afin d'échanger sur l'adaptabilité de la formation. Classes virtuelles accessibles aux personnes sourdes et malentendantes.

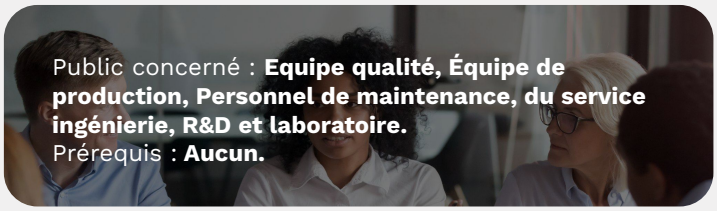
Contactez-nous pour un accompagnement sur mesure !
support.cnsfor@mxns.com

Mérieux NutriSciences | Expert Partners

NEW

Code : MC_1590

Module 1 - Découvrir les caractéristiques et principales mesures de maîtrise et de surveillance de *Salmonella*



Public concerné : **Equipe qualité, Équipe de production, Personnel de maintenance, du service ingénierie, R&D et laboratoire.**
Prérequis : **Aucun.**

0,5 jour
3,5 heures

Lieu à définir
Intra/inter entreprise

Participants
12 max.

Sur devis *

Présentiel ou **classe virtuelle**

Formateur Mérieux NutriSciences

Personnalisation :
La formation intègre des exemples et mises en pratique adaptés à votre secteur d'activité et aux produits spécifiques de votre entreprise.

Méthodologie et évaluation :

- ✓ Pédagogie active
- ✓ Evaluation QCM
- ✓ Supports pédagogiques
- ✓ Etudes de cas
- ✓ Attestation de présence

Objectifs de la formation

- Identifier les caractéristiques générales de *Salmonella*
- Connaître les exigences réglementaires associées à ce microorganisme
- Décrire les principales sources et vecteurs de contamination de *Salmonella*
- Connaître les principales mesures de maîtrise du risque *Salmonella*

Programme détaillé

1. Introduction et tour de table

2. *Salmonella*, les caractéristiques générales
- Ecologie
- Epidémiologie
- Paramètres de croissance
- Modalités de destruction

3. Les exigences réglementaires et du GFSI
- Règlement (CE) 2073/2005 / Critères FCD
- Loi EGAlim
- Référentiels IFS et BRC

4. Les principales sources et vecteurs de contamination
- Les chiffres de l'Institut de Veille Sanitaire
- Les données RASFF
- Les filières les plus concernées

5. Connaître les biofilms pour mieux les combattre
- Création et développement des biofilms
- Détection des biofilms
- Effet des biofilms sur la maîtrise du nettoyage

6. Mesures de maîtrise
- Facteurs clés de maîtrise et points de contrôle
- Contrôle interne et vérification des mesures de maîtrise
- Réduction des contaminations croisées

7. Conclusion et évaluation des acquis

** Inter-entreprises : Tarifs et dates disponibles sur www.merieuxnutrisciences.com*
Intra-entreprise : Sur devis (selon besoins de personnalisation).

Stagiaire en situation de handicap : Nous contacter afin d'échanger sur l'adaptabilité de la formation. Classes virtuelles accessibles aux personnes sourdes et malentendantes.

Contactez-nous pour un accompagnement sur mesure !
support.cnsfor@mxns.com

Mérieux NutriSciences | Expert Partners

NEW

Code : MC_1588

Module 2 - Performance du plan de contrôle analytique



Public concerné : **Responsable qualité.**
Prérequis : **Connaissances de base en microbiologie ou avoir suivi le module 1.**

0,5 jour
3,5 heures

Lieu à définir
Intra/inter entreprise

Participants
12 max.

Sur devis *

Présentiel ou **classe virtuelle**

Formateur Mérieux NutriSciences

Personnalisation :
La formation intègre des exemples et mises en pratique adaptés à votre secteur d'activité et aux produits spécifiques de votre entreprise.

Méthodologie et évaluation :

- ✓ Pédagogie active
- ✓ Evaluation QCM
- ✓ Supports pédagogiques
- ✓ Etudes de cas
- ✓ Attestation de présence

Objectifs de la formation

- Concevoir et optimiser un plan d'échantillonnage adapté au risque *Salmonelle*
- Maîtriser les principes des méthodes de détection et leurs spécificités matricielles
- Interpréter les résultats de sérotypage et les données de prévalence pour orienter le contrôle

Programme détaillé

1. Contexte et enjeux du contrôle *Salmonella*
- *Salmonelle* : un pathogène majeur en sécurité des aliments
- Cadre réglementaire (règlement CE n°2073/2005)
- Critères microbiologiques et non-conformités
- Objectifs d'un plan de contrôle performant

2. Concevoir un plan d'échantillonnage performant
- Principes du plan (n, c, m, M)
- Choix des points de prélèvement
- Fréquence et représentativité
- Adaptation au niveau de risque produit/process
- Limites d'un plan mal dimensionné

3. Principes de détection : méthodes et alternatives
- Méthode normalisée NF EN ISO 6579-1
- Méthodes alternatives (PCR, immuno, chromogènes)
- Avantages, limites et délais de chaque méthode

4. Spécificités analytiques selon la matrice
- Matrices à flore interférente ou inhibitrices
- Adaptation du protocole selon le produit

5. Prise d'essai et préparation de l'échantillon
- Quantité, homogénéité, représentativité
- Pré-enrichissement : paramètres critiques

6. Sérotypage : principes et techniques
- Formule antigénique de Kauffmann-White
- Sérotypage classique par agglutination
- Méthodes moléculaires (PCR, séquençage)
- Intérêt épidémiologique et traçabilité

7. Prévalence et sérotypes selon les matrices

** Inter-entreprises : Tarifs et dates disponibles sur www.merieuxnutrisciences.com*
Intra-entreprise : Sur devis (selon besoins de personnalisation).

Stagiaire en situation de handicap : Nous contacter afin d'échanger sur l'adaptabilité de la formation. Classes virtuelles accessibles aux personnes sourdes et malentendantes.

Contactez-nous pour un accompagnement sur mesure !
support.cnsfor@mxns.com

Mérieux NutriSciences | Expert Partners

NEW

Code : MC_1591

Module 3 - Notions de base du monitoring environnemental pour construire son plan de contrôle et exploiter les résultats

0,5 jour
3,5 heures

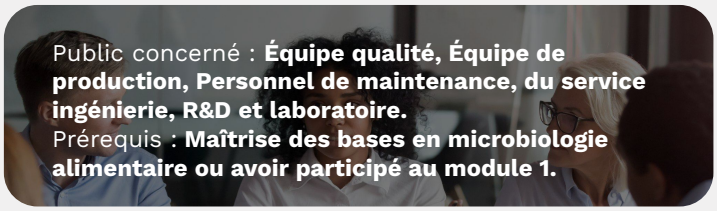
Lieu à définir
Intra/inter entreprise

Participants
12 max.

Sur devis *

Présentiel ou **classe virtuelle**

Formateur Mérieux NutriSciences



Public concerné : **Équipe qualité, Équipe de production, Personnel de maintenance, du service ingénierie, R&D et laboratoire.**
Prérequis : **Maîtrise des bases en microbiologie alimentaire ou avoir participé au module 1.**

Personnalisation :
La formation intègre des exemples et mises en pratique adaptés à votre secteur d'activité et aux produits spécifiques de votre entreprise.

Méthodologie et évaluation :

- ✓ Pédagogie active
- ✓ Evaluation QCM
- ✓ Supports pédagogiques
- ✓ Etudes de cas
- ✓ Attestation de présence

Objectifs de la formation

- Appréhender les principes d'un monitoring environnemental efficace pour *Salmonella*
- Acquérir les bases pour mettre en œuvre ses plans de contrôle environnementaux
- Connaître les clés pour une analyse des causes racines
- Appréhender des actions curatives et correctives en cas de résultat positif

Programme détaillé

1. **Introduction et tour de table**

2. **Principe d'un plan de surveillance efficace**
   - Prérequis : le zoning du site
   - Principes d'échantillonnage
   - Plan de contrôle standard, renforcé, investigation
   - Evolution du plan de contrôle

3. **Mise en œuvre du plan de contrôle**
   - Les prélèvements : surface / indicateurs / produits
   - Caractérisation des souches isolées (sérologie, typage)
   - Interprétation des analyses et gestion des résultats

4. **Les clés concernant l'analyse des causes**
   - Traitement des données disponibles (process, microbiologie, incidents...)
   - Information complémentaires nécessaires (plan de contrôle investigation)
   - Identification des causes racines (Approche 5M et 5 pourquoi)
   - La validation des hypothèses

5. **Quelles actions curatives/correctives en cas de résultat positif ?**
   - Risques produits associés aux contaminations récurrentes
   - Plan de nettoyage renforcé
   - Validation des actions correctives

6. **Conclusion et évaluation des acquis**

** Inter-entreprises : Tarifs et dates disponibles sur www.merieuxnutrisciences.com*
Intra-entreprise : Sur devis (selon besoins de personnalisation).

Stagiaire en situation de handicap : Nous contacter afin d'échanger sur l'adaptabilité de la formation. Classes virtuelles accessibles aux personnes sourdes et malentendantes.

Contactez-nous pour un accompagnement sur mesure !
support.cnsfor@mxns.com

Mérieux NutriSciences | Expert Partners

NEW

Code : MC_1589

Module 4 - Validation des procédés - le cas particulier de *Salmonella spp.*

0,5 jour
3,5 heures

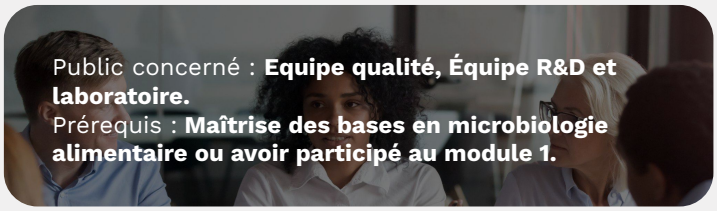
Lieu à définir
Intra/inter entreprise

Participants
12 max.

Sur devis *

Présentiel ou **classe virtuelle**

Formateur Mérieux NutriSciences



Public concerné : **Equipe qualité, Équipe R&D et laboratoire.**
Prérequis : **Maîtrise des bases en microbiologie alimentaire ou avoir participé au module 1.**

Personnalisation :
La formation intègre des exemples et mises en pratique adaptés à votre secteur d'activité et aux produits spécifiques de votre entreprise.

Méthodologie et évaluation :

- ✓ Pédagogie active
- ✓ Evaluation QCM
- ✓ Supports pédagogiques
- ✓ Etudes de cas
- ✓ Attestation de présence

Objectifs de la formation

- Identifier les caractéristiques de *Salmonella spp* ayant un impact lors de la validation
- Maîtriser les étapes réglementaires et scientifiques pour prouver l'efficacité d'un traitement
- Appréhender les principes de base de la validation de procédé

Programme détaillé

1. **Introduction et tour de table**

2. ***Salmonella spp*, les caractéristiques générales**
   - Modalités de destruction

3. **Principe de la validation de procédés**
   - Objectifs de la validation
   - Les exigences de la réglementation et des référentiels

4. **Les étapes de la validation de procédés**
   - Etat des lieux du process
   - Construction d'un protocole type
   - Mise en œuvre de la validation
   - Rapport de validation et conclusions
   - Gestion de résultats non satisfaisants

5. **Exemple des fruits à coque**
   - Présentation du référentiel Almond board
   - Utilisation d'un surrogate
   - Points d'attentions

6. **Cas de la revalidation**
   - Les facteurs déclencheurs
   - revalidation périodique
   - démarche

7. **Conclusion et évaluation des acquis**

** Inter-entreprises : Tarifs et dates disponibles sur www.merieuxnutrisciences.com*
Intra-entreprise : Sur devis (selon besoins de personnalisation).

Stagiaire en situation de handicap : Nous contacter afin d'échanger sur l'adaptabilité de la formation. Classes virtuelles accessibles aux personnes sourdes et malentendantes.

Contactez-nous pour un accompagnement sur mesure !
support.cnsfor@mxns.com

Mérieux NutriSciences | Expert Partners



Management de la qualité

Code : MC_1509

Méthodologie de résolution des problèmes appliquée à la microbiologie alimentaire

1 jour
7 heures

Lieu à définir
Intra/inter entreprise

Participants
10 max.

Sur devis *

Présentiel ou **classe virtuelle**

Formateur Mérieux NutriSciences



Public concerné : **Personnel des services qualité.**
Prérequis : **Aucun.**

Personnalisation :
La formation intègre des exemples et mises en pratique adaptés à votre secteur d'activité et aux produits spécifiques de votre entreprise.

Méthodologie et évaluation :

- ✓ Pédagogie active
- ✓ Evaluation QCM
- ✓ Supports pédagogiques
- ✓ Etudes de cas
- ✓ Attestation de présence

Objectifs de la formation

- Connaître les facteurs ayant un impact sur le résultat en microbiologie
- S'approprier les outils du Lean 6 σ pour gérer méthodiquement et efficacement un résultat non conforme ou une dérive
- Maîtriser les étapes clés de la résolution de problème : la définition, l'analyse de causes apparentes & racines, l'identification et la hiérarchisation des solutions, la mise en œuvre et le suivi du plan d'actions
- Savoir prendre les bonnes décisions en lien avec un résultat non conforme

Programme détaillé

1. Introduction & éléments de contexte

2. Rappels sur les facteurs clés pouvant influencer les résultats en microbiologie
- Notion d'incertitudes de mesure
- Qualité du prélèvement et transport des échantillons
- Choix des méthodes d'analyse
- Qualité de la prise d'essai
- Cas des remises en analyses*

3. Outils de pilotage des données analytiques
- Indicateurs & Carte de contrôle
- Exploitation des résultats
- Suivi des tendances et identification des dérives

4. Enjeux et objectifs de la résolution de problème

5. Étapes successives et outils associés
- Définition du problème, cadrage
- Analyse des causes apparentes et racines
- Identification et choix des bonnes solutions
- Mise en place des actions : implémentation et suivi d'efficacité
- Utiliser de manière pertinente l'étape de capitalisation, notamment la mise à jour des standards et documents de suivi de production (AMDEC, Plan de surveillance, fiches d'instruction...).

6. Réalisation d'une études de cas

7. Conclusions et discussions

** Inter-entreprises : Tarifs et dates disponibles sur www.merieuxnutrisciences.com*
Intra-entreprise : Sur devis (selon besoins de personnalisation).

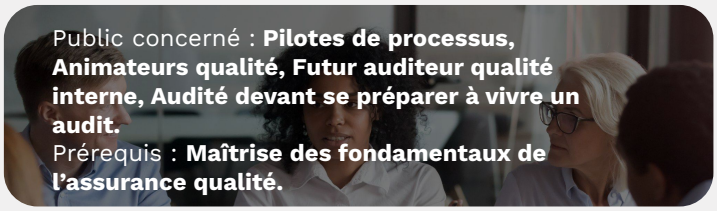
Stagiaire en situation de handicap : Nous contacter afin d'échanger sur l'adaptabilité de la formation. Classes virtuelles accessibles aux personnes sourdes et malentendantes.

Contactez-nous pour un accompagnement sur mesure !
support.cnsfor@mxns.com

Mérieux NutriSciences | Expert Partners

Code : MC_106

Devenir auditeur qualité interne



Public concerné : **Pilotes de processus, Animateurs qualité, Futur auditeur qualité interne, Audité devant se préparer à vivre un audit.**
Prérequis : **Maîtrise des fondamentaux de l'assurance qualité.**

2 jours
14 heures

Lieu à définir
Intra entreprise

Participants
12 max.

Sur devis *

Présentiel

Formateur Mérieux NutriSciences

Personnalisation :
Exercices en sous groupes à partir de situations d'audit et mise en œuvre de la méthode sur des cas réels d'entreprise, jeux de rôles.

Méthodologie et évaluation :

- ✓ Pédagogie active
- ✓ Evaluation QCM
- ✓ Supports pédagogiques
- ✓ Etudes de cas
- ✓ Attestation de présence

Objectifs de la formation

- Connaître les termes et exigences entourant l'activité d'audit qualité
- Acquérir la méthode et les outils pour réaliser efficacement des audits qualité internes selon l'ISO 19011
- Connaître et savoir utiliser les différentes techniques de questionnement
- Savoir adapter son attitude en position d'auditeur

Programme détaillé

1. **L'audit interne**
   - Principes et enjeux de l'audit
   - Typologies d'audits et Normes associées aux audits
2. **La planification de l'audit interne**
   - Objectifs, référentiel et périmètre de l'audit
   - Concevoir son programme d'audit qualité
   - Elaborer un plan d'audit et Construire son fil conducteur (guide d'audit)
3. **La préparation de l'audit**
   - Elaborer sa trame de questions et Analyser la documentation
   - Construire le scénario (adapter son approche)
   - L'organisation de la rencontre avec l'audité
4. **La réalisation de l'audit**
   - La réunion d'ouverture
   - Installer une relation constructive
   - Structurer son questionnement pour obtenir des réponses concrètes
   - Pratiquer l'écoute active
   - Gérer les conflits
   - La prise de note pendant l'interview
   - La réunion de clôture
5. **Le rapport d'audit**
   - Format et structure du rapport d'audit
   - Formulation écrite des écarts et Évaluation des écarts
   - Synthèse et conclusion de l'audit
6. **L'exploitation de l'audit**
   - Obtenir un plan d'action
   - Suivre l'application du plan d'actions

** Inter-entreprises : Tarifs et dates disponibles sur www.merieuxnutrisciences.com*
Intra-entreprise : Sur devis (selon besoins de personnalisation).

Stagiaire en situation de handicap : Nous contacter afin d'échanger sur l'adaptabilité de la formation.

Contactez-nous pour un accompagnement sur mesure !
support.cnsfor@mxns.com

Mérieux NutriSciences | Expert Partners

Code : MC_1511

Devenir formateur interne en sécurité des aliments

2 jours
14 heures

Lieu à définir
Intra entreprise

Participants
8 max.

Sur devis *

Présentiel

Formateur Mérieux NutriSciences



Public concerné : **Responsable et Animateur Qualité ou toute personne devant animer des sessions de formation.**
Prérequis : **Connaissances en sécurité des aliments.**

Personnalisation :
La formation intègre des exemples et mises en pratique adaptés à votre secteur d'activité et aux produits spécifiques de votre entreprise.

Méthodologie et évaluation :

- ✓ Pédagogie active
- ✓ Evaluation QCM
- ✓ Supports pédagogiques
- ✓ Etudes de cas
- ✓ Attestation de présence

Objectifs de la formation

- Déterminer les objectifs d'une formation
- Concevoir un programme de formation
- Concevoir des supports pédagogiques
- Organiser et Animer une session de formation

Programme détaillé

1. **Les bases de la pédagogie pour adultes**
   - La motivation
   - Le rôle des émotions dans l'acquisition des connaissances
   - Le rythme d'apprentissage et la courbe de l'attention

2. **Comment préparer et organiser sa formation :**
   - Analyser le besoin et déterminer les objectifs
   - Construire le programme d'une formation en sécurité des aliments
   - Séquencer la formation et créer le scénario pédagogique
   - Utiliser les outils pédagogiques adaptés

3. **Concevoir les supports pédagogiques**
   - Choisir un support adapté
   - Concevoir des cas pratiques, des jeux pédagogiques...
   - Construire son guide d'animation

4. **Animer une formation**
   - La posture du formateur
   - Mise en pratique: animation d'une formation en sécurité des aliments (accueil du groupe, gestion des personnalités, adaptation du discours)

5. **Evaluer la formation**

** Inter-entreprises : Tarifs et dates disponibles sur www.merieuxnutrisciences.com*
Intra-entreprise : Sur devis (selon besoins de personnalisation).

Stagiaire en situation de handicap : Nous contacter afin d'échanger sur l'adaptabilité de la formation.

Contactez-nous pour un accompagnement sur mesure !
support.cnsfor@mxns.com

Mérieux NutriSciences | Expert Partners

Code : MC_1510

Apprendre à mener ses audits fournisseurs

1 jour
7 heures

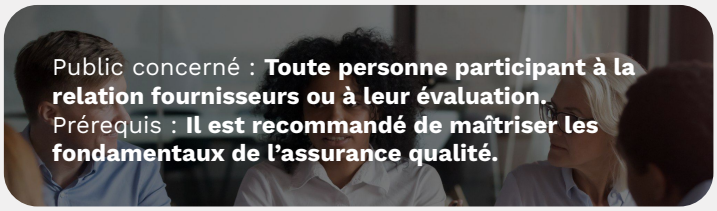
Lieu à définir
Intra entreprise

Participants
12 max.

Sur devis *

Présentiel

Formateur Mérieux NutriSciences



Public concerné : **Toute personne participant à la relation fournisseurs ou à leur évaluation.**
Prérequis : **Il est recommandé de maîtriser les fondamentaux de l'assurance qualité.**

Personnalisation :
La formation intègre des exemples et mises en pratique adaptés à votre secteur d'activité et aux produits spécifiques de votre entreprise.

Méthodologie et évaluation :

- ✓ Pédagogie active
- ✓ Evaluation QCM
- ✓ Supports pédagogiques
- ✓ Etudes de cas
- ✓ Attestation de présence

Objectifs de la formation

- Comprendre, appréhender le contexte d'un audit fournisseur
- Etre capable de préparer, de réaliser et de rédiger un audit fournisseur
- Etre capable de mener une évaluation au cours d'audit fournisseur
- Etre capable de manager le suivi des actions liées à un audit fournisseur

Programme détaillé

1. Contexte de l'audit de fournisseur dans une entreprise

- Les enjeux et les objectifs (amélioration continue, mise en place de partenariat, suivre les performances des fournisseurs, répondre aux engagements RSE, conformité aux référentiels) de l'évaluation des fournisseurs
- Les différents types d'audits et leurs finalités
- Le contexte réglementaire et normatif

2. Les étapes clés de réalisation d'un audit fournisseur

- Organiser et préparer l'audit fournisseur
  - Définir les objectifs et le programme de l'audit fournisseur
  - Définir l'équipe d'audit fournisseur
  - Définir les documents nécessaires pour l'audit
  - Déclencher et préparer l'audit (plan d'audit et check-list)
- Structurer la conduite de l'audit fournisseur
  - Conduire la réunion d'ouverture
  - Installer une relation constructive
  - Structurer son questionnement pour obtenir des réponses concrètes
  - Pratiquer l'écoute active
  - Gérer les conflits
  - La prise de note pendant l'interview
  - Mener une évaluation documentaire
- Préparer et mener la réunion de clôture
  - Synthétiser et formuler des constatations
  - Non-conformités, points faibles, points forts

3. Rapport d'audit

- Contenu et règles fondamentales à respecter du rapport d'audit
- Le suivi des plans d'actions liés au rapport d'audit

4. Mise en place d'un suivi

- Suivre les actions à entreprendre par le fournisseur
- Planifier un audit de suivi

** Inter-entreprises : Tarifs et dates disponibles sur www.merieuxnutrisciences.com*
Intra-entreprise : Sur devis (selon besoins de personnalisation).

Stagiaire en situation de handicap : Nous contacter afin d'échanger sur l'adaptabilité de la formation.

Contactez-nous pour un accompagnement sur mesure !
support.cnsfor@mxns.com

Mérieux NutriSciences | Expert Partners

Code : MC_1380

Savoir gérer les situations d'urgence : prévention et gestion des crises

1 jour
7 heures

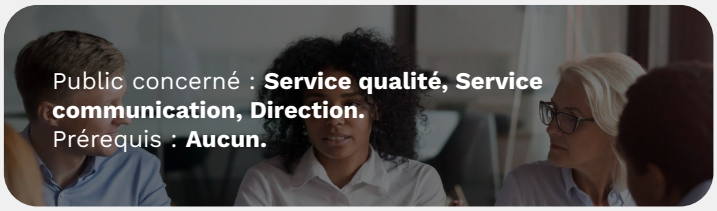
Lieu à définir
Intra/inter entreprise

Participants
12 max.

Sur devis *

Présentiel ou **classe virtuelle**

Formateur Mérieux NutriSciences



Public concerné : **Service qualité, Service communication, Direction.**
Prérequis : **Aucun.**

Personnalisation :
La formation intègre des exemples et mises en pratique adaptés à votre secteur d'activité et aux produits spécifiques de votre entreprise.

Méthodologie et évaluation :

- ✓ Pédagogie active
- ✓ Evaluation QCM
- ✓ Supports pédagogiques
- ✓ Etudes de cas
- ✓ Attestation de présence

Objectifs de la formation

- Comprendre le contexte réglementaire et normatif de la gestion de crise
- Rédiger la procédure de gestion de crise
- Savoir se préparer à la gestion de crise

Programme détaillé

1. **Le contexte des crises**
   - Définition
   - Contexte réglementaire
   - Exemples de crises récentes et retour d'expérience
2. **La procédure de gestion de crise**
   - Exigences des référentiels de certification (BRC, IFS, FSSC 22000)
   - Identification des risques majeurs
   - Contenu de la procédure
   - Comment tester la procédure
3. **Bonnes pratiques de gestion de crise**
   - Les responsabilités et rôles
   - La traçabilité
   - Comment communiquer
   - Le journal de crise, les indicateurs de suivi
   - Le plan de continuité de l'activité
4. **Après la crise**
   - Les enseignements à retenir

** Inter-entreprises : Tarifs et dates disponibles sur www.merieuxnutrisciences.com*
Intra-entreprise : Sur devis (selon besoins de personnalisation).

Stagiaire en situation de handicap : Nous contacter afin d'échanger sur l'adaptabilité de la formation. Classes virtuelles accessibles aux personnes sourdes et malentendantes.

Contactez-nous pour un accompagnement sur mesure !
support.cnsfor@mxns.com

Mérieux NutriSciences | Expert Partners

Code : MC_1067

Découvrir le référentiel IFS Food Version 8

1 jour
7 heures

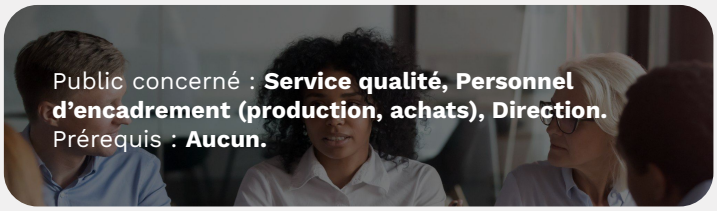
Lieu à définir
Intra/inter entreprise

Participants
12 max.

Sur devis *

Présentiel ou **classe virtuelle**

Formateur Mérieux NutriSciences



Public concerné : **Service qualité, Personnel d'encadrement (production, achats), Direction.**
Prérequis : **Aucun.**

Personnalisation :
La formation intègre des exemples et mises en pratique adaptés à votre secteur d'activité et aux produits spécifiques de votre entreprise.

Méthodologie et évaluation :

- ✓ Pédagogie active
- ✓ Evaluation QCM
- ✓ Supports pédagogiques
- ✓ Etudes de cas
- ✓ Attestation de présence

Objectifs de la formation

- Connaître les exigences du référentiel IFS Food version 8
- Appréhender le référentiel pour déployer dans son entreprise un système de management de la sécurité des denrées alimentaires.
- Identifier dans son entreprise les axes d'amélioration pour répondre aux exigences du référentiel

Programme détaillé

1. Généralités de l'IFS Food

- Origine du référentiel IFS Food version 8
- Place du référentiel IFS Food version 8 parmi les autres référentiels certifiables
- Protocole de certification

2. Les principales exigences de la version 8 : les 5 domaines

- Gouvernance et engagement
- Système de management de la sécurité des aliments et de la qualité
- Gestion des ressources
- Procédés opérationnels
- Mesures, analyses et améliorations

3. Comment se mettre en conformité

- Exemples liés à la nouvelle version du Guide de Gestion des Alertes
- Exemples liés à la prise en compte des risques émergents
- Cas pratique et plan d'actions

** Inter-entreprises : Tarifs et dates disponibles sur www.merieuxnutrisciences.com*
Intra-entreprise : Sur devis (selon besoins de personnalisation).

Stagiaire en situation de handicap : Nous contacter afin d'échanger sur l'adaptabilité de la formation. Classes virtuelles accessibles aux personnes sourdes et malentendantes.

Contactez-nous pour un accompagnement sur mesure !
support.cnsfor@mxns.com

Mérieux NutriSciences | Expert Partners

Code : MC_1340

Déployer et animer une démarche FSSC 22000 Version 7
(Sortie en avril 2026)

1 jour
7 heures

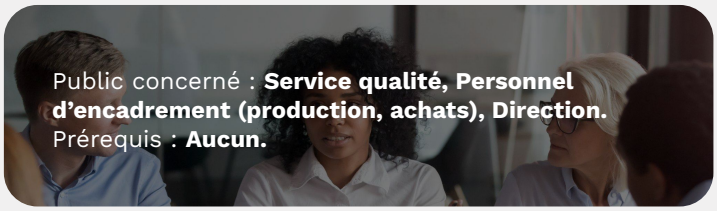
Lieu à définir
Intra/inter entreprise

Participants
12 max.

Sur devis *

Présentiel ou **classe virtuelle**

Formateur Mérieux NutriSciences



Public concerné : **Service qualité, Personnel d'encadrement (production, achats), Direction.**
Prérequis : **Aucun.**

Personnalisation :
La formation intègre des exemples et mises en pratique adaptés à votre secteur d'activité et aux produits spécifiques de votre entreprise.

Méthodologie et évaluation :

- ✓ Pédagogie active
- ✓ Evaluation QCM
- ✓ Supports pédagogiques
- ✓ Etudes de cas
- ✓ Attestation de présence

Objectifs de la formation

- Connaître les exigences du référentiel FSSC 22000 version 7
- Comprendre le référentiel pour déployer dans son entreprise un système de management de la sécurité des denrées alimentaires.
- Identifier dans son entreprise les axes d'amélioration pour répondre aux exigences du référentiel

Programme détaillé

1. Qu'est-ce-que le référentiel FSSC 22000 ?
- Origine du référentiel FSSC 22000
- Contexte et objectif du GFSI (Global Food Safety Initiative)
- Place du référentiel FSSC 22000 parmi les autres référentiels certifiables
- Modalités de certification selon le référentiel FSSC 22000

2. La norme ISO 22000:2018
- Focus sur l'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points)
- Focus sur la norme ISO 22000

3. La norme ISO/TS 22002-1
- Périmètre
- Vocabulaire
- Revue détaillée des exigences et comment les mettre en œuvre

4. Les exigences supplémentaires FSSC 22000
- Veille réglementaire et notification
- Revue détaillée des exigences supplémentaires applicables

5. Comment se mettre en conformité, cas pratiques
- Le diagnostic selon le référentiel FSSC 22000
- Cas pratiques et plan d'actions

En complément, nous vous proposons le diagnostic de votre entreprise selon le référentiel FSSC 22000.

** Inter-entreprises : Tarifs et dates disponibles sur www.merieuxnutrisciences.com*
Intra-entreprise : Sur devis (selon besoins de personnalisation).

Stagiaire en situation de handicap : Nous contacter afin d'échanger sur l'adaptabilité de la formation. Classes virtuelles accessibles aux personnes sourdes et malentendantes.

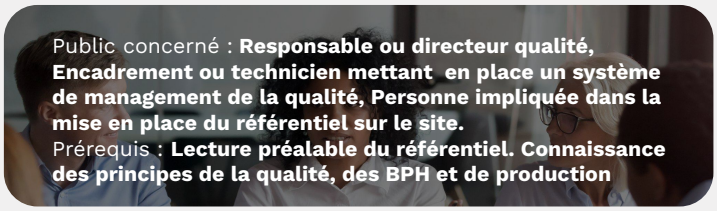
Contactez-nous pour un accompagnement sur mesure !
support.cnsfor@mxns.com

Mérieux NutriSciences | Expert Partners

NEW

Code : MC_1537

Déployer et animer le référentiel BRCGS Food version 9



Public concerné : **Responsable ou directeur qualité, Encadrement ou technicien mettant en place un système de management de la qualité, Personne impliquée dans la mise en place du référentiel sur le site.**
Prérequis : **Lecture préalable du référentiel. Connaissance des principes de la qualité, des BPH et de production**

1 jour
7 heures

Lieu à définir
Intra/inter entreprise

Participants
12 max.

Sur devis *

Présentiel ou **classe virtuelle**

Formateur Mérieux NutriSciences

Personnalisation :
La formation intègre des exemples et mises en pratique adaptés à votre secteur d'activité et aux produits spécifiques de votre entreprise.

Méthodologie et évaluation :

- ✓ Pédagogie active
- ✓ Evaluation QCM
- ✓ Supports pédagogiques
- ✓ Etudes de cas
- ✓ Attestation de présence

Objectifs de la formation

- Comprendre les exigences du référentiel et savoir y répondre
- Se familiariser avec le processus de certification pour mieux appréhender l'audit et sa suite
- Etre capable d'interpréter correctement les exigences du référentiel pour déployer un système de management et des bonnes pratiques adaptés au sein de sa société

Programme détaillé

1. **Introduction : contexte et enjeux**
   - Contexte réglementaire, juridique et économique du référentiel
   - Enjeux

2. **Présentation générale du référentiel en version 9 :**
   - Les exigences fondamentales
   - Les exigences modifiées
   - Food Safety Culture
     - Exigences relatives au HACCP (Codex Alimentarius)
     - Exigences relatives à la gestion des fournisseurs et sous-traitants
     - Exigences relatives au zonage et à la surveillance de l'environnement de production
     - Exigences relatives à la conception des produits et à la notion d'emballage primaire
     - Exigences relatives à la traçabilité et à l'étiquetage
     - Autres exigences de la check-list d'audit

3. **Etude du protocole d'audit**
   - Modalités d'audit et de reporting
   - Périmètre d'audit
   - Notation BRCGS Food V9 et conséquences
   - Suivi des sites certifiés

4. **Savoir se préparer à l'audit de certification BRC**
   - Comment se préparer / Plan d'action
   - Les bonnes pratiques en audit de certification

5. **Conclusions et discussions**

En complément, nous vous proposons le diagnostic de votre entreprise selon le référentiel BRCGS Food version 9.

** Inter-entreprises : Tarifs et dates disponibles sur www.merieuxnutrisciences.com*
Intra-entreprise : Sur devis (selon besoins de personnalisation).

Stagiaire en situation de handicap : Nous contacter afin d'échanger sur l'adaptabilité de la formation. Classes virtuelles accessibles aux personnes sourdes et malentendantes.

Contactez-nous pour un accompagnement sur mesure !
support.cnsfor@mxns.com

Mérieux NutriSciences | Expert Partners

Code : MC_1070

Comprendre et appliquer le concept du « Food Defense »



Public concerné : **Directeur générale, Responsable qualité, Encadrement, Production, Responsable sécurité.**
Prérequis : **Entreprises engagées dans les démarches IFS et BRC.**

1,5 jour
10,5 heures

Lieu à définir
Intra/inter entreprise

Participants
12 max.

Sur devis *

Présentiel

Formateur Mérieux NutriSciences

Personnalisation :
Exercices d'application personnalisés : au travers de cas concrets, liés à leur activité, les stagiaires challengeront leur analyse de vulnérabilité et mettront en place un plan d'actions.

Méthodologie et évaluation :

- ✓ Pédagogie active
- ✓ Evaluation QCM
- ✓ Supports pédagogiques
- ✓ Etudes de cas
- ✓ Attestation de présence

Objectifs de la formation

- Comprendre les principes du « Food Defense »
- Etre capable de réaliser l'analyse des dangers «Food Defense» spécifiques au site de production
- Connaître les mesures de maîtrise en entreprise.

Programme détaillé

1. **Le concept « Food Defense »**
   - Historique et évolutions récentes
   - Les bases documentaires (guides FDA et USDA, guide français des bonnes pratiques pour la protection de la chaîne alimentaire)
   - Les exigences clients (guidance document GFSI, évolutions potentielles des référentiels IFS et BRC)
   - Les vecteurs de contamination intentionnelle des denrées alimentaires
   - Les outils pour l'évaluation « Food Défense » (CARVER+SHOCK, ORM, VACCP)
   - Les mesures de maîtrise (sécurisation des accès, contrôle des intrants, règles de sécurité internes, gestion des crises, management ....)
   - Méthodologie pour l'intégration du concept « Food Defense » dans le système de management de la sécurité des denrées alimentaires de l'entreprise

2. **Mise en application / Travaux de groupe**
   - Le formateur anime des travaux de groupe appliqués aux problématiques de l'entreprise selon la méthode TACCP
   - Etablissement du descriptif des flux
   - Analyse des dangers étape par étape
   - Analyse de la cotation
   - Définition et sélection des mesures de maîtrise

** Inter-entreprises : Tarifs et dates disponibles sur www.merieuxnutrisciences.com*
Intra-entreprise : Sur devis (selon besoins de personnalisation).

Stagiaire en situation de handicap : Nous contacter afin d'échanger sur l'adaptabilité de la formation.

Contactez-nous pour un accompagnement sur mesure !
support.cnsfor@mxns.com

Mérieux NutriSciences | Expert Partners

Code : MC_1438

Food Safety Culture : maîtriser le concept, s'évaluer et concevoir ses plans d'actions

1 jour
7 heures

Lieu à définir
Intra/inter entreprise

Participants
12 max.

Sur devis *

Présentiel ou **classe virtuelle**

Formateur Mérieux NutriSciences



Public concerné : **Service qualité, Personnel d'encadrement, Direction.**
Prérequis : **Connaître le management de la sécurité des aliments et être impliqué dans le développement de la culture de la sécurité des aliments.**

Personnalisation :
La formation intègre des exemples et mises en pratique adaptés à votre entreprise.

Méthodologie et évaluation :

- ✓ Pédagogie active
- ✓ Evaluation QCM
- ✓ Supports pédagogiques
- ✓ Etudes de cas
- ✓ Attestation de présence

Objectifs de la formation

- Expliquer les origines de la Food Safety Culture
- Connaître les exigences du GFSI et des référentiels en matière de FSC
- Réaliser son diagnostic et évaluer la maturité de son organisation en matière de Food Safety culture
- Identifier les plans d'actions à mettre en œuvre dans son entreprise

Programme détaillé

1. La Food Safety Culture (FSC)
- Contexte
- Définition
- Objectifs

2. Les exigences en matière de FSC
- Le règlement UE 2021/382 du 3 mars 2021
- Focus sur les exigences des référentiels reconnus GFSI (FSSC 22000, BRCGS & IFS Food)

3. Les 5 dimensions de la GFSI pour la FSC
- Projet et Mission de l'entreprise
- Personnes
- Cohérence au sein de l'entreprise
- Capacité d'adaptation
- Sensibilisation aux dangers et aux risques

4. Bonnes pratiques et indicateurs qualité
- Le rôle central des valeurs véhiculées et entretenues en interne
- L'implication du leadership dans la culture de la sécurité des aliments et l'entretien d'une culture positive de la sécurité des aliments

5. Comment évaluer son niveau de maturité Food Safety Culture

6. Elaboration d'un plan d'action personnalisé
- Construction de son plan d'actions Food Safety Culture
- Détermination des modalités de mesure d'efficacité des actions

En complément, nous vous proposons le diagnostic de votre entreprise et une prestation d'accompagnement et de votre coaching par un expert.

** Inter-entreprises : Tarifs et dates disponibles sur www.merieuxnutrisciences.com*
Intra-entreprise : Sur devis (selon besoins de personnalisation).

Stagiaire en situation de handicap : Nous contacter afin d'échanger sur l'adaptabilité de la formation. Classes virtuelles accessibles aux personnes sourdes et malentendantes.

Contactez-nous pour un accompagnement sur mesure !
support.cnsfor@mxns.com

Mérieux NutriSciences | Expert Partners



Réglementation alimentaire

Code : MC_265

Étiquetage des denrées alimentaires – Bases essentielles et approfondissement

1 jour
7 heures

Lieu à définir
Intra/inter entreprise

Participants
10 max.

Sur devis *

Présentiel ou **classe virtuelle**

Formateur Mérieux NutriSciences



Public concerné : **Service qualité, R&D, Marketing.**
Prérequis : **Expérience en service Qualité, R&D ou Marketing en lien avec l'étiquetage des denrées alimentaires.**

La partie théorique est complétée par des exemples pour permettre aux stagiaires de mieux appréhender les notions et de se les approprier. Pour les formations intra-entreprise, 2 ou 3 cas personnalisés peuvent être fournis par vos soins.

Méthodologie et évaluation :

- ✓ Pédagogie active
- ✓ Evaluation QCM
- ✓ Supports pédagogiques
- ✓ Etudes de cas
- ✓ Attestation de présence

Objectifs de la formation

- Définir les enjeux de la réglementation relative à l'étiquetage
- Analyser les obligations en matière d'étiquetage des denrées sur les points particuliers de dénomination, liste des ingrédients, les mentions d'origine et la déclaration nutritionnelle.

Programme détaillé

1. Connaître le contexte juridique de l'étiquetage :

- Textes applicables
- Notion de responsabilité
- Risques et sanctions en cas de non-conformité
- Obligations générales
- Les mentions obligatoires selon les circuits de distribution

2. Approfondir les exigences relatives à certaines mentions obligatoires :

- Dénomination des denrées
  - Dénomination légale
  - Dénomination d'usage
  - Dénomination descriptive
- Liste des ingrédients
  - Mention des ingrédients
  - Indication quantitative des ingrédients
  - Exemptions d'étiquetage
  - Allergènes
- Mentions d'origine
  - Notion d'ingrédient primaire
  - Modalités d'indication de l'origine de l'ingrédient primaire
- Déclaration nutritionnelle
  - Mentions obligatoires et facultatives
  - Modalités de présentation de l'information nutritionnelle

** Inter-entreprises : Tarifs et dates disponibles sur www.merieuxnutrisciences.com*
Intra-entreprise : Sur devis (selon besoins de personnalisation).

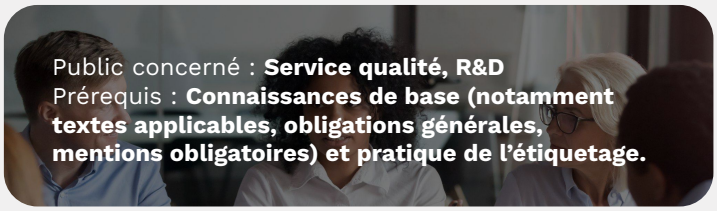
Stagiaire en situation de handicap : Nous contacter afin d'échanger sur l'adaptabilité de la formation. Classes virtuelles accessibles aux personnes sourdes et malentendantes.

Contactez-nous pour un accompagnement sur mesure !
support.cnsfor@mxns.com

Mérieux NutriSciences | Expert Partners

Code : MC_266

Étiquetage des denrées alimentaires – Perfectionnement



Public concerné : **Service qualité, R&D**
Prérequis : **Connaissances de base (notamment textes applicables, obligations générales, mentions obligatoires) et pratique de l'étiquetage.**

1 jour
7 heures

Lieu à définir
Intra/inter entreprise

Participants
10 max.

Sur devis *

Présentiel ou **classe virtuelle**

Formateur Mérieux NutriSciences

La partie théorique est complétée par des exemples pour permettre aux stagiaires de mieux appréhender les notions et de se les approprier. Pour les formations intra-entreprise, 2 ou 3 cas personnalisés peuvent être fournis par vos soins.

Méthodologie et évaluation :

- ✓ Pédagogie active
- ✓ Evaluation QCM
- ✓ Supports pédagogiques
- ✓ Etudes de cas
- ✓ Attestation de présence

Objectifs de la formation

- Maîtriser les obligations en matière d'étiquetage des denrées sur les points particuliers de dénomination, liste des ingrédients, mentions d'origine et déclaration nutritionnelle
- Examiner les mentions volontaires et justifier l'emploi d'allégations

Programme détaillé

1. Approfondir les exigences relatives à certaines mentions obligatoires :

- Dénomination des denrées
  - Dénomination légale
  - Dénomination d'usage
  - Dénomination descriptive
- Liste des ingrédients
  - Mention des ingrédients
  - Indication quantitative des ingrédients
  - Exemptions d'étiquetage
  - Allergènes
- Mentions d'origine
  - Notion d'ingrédient primaire
  - Modalités d'indication de l'origine de l'ingrédient primaire
- Déclaration nutritionnelle
  - Mentions obligatoires et facultatives
  - Modalités de présentation de l'information nutritionnelle

2. Sécuriser les mentions volontaires sur son produit

- Principe de loyauté et contraintes associées
  - Risques et exigences spécifiques
- Représentation graphique
  - Construction d'un visuel non trompeur
- Allégations valorisantes (hors allégations environnementales)
  - Justification des allégations du type « sans », « naturel »...
- Allégations nutritionnelles et de santé
  - Modalités d'utilisation

** Inter-entreprises : Tarifs et dates disponibles sur www.merieuxnutrisciences.com*
Intra-entreprise : Sur devis (selon besoins de personnalisation).

Stagiaire en situation de handicap : Nous contacter afin d'échanger sur l'adaptabilité de la formation. Classes virtuelles accessibles aux personnes sourdes et malentendantes.

Contactez-nous pour un accompagnement sur mesure !
support.cnsfor@mxns.com

Mérieux NutriSciences | Expert Partners

Code : MC_267

Étiquetage des denrées alimentaires – Bases et perfectionnement



Public concerné : **Service qualité, R&D, Marketing**
Prérequis : **Expérience en service Qualité, R&D ou marketing, en lien avec l'étiquetage des denrées alimentaires/**

1,5 jour
10,5 heures

Lieu à définir
Intra/inter entreprise

Participants
10 max.

Sur devis *

Présentiel ou **classe virtuelle**

Formateur Mérieux NutriSciences

La partie théorique est complétée par des exemples pour permettre aux stagiaires de mieux appréhender les notions et de se les approprier. Pour les formations intra-entreprise, 2 ou 3 cas personnalisés peuvent être fournis par vos soins.

Méthodologie et évaluation :

- ✓ Pédagogie active
- ✓ Evaluation QCM
- ✓ Supports pédagogiques
- ✓ Etudes de cas
- ✓ Attestation de présence

Objectifs de la formation

- Définir les enjeux de la réglementation relative à l'étiquetage
- Analyser les obligations en matière d'étiquetage des denrées sur les points particuliers de dénomination, liste des ingrédients, mentions d'origine et déclaration nutritionnelle
- Examiner les mentions volontaires et justifier l'emploi d'allégations

Programme détaillé

1. Connaître le contexte juridique de l'étiquetage

- Textes applicables
- Notion de responsabilité
- Risques et sanctions en cas de non-conformité
- Obligations générales
- Mentions obligatoires selon les circuits de distribution

2. Approfondir les exigences relatives à certaines mentions obligatoires

- Dénomination des denrées (légale, d'usage, descriptive)
- Liste des ingrédients
  - Mentions des ingrédients et exemptions d'étiquetage
  - Indication quantitative
  - Allergènes
- Mentions d'origine (notion d'ingrédient primaire et modalités d'indication de son origine)
- Déclaration nutritionnelle
  - Mentions obligatoires et facultatives
  - Modalités de présentation de l'information nutritionnelle

3. Sécuriser les mentions volontaires sur son produit :

- Principe de loyauté et contraintes associées
  - Risques et exigences spécifiques
- Représentation graphique
  - Construction d'un visuel non trompeur
- Allégations valorisantes (hors allégations environnementales)
  - Justification des allégations du type « sans », « naturel »...
- Allégations nutritionnelles et de santé
  - Modalités d'utilisation

** Inter-entreprises : Tarifs et dates disponibles sur www.merieuxnutrisciences.com*
Intra-entreprise : Sur devis (selon besoins de personnalisation).

Stagiaire en situation de handicap : Nous contacter afin d'échanger sur l'adaptabilité de la formation. Classes virtuelles accessibles aux personnes sourdes et malentendantes.

Contactez-nous pour un accompagnement sur mesure !
support.cnsfor@mxns.com

Mérieux NutriSciences | Expert Partners

Code : MC_1544

Réglementation et étiquetage des additifs alimentaires



Public concerné : **Ingénieurs et techniciens des services qualité, R&D, Affaires Réglementaires.**
Prérequis : **Maîtriser les exigences de base de la réglementation en lien avec l'étiquetage des denrées alimentaires.**

0,5 jour
3,5 heures

Lieu à définir
Intra/inter entreprise

Participants
10 max.

Sur devis *

Présentiel ou **classe virtuelle**

Formateur Mérieux NutriSciences

Personnalisation :
La formation intègre des exemples et mises en pratique adaptés à votre secteur d'activité et aux produits spécifiques de votre entreprise.

Méthodologie et évaluation :

- ✓ Pédagogie active
- ✓ Evaluation QCM
- ✓ Supports pédagogiques
- ✓ Etudes de cas
- ✓ Attestation de présence

Objectifs de la formation

- Identifier le cadre réglementaire autour des additifs alimentaires
- Connaître les additifs autorisés et leurs restrictions d'emploi dans les denrées alimentaires
- Comprendre le principe de transfert

Programme détaillé

1. **Contexte réglementaires**
2. **Règlement CE n°1333/2008**
   - Champ d'application et définitions
   - Listes positives dans les annexes
   - Conditions d'utilisation
3. **Etiquetage des additifs**
4. **Principe de transfert**
5. **Etude de cas pratiques**

** Inter-entreprises : Tarifs et dates disponibles sur www.merieuxnutrisciences.com*
Intra-entreprise : Sur devis (selon besoins de personnalisation).

Stagiaire en situation de handicap : Nous contacter afin d'échanger sur l'adaptabilité de la formation. Classes virtuelles accessibles aux personnes sourdes et malentendantes.

Contactez-nous pour un accompagnement sur mesure !
support.cnsfor@mxns.com

Mérieux NutriSciences | Expert Partners

Code : MC_1545

Etiquetage de l'origine des denrées alimentaires courantes préemballées

0,5 jour
3,5 heures

Lieu à définir
Intra/inter entreprise

Participants
10 max.

Sur devis *

Présentiel ou **classe virtuelle**

Formateur Mérieux NutriSciences



Public concerné : **Équipes Qualité, Affaires Réglementaires, Équipes marketing**
Prérequis : **Connaître les exigences de base en matière d'étiquetage des denrées alimentaires.**

Personnalisation :
La formation intègre des exemples et mises en pratique adaptés à votre secteur d'activité et aux produits spécifiques de votre entreprise.

Méthodologie et évaluation :

- ✓ Pédagogie active
- ✓ Evaluation QCM
- ✓ Supports pédagogiques
- ✓ Etudes de cas
- ✓ Attestation de présence

Objectifs de la formation

- Identifier le cadre réglementaire applicable à l'étiquetage de l'origine des denrées alimentaires
- Déterminer les situations nécessitant l'indication obligatoire d'une mention d'origine
- Maîtriser les règles d'étiquetage des mentions d'origine conformément aux règlements 1169/2011 et 2018/775

Programme détaillé

1. **Origine selon le Règlement INCO 1169/2011**
   - Différence entre les mentions « origine » et « provenance »
   - Situations nécessitant l'indication obligatoire de l'origine de la denrée
2. **Origine de l'ingrédient primaire selon le Règlement 2018/775**
   - Champ d'application
   - Définition et modalités d'étiquetage de l'ingrédient primaire
3. **Focus origine France**
4. **Etude de cas pratiques**

** Inter-entreprises : Tarifs et dates disponibles sur www.merieuxnutrisciences.com*
Intra-entreprise : Sur devis (selon besoins de personnalisation).

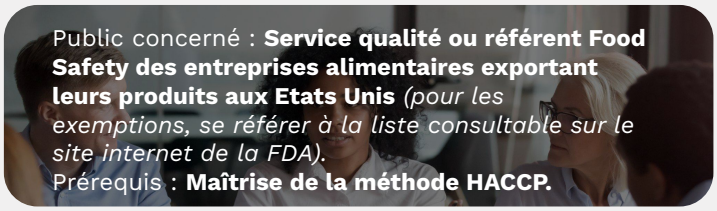
Stagiaire en situation de handicap : Nous contacter afin d'échanger sur l'adaptabilité de la formation. Classes virtuelles accessibles aux personnes sourdes et malentendantes.

Contactez-nous pour un accompagnement sur mesure !
support.cnsfor@mxns.com

Mérieux NutriSciences | Expert Partners

Code : MC_1531

Preventive Control Qualified Individual (PCQI v 2.0)



Public concerné : **Service qualité ou référent Food Safety des entreprises alimentaires exportant leurs produits aux Etats Unis** *(pour les exemptions, se référer à la liste consultable sur le site internet de la FDA).*
Prérequis : **Maîtrise de la méthode HACCP.**

3 jours
22 heures

Lieu à définir
Intra/inter entreprise

Participants
1 à 9

Sur devis *

Présentiel ou **classe virtuelle**

Formateur Lead Instructor 2.0 reconnu par la FSPCA

Formation dispensée en français ainsi que les supports pédagogiques utilisés. Quelques supports seront toutefois utilisés obligatoirement en anglais.

Méthodologie et évaluation :

- ✓ Pédagogie active
- ✓ Evaluation QCM
- ✓ Supports pédagogiques **
- ✓ Attestation de présence
- ✓ Certificat officiel individuel PCQI (émis par la FSPCA)

Objectifs de la formation

- Comprendre et interpréter efficacement la nouvelle réglementation FSMA
- L'apprentissage des exigences et responsabilités incombant aux personnes qualifiées sur les mesures de maîtrise préventives (ou PCQI)
- La connaissance des points clefs de la mise en conformité de votre système vis-à-vis de la nouvelle réglementation FSMA
- L'obtention de la qualification PCQI, obligatoire dans le cadre de l'export de denrées alimentaires vers les USA

Programme détaillé

Défini et imposé par la Food Safety Preventive Controls Alliance

Chapitre 1 : Vue d'ensemble du « Food Safety Plan for Preventive Controls for Human Food » et exercices pratiques
Chapitre 2 : Bonnes pratiques de fabrication en vigueur et programmes pré-requis pour l'alimentation humaine
Chapitre 3 : Dangers biologiques pour l'alimentation humaine
Chapitre 4 : Dangers chimiques, physiques et malveillance / fraudes
Chapitre 5 : Étapes préliminaires pour développer le « Food Safety Plan for Human Food » et exercices d'application
Chapitre 6 : Analyse des risques pour l'alimentation humaine :
- identification et exercice associé à l'utilisation du « FDA's Hazard Guide »
- analyse des risques

Chapitre 7 : Détermination des « Preventive Controls » et exercices associés à l'utilisation du Food Safety Plan
Chapitre 8 : Process preventive controls : paramètres et valeurs, limites critiques
Chapitre 9 : Process preventive controls : monitoring et actions correctives
Chapitre 10 : Process preventive controls : vérification et enregistrements. Exercices associés à l'utilisation du Food Safety Plan
Chapitre 11 : Food Allergen Preventive Controls for Human Food et exercices associés à l'utilisation du Food Safety Plan
Chapitre 12 : Sanitation Preventive Controls for Human Food et exercices associés à l'utilisation du Food Safety Plan
Chapitre 13 : Supply-Chain Preventive Controls for Human Food et exercices associés à l'utilisation du Food Safety Plan
Chapitre 14 : Mise en œuvre et gestion du Food Safety Plan
Chapitre 15 : Procédure de retrait / rappel et exercices par groupe
Chapitre 16 : Veille réglementaire, current Good Manufacturing Practice, Hazard Analysis, and Risk-Based Preventive Controls for Human Food

** Inter-entreprises : Tarifs et dates disponibles sur www.merieuxnutrisciences.com*
Intra-entreprise : Sur devis (selon besoins de personnalisation).

Stagiaire en situation de handicap : Nous contacter afin d'échanger sur l'adaptabilité de la formation. Classes virtuelles accessibles aux personnes sourdes et malentendantes.

Contactez-nous pour un accompagnement sur mesure !
support.cnsfor@mxns.com

Mérieux NutriSciences | Expert Partners

Code : MC_256

Clean Label et cadre réglementaire



Public concerné : **Ingénieurs et techniciens en charge de la réglementation, de l'étiquetage ou de la R&D.**
Prérequis : **Connaître les exigences de base en matière d'étiquetage des denrées alimentaires et d'utilisation d'additifs.**

0,5 jour
3,5 heures

Lieu à définir
Intra/inter entreprise

Participants
10 max.

Sur devis *

Présentiel ou **classe virtuelle**

Formateur Mérieux NutriSciences

Personnalisation :
La formation intègre des exemples et mises en pratique adaptés à votre secteur d'activité et aux produits spécifiques de votre entreprise.

Méthodologie et évaluation :

- ✓ Pédagogie active
- ✓ Evaluation QCM
- ✓ Supports pédagogiques
- ✓ Etudes de cas
- ✓ Attestation de présence

Objectifs de la formation

- Comprendre la notion de « clean label » et la situer dans le cadre réglementaire en France et en UE
- Distinguer un ingrédient fonctionnel d'un additif
- Identifier les critères d'utilisation de certaines allégations « clean label »

Programme détaillé

1. **Introduction**

2. **Comprendre la tendance du clean label**
   - Définition, contexte et attentes des consommateurs
   - Exemples d'allégations « clean label » (mentions « sans », « naturel », etc.)

3. **Cadre réglementaire européen et français**
   - Règlement INCO
   - Autres textes de référence

4. **Critères d'utilisation des allégations « clean label »**
   - Différences entre additif et ingrédient fonctionnel
   - Allégations « sans additifs »
   - Autres allégations et mentions valorisantes

5. **Étude de cas pratiques**

** Inter-entreprises : Tarifs et dates disponibles sur www.merieuxnutrisciences.com*
Intra-entreprise : Sur devis (selon besoins de personnalisation).

Stagiaire en situation de handicap : Nous contacter afin d'échanger sur l'adaptabilité de la formation. Classes virtuelles accessibles aux personnes sourdes et malentendantes.

Contactez-nous pour un accompagnement sur mesure !
support.cnsfor@mxns.com

Mérieux NutriSciences | Expert Partners

Code : MC_1503

Comprendre la réglementation spécifique aux dangers chimiques et appliquer le Guide d'aide à la gestion des alertes alimentaires

1 jour
7 heures

Lieu à définir
Intra/inter entreprise

Participants
10 max.

Sur devis *

Présentiel ou **classe virtuelle**

Formateur Mérieux NutriSciences



Public concerné : **Personnel des services qualité.**
Prérequis : **Aucun.**

La partie théorique est complétée par des exemples pour permettre aux stagiaires de mieux appréhender les notions et de se les approprier. Pour les formations intra-entreprise, 2 ou 3 cas personnalisés peuvent être fournis par vos soins.

Méthodologie et évaluation :

- ✓ Pédagogie active
- ✓ Evaluation QCM
- ✓ Supports pédagogiques
- ✓ Etudes de cas
- ✓ Attestation de présence

Objectifs de la formation

- Connaître les contaminants chimiques du règlement (UE) 2023/915 et leurs règlements d'échantillonnage
- Connaître les principales instructions techniques de la DGAL concernant les contaminants chimiques
- Connaître les projets de règlements en cours, le cas échéant
- Connaître les principales dispositions du Guide d'aide à la gestion des alertes concernant les contaminants chimiques

Programme détaillé

1. **Introduction : contexte et enjeux**

2. **Contaminants chimiques réglementés :**
   - Définitions : TM, LMR, DJT, ARfD, CMR…
   - Les principaux contaminants
   - Sources de contamination directes et indirectes

3. **Les alertes RASFF et les Rappels Consommateurs**
   - Fonctionnement du système d'alerte RASFF
   - Cas des contaminants chimiques réglementés

4. **Impact de l'environnement, des modes de culture et de transformation sur le risque de contamination chimique**

5. **Stratégies à mettre en œuvre pour limiter le risque**

6. **Notion de facteurs de transformation pour l'obtention de nouvelles limites réglementaires :**
   - Sources
   - Impact du process
   - Calcul de nouvelles teneurs maximales

7. **Règlements d'échantillonnage des contaminants chimiques**

8. **Contrôles officiels en France et au niveau UE**

9. **Guide des alertes :**
   - Les seuils à respecter
   - L'analyse des risques

10. **Conclusions et discussions**

** Inter-entreprises : Tarifs et dates disponibles sur www.merieuxnutrisciences.com*
Intra-entreprise : Sur devis (selon besoins de personnalisation).

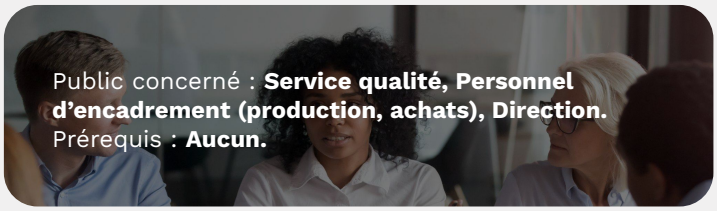
Stagiaire en situation de handicap : Nous contacter afin d'échanger sur l'adaptabilité de la formation. Classes virtuelles accessibles aux personnes sourdes et malentendantes.

Contactez-nous pour un accompagnement sur mesure !
support.cnsfor@mxns.com

Mérieux NutriSciences | Expert Partners

Code : MC_1342

Contrôle métrologique des préemballés alimentaires



Public concerné : **Service qualité, Personnel d'encadrement (production, achats), Direction.**
Prérequis : **Aucun.**

1 jour
7 heures

Lieu à définir
Intra/inter entreprise

Participants
10 max.

Sur devis *

Présentiel ou **classe virtuelle**

Formateur Mérieux NutriSciences

La partie théorique est complétée par des exemples pour permettre aux stagiaires de mieux appréhender les notions et de se les approprier. Pour les formations intra-entreprise, 2 ou 3 cas personnalisés peuvent être fournis par vos soins.

Méthodologie et évaluation :

- ✓ Pédagogie active
- ✓ Evaluation QCM
- ✓ Supports pédagogiques
- ✓ Etudes de cas
- ✓ Attestation de présence

Objectifs de la formation

- Comprendre les exigences réglementaires relatives aux contrôles métrologiques de produits préemballés
- Savoir mettre en place dans son entreprise un système de contrôle métrologique conforme à la réglementation

Programme détaillé

1. **Le contexte juridique**
   - Les objectifs du règlement INCO
   - Son impact
   - Son champ d'application
2. **Contexte réglementaire et définitions**
   - Le décret 78-166 du 31/01/1978
   - Le guide de bonnes pratiques DGCCRF de 2014
   - Le « e » métrologique
   - La norme NF X 06-031
3. **Quels instruments pour quels paramètres ?**
   - Les Instruments de pesée à Fonctionnement Non Automatique (IPFNA)
   - Les instruments de pesée à Fonctionnement Automatique (IPFA)
   - Les mesures de volume
   - Adéquation de l'instrument à la mesure, cas pratiques
4. **Les différents critères de conformité**
   - Notion de lot
   - Calcul des moyennes et écarts types
   - Conclusion sur la conformité du lot
5. **Comment se mettre en conformité, cas pratiques**
   - Le diagnostic métrologique
   - Cas pratiques et plan d'actions

** Inter-entreprises : Tarifs et dates disponibles sur www.merieuxnutrisciences.com*
Intra-entreprise : Sur devis (selon besoins de personnalisation).

Stagiaire en situation de handicap : Nous contacter afin d'échanger sur l'adaptabilité de la formation. Classes virtuelles accessibles aux personnes sourdes et malentendantes.

Contactez-nous pour un accompagnement sur mesure !
support.cnsfor@mxns.com

Mérieux NutriSciences | Expert Partners

NEW

Code : MC_1556

Produits PAM ou NON PAM : Préparez-vous aux nouvelles obligations concernant le risque listeria



Public concerné : **Responsable qualité, Responsable R&D, Chef de projet R&D.**
Prérequis : **Expérience en tant que Responsable Qualité et connaissances de base en microbiologie.**

0,5 jour
3,5 heures

Lieu à définir
Intra/inter entreprise

Participants
12 max.

Sur devis *

Présentiel ou **classe virtuelle**

Formateur Mérieux NutriSciences

Personnalisation :
La formation intègre des exemples et mises en pratique adaptés à votre secteur d'activité et aux produits spécifiques de votre entreprise.

Méthodologie et évaluation :

- ✓ Pédagogie active
- ✓ Evaluation QCM
- ✓ Supports pédagogiques
- ✓ Etudes de cas
- ✓ Attestation de présence

Objectifs de la formation

- Comprendre la distinction réglementaire entre produits PAM et non PAM
- Justifier le statut PAM / non PAM auprès des autorités de contrôle
- Identifier les impacts sur la gestion de *Listeria monocytogenes*
- Lister les nouvelles obligations applicables au 1er juillet 2026
- Choisir son outil (challenge-tests, modélisation, études de stabilité)
- Identifier les modifications à apporter à son HACCP et son SMSDA en conséquence

Programme détaillé

1. **Introduction**
   - Comprendre le risque *Listeria monocytogenes*
   - Produits PAM/non PAM : critères de classification
2. **Les évolutions réglementaires**
   - Durcissement des critères notamment pour les produits PAM permettant la croissance
   - Obligation de preuve
3. **Impact sur l'activité des industriels**
   - Les besoins analytiques
   - Les méthodes employées
4. **Evolution des plans de contrôle et de surveillance**
   - Lien renforcé entre durée de vie et critères
   - Surveillance de l'environnement
5. **Impact sur les contrôles officiels**
   - Vérification de la classification PAM / non PAM et la justification de la croissance/non-croissance
6. **Synthèse et échanges**
   - Questions / Réponses

** Inter-entreprises : Tarifs et dates disponibles sur www.merieuxnutrisciences.com*
Intra-entreprise : Sur devis (selon besoins de personnalisation).

Stagiaire en situation de handicap : Nous contacter afin d'échanger sur l'adaptabilité de la formation.

Contactez-nous pour un accompagnement sur mesure !
support.cnsfor@mxns.com

Mérieux NutriSciences | Expert Partners

NEW

Code : MC_1578

Compléments alimentaires : cadre réglementaire de la conception à la mise sur le marché français

1 jour
7 heures

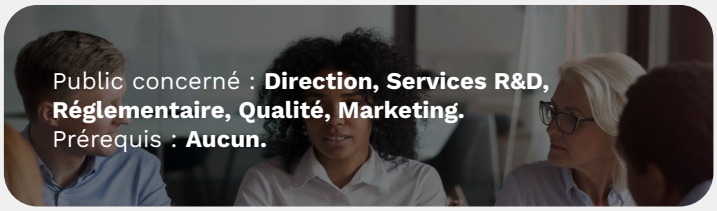
Lieu à définir
Intra/inter entreprise

Participants
10 max.

Sur devis *

Présentiel ou **classe virtuelle**

Formateur Mérieux NutriSciences



Public concerné : **Direction, Services R&D, Réglementaire, Qualité, Marketing.**
Prérequis : **Aucun.**

Personnalisation :
La partie théorique est largement complétée par l'application pratique, basée sur des exemples.
Ces cas peuvent être fournis par le client en cas de formation intra-entreprise.

Méthodologie et évaluation :

- ✓ Pédagogie active
- ✓ Evaluation QCM
- ✓ Supports pédagogiques
- ✓ Etudes de cas
- ✓ Attestation de présence

Objectifs de la formation

- Citer les réglementations européennes et nationales encadrant la mise sur le marché de compléments alimentaires.
- Identifier les ingrédients autorisés ou non dans les compléments alimentaires en France.
- Acquérir de bons réflexes pour veiller à la conformité des produits finis
- Maîtriser les règles essentielles à la création d'un étiquetage conforme
- Décrire les obligations de responsable de la mise sur le marché français.

Programme détaillé

1. **Cadre réglementaire général applicable**
   - Commun au niveau européen
   - Spécifique au niveau français
2. **Composition et Ingrédients autorisés**
   - Vitamines et minéraux
   - Substances à but nutritionnel et physiologique
   - Plantes
   - Autres ingrédients
   - Nouveaux ingrédients
   - Ingrédients à but technologique : additifs et arômes
3. **Exigences de qualité et de sécurité**
   - Règles d'hygiène
   - Qualification des matières premières
   - Analyse des risques qualité et réglementaire
   - Études de stabilité et choix du conditionnement
   - Surveillance post-commercialisation
4. **Création d'un étiquetage conforme**
   - Mentions obligatoires générales
   - Mentions obligatoires spécifiques
   - Mentions valorisantes
   - Focus Allégations de santé
5. **Déclaration de mise sur le marché du produit**
   - Portail de déclaration en ligne auprès de la DGAL
   - Procédures de déclaration
   - Contenu d'une déclaration
   - Obligations du responsable de la mise sur le marché
6. **Conclusions et discussions**

** Inter-entreprises : Tarifs et dates disponibles sur www.merieuxnutrisciences.com*
Intra-entreprise : Sur devis (selon besoins de personnalisation).

Stagiaire en situation de handicap : Nous contacter afin d'échanger sur l'adaptabilité de la formation. Classes virtuelles accessibles aux personnes sourdes et malentendantes.

Contactez-nous pour un accompagnement sur mesure !
support.cnsfor@mxns.com

Mérieux NutriSciences | Expert Partners



Évaluation sensorielle
Tests consommateurs

Code : MC_1457

Les études consommateurs en évaluation sensorielle - initiation

1 jour
7 heures

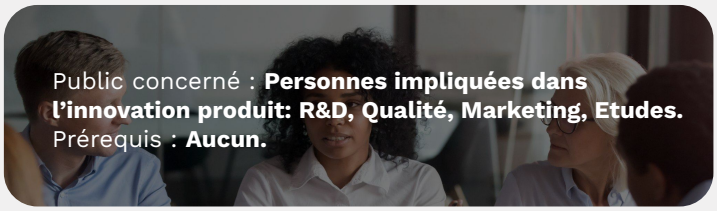
Lieu à définir
Intra/inter entreprise

Participants
10 max.

Sur devis *

Présentiel ou **classe virtuelle**

Formateur Mérieux NutriSciences



Public concerné : **Personnes impliquées dans l'innovation produit: R&D, Qualité, Marketing, Etudes.**
Prérequis : **Aucun.**

Personnalisation :
La formation intègre des exemples et mises en pratique adaptés à votre secteur d'activité et aux produits spécifiques de votre entreprise.

Méthodologie et évaluation :

- ✓ Pédagogie active
- ✓ Evaluation QCM
- ✓ Supports pédagogiques
- ✓ Etudes de cas
- ✓ Attestation de présence

Objectifs de la formation

- Se familiariser aux principes des études sensorielles consommateurs
- Mesurer tout le potentiel et l'intérêt de ces études pour répondre à vos problématiques R&D et Marketing
- Comprendre les principes et le mode de mise en œuvre des études consommateurs (bonnes pratiques)
- Découvrir les différentes méthodologies et leur application

Programme détaillé

1. **Introduction, contexte et enjeux**

2. **L'influence des sens dans le comportement consommateurs**
   - Sensorialité et consommation
   - Physiologie - les 5 sens
   - Les propriétés sensoriels des produits

3. **La métrologie Sensorielle adaptée aux études consommateurs**
   - Les grands principes (laboratoire, produit, préparation, cible...)
   - Les évaluations hédoniques et discriminatives
   - Les classements et préférence

4. **Les approches quantitatives complémentaires**
   - Test de concept, packaging, usage, claim...

5. **Les approches qualitatives**
   - Objectifs et méthodes
   - Entretien semi-directifs et approches de groupes
   - Co-création avec les consommateurs

6. **Conclusion et discussion**

** Inter-entreprises : Tarifs et dates disponibles sur www.merieuxnutrisciences.com*
Intra-entreprise : Sur devis (selon besoins de personnalisation).

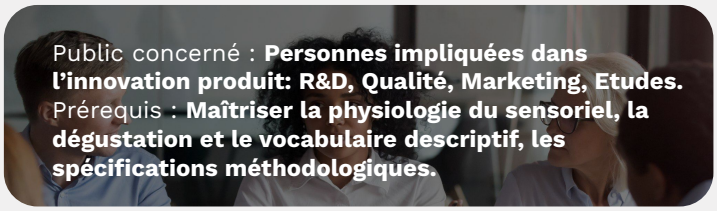
Stagiaire en situation de handicap : Nous contacter afin d'échanger sur l'adaptabilité de la formation. Classes virtuelles accessibles aux personnes sourdes et malentendantes.

Contactez-nous pour un accompagnement sur mesure !
support.cnsfor@mxns.com

Mérieux NutriSciences | Expert Partners

Code : MC_1460

Intégrer et conduire un panel sensoriel à votre activité



Public concerné : **Personnes impliquées dans l'innovation produit: R&D, Qualité, Marketing, Etudes.**
Prérequis : **Maîtriser la physiologie du sensoriel, la dégustation et le vocabulaire descriptif, les spécifications méthodologiques.**

1 jour
7 heures

Lieu à définir
Intra/inter entreprise

Participants
10 max.

Sur devis *

Présentiel ou **classe virtuelle**

Formateur Mérieux NutriSciences

Personnalisation :
La formation intègre des exemples et mises en pratique adaptés à votre secteur d'activité et aux produits spécifiques de votre entreprise.

Méthodologie et évaluation :

- ✓ Pédagogie active
- ✓ Evaluation QCM
- ✓ Supports pédagogiques
- ✓ Etudes de cas
- ✓ Attestation de présence

Objectifs de la formation

- Se perfectionner en analyse sensorielle dans la construction des études descriptives et discriminatives pour accompagner vos développements produit
- Accompagner la construction d'un panel sensoriel du recrutement à l'animation en interne ou en externe
- Obtenir les clés pour mettre en place un panel sensoriel performant

Programme détaillé

1. **Introduction, contexte et enjeux**
   - Rappel des méthodes de mesures objectives d'un panel
2. **Recrutement et sélection d'un panel d'experts**
   - Les étapes de recrutement pour un panel externe
   - Le contenu des tests de sélection - Atelier
3. **La réalisation d'un glossaire et son programme d'entraînement**
   - Générer les descripteurs
   - Elaborer le glossaire et le protocole d'évaluation
   - Adapter son programme d'entraînement
4. **Animation du panel**
   - Le rôle et la posture du panel leader
   - Gestion et suivi d'un panel
   - Amener et maintenir la performance
   - Motiver son panel
   - Gestion et animation de séances
5. **Conclusion et discussion**

** Inter-entreprises : Tarifs et dates disponibles sur www.merieuxnutrisciences.com*
Intra-entreprise : Sur devis (selon besoins de personnalisation).

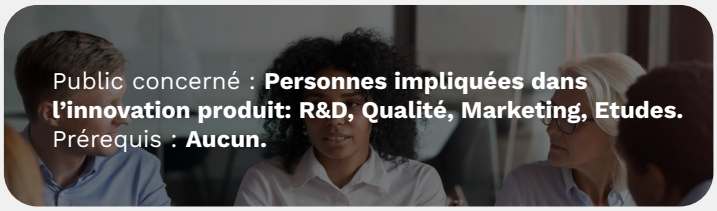
Stagiaire en situation de handicap : Nous contacter afin d'échanger sur l'adaptabilité de la formation. Classes virtuelles accessibles aux personnes sourdes et malentendantes.

Contactez-nous pour un accompagnement sur mesure !
support.cnsfor@mxns.com

Mérieux NutriSciences | Expert Partners

Code : MC_1459

Les bases de l'évaluation sensorielle



Public concerné : **Personnes impliquées dans l'innovation produit: R&D, Qualité, Marketing, Etudes.**
Prérequis : **Aucun.**

1 jour
6 heures

Lieu à définir
Intra/inter entreprise

Participants
10 max.

Sur devis *

Présentiel ou **classe virtuelle**

Formateur Mérieux NutriSciences

Personnalisation :
La formation intègre des exemples et mises en pratique adaptés à votre secteur d'activité et aux produits spécifiques de votre entreprise.

Méthodologie et évaluation :

- ✓ Pédagogie active
- ✓ Evaluation QCM
- ✓ Supports pédagogiques
- ✓ Etudes de cas
- ✓ Attestation de présence

Objectifs de la formation

- S'initier aux principes de l'analyse sensorielle
- Connaître la physiologie du sensoriel, la dégustation et le vocabulaire descriptif
- Comprendre les principes et les spécifications méthodologiques de base

Programme détaillé

1. **Introduction, contexte et enjeux**

2. **La physiologie du sensoriel**
   - Physiologie générale
   - Différences inter et intra individuelles

3. **Métrologie sensorielle**
   - Les solutions et méthodes
   - Les épreuves descriptives et discriminatives
   - Les tests hédoniques
   - Les sujets

4. **Les bonnes pratiques**
   - Local, matériel, produits, séance, organisation
   - Conformité, sécurité et Hygiène
   - Les échelles de réponse
   - Les biais à l'étude

5. **Le Vocabulaire sensoriel**
   - Les outils
   - Générer les descripteurs

6. **Conclusion et discussion**

** Inter-entreprises : Tarifs et dates disponibles sur www.merieuxnutrisciences.com*
Intra-entreprise : Sur devis (selon besoins de personnalisation).

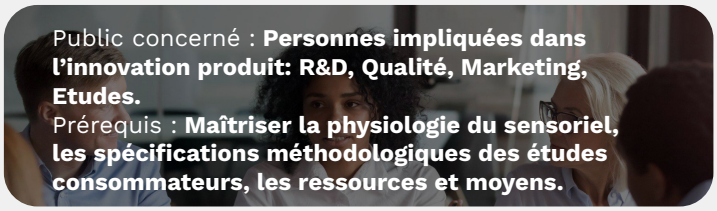
Stagiaire en situation de handicap : Nous contacter afin d'échanger sur l'adaptabilité de la formation. Classes virtuelles accessibles aux personnes sourdes et malentendantes.

Contactez-nous pour un accompagnement sur mesure !
support.cnsfor@mxns.com

Mérieux NutriSciences | Expert Partners

Code : MC_1458

Se perfectionner à la pratique des études quantitatives



Public concerné : **Personnes impliquées dans l'innovation produit: R&D, Qualité, Marketing, Etudes.**
Prérequis : **Maîtriser la physiologie du sensoriel, les spécifications méthodologiques des études consommateurs, les ressources et moyens.**

1 jour
7 heures

Lieu à définir
Intra/inter entreprise

Participants
10 max.

Sur devis *

Présentiel ou **classe virtuelle**

Formateur Mérieux NutriSciences

Personnalisation :
La formation intègre des exemples et mises en pratique adaptés à votre secteur d'activité et aux produits spécifiques de votre entreprise.

Méthodologie et évaluation :

- ✓ Pédagogie active
- ✓ Evaluation QCM
- ✓ Supports pédagogiques
- ✓ Etudes de cas
- ✓ Attestation de présence

Objectifs de la formation

- Approfondir ses connaissances dans les études quantitatives
- Sélectionner la méthodologie à mettre en place pour répondre aux objectifs R&D et Marketing
- Maîtriser les principes et le mode de mise en œuvre des études consommateurs
- Savoir Interpréter les résultats de vos analyses

Programme détaillé

1. **Introduction, contexte et enjeux**
   - Panorama des méthodes pour répondre à vos objectifs
2. **La mise en place de l'étude :**
   - Choisir les bonnes options méthodologiques
   - Organiser et piloter efficacement son étude
   - Rédiger un questionnaire efficace (règle d'or, échelles de mesure...)
   - Construire son protocole et son plan d'expérience
3. **Valoriser les résultats**
   - Traitement statistiques et exploitation des résultats
   - Faire parler ses résultats
   - Préparer son rapport
4. **Zoom sur les méthodologies spécifiques :**
   - Tests de concept, packaging, usage, claim,...
   - Cartographie interne préférences, tri libre,...
   - Mesure des émotions, mesure du bien-être...
5. **Conclusion et discussion**

** Inter-entreprises : Tarifs et dates disponibles sur www.merieuxnutrisciences.com*
Intra-entreprise : Sur devis (selon besoins de personnalisation).

Stagiaire en situation de handicap : Nous contacter afin d'échanger sur l'adaptabilité de la formation. Classes virtuelles accessibles aux personnes sourdes et malentendantes.

Contactez-nous pour un accompagnement sur mesure !
support.cnsfor@mxns.com

Mérieux NutriSciences | Expert Partners

Code : MC_1504

Performances de panels experts : indicateurs statistiques



Public concerné : **Toute personne utilisant les outils de l'évaluation sensorielle ou amenée à analyser les résultats.**
Prérequis : **Utiliser XLSTAT.**

2 jours
14 heures

Lieu à définir
Intra/inter entreprise

Participants
10 max.

Sur devis *

Présentiel ou **classe virtuelle**

Formateur Mérieux NutriSciences

Personnalisation :
Pédagogie active et participative alternant des présentations théoriques et des travaux pratiques personnalisés sur XLSTAT.

Méthodologie et évaluation :

- ✓ Pédagogie active
- ✓ Evaluation QCM
- ✓ Supports pédagogiques
- ✓ Attestation de présence

Objectifs de la formation

- Identifier les bases des statistiques unidimensionnelles et multidimensionnelles utilisées en évaluation sensorielle
- Définir les performances de panels experts et leurs indicateurs de synthèse
- Mettre en application sur le logiciel statistique XLSTAT

Programme détaillé

1. **Introduction, contexte et enjeux**
   - Les définitions de base de la statistique

2. **L'analyse de variance**
   - Définir l'analyse de variance
   - Découvrir le principe de l'analyse de variance, son mode de calcul et ses conclusions
   - Étude de cas et application

3. **Les analyses multidimensionnelles**
   - Définir les analyses multidimensionnelles
   - Découvrir le fonctionnement des analyses multidimensionnelles, leur principe
   - Découvrir le fonctionnement des analyses multidimensionnelles et leur interprétation
   - Étude de cas et application

4. **Les indicateurs de performances de panels experts**
   - Définir les indicateurs de performances de panels experts et les comprendre
   - Présenter et interpréter les résultats
   - Étude de cas en performances panels

5. **Conclusion et discussion**

** Inter-entreprises : Tarifs et dates disponibles sur www.merieuxnutrisciences.com*
Intra-entreprise : Sur devis (selon besoins de personnalisation).

Stagiaire en situation de handicap : Nous contacter afin d'échanger sur l'adaptabilité de la formation. Classes virtuelles accessibles aux personnes sourdes et malentendantes.

Contactez-nous pour un accompagnement sur mesure !
support.cnsfor@mxns.com

Mérieux NutriSciences | Expert Partners

Code : MC_1533

L'évaluation sensorielle appliquée au développement des produits laitiers

1 jour
6 heures

Lieu à définir
Intra/inter entreprise

Participants
10 max.

Sur devis *

Présentiel ou **classe virtuelle**

Formateur Mérieux NutriSciences



Public concerné : **Personnes impliquées dans l'innovation produit ayant un panel sensoriel déjà en place.**
Prérequis : **Maîtriser la physiologie du sensoriel, la dégustation de produits laitiers, le vocabulaire descriptif et les spécifications méthodologiques.**

Personnalisation :
La formation intègre des exemples et mises en pratique adaptés à votre secteur d'activité et aux produits spécifiques de votre entreprise.

Méthodologie et évaluation :

- ✓ Pédagogie active
- ✓ Evaluation QCM
- ✓ Supports pédagogiques
- ✓ Etudes de cas
- ✓ Attestation de présence

Objectifs de la formation

- Evaluer les pratiques en matière d'analyse sensorielle via un panel d'experts dans le domaine des produits laitiers
- Acquérir des techniques d'animation d'un panel pour maintenir et renforcer la motivation, l'implication et la dynamique de groupe
- Acquérir de nouvelles méthodologies innovantes en analyse sensorielle

Programme détaillé

1. **Introduction, contexte et enjeux**
   - Focus univers des produits laitiers
2. **Etat des lieux des pratiques actuelles**
   - Partage des démarches actuellement mises en place
   - Identification des forces et limites de l'existant
3. **Maintenir et renforcer la motivation d'un panel**
   - Rappel des bonnes pratiques d'animation
   - Présentation de différentes techniques et exercices d'animation selon l'ancienneté des panélistes
4. **Nouvelles méthodologies innovantes en analyse sensorielle**
   - Présentation, formation et appropriation de différentes méthodologies innovantes:
   - Temps-Intensité
   - Dominance temporelle des sensations
   - Profil flash®
   - Profil libre
   - Tri libre
   - Napping®
5. **Conclusion et discussion**

** Inter-entreprises : Tarifs et dates disponibles sur www.merieuxnutrisciences.com*
Intra-entreprise : Sur devis (selon besoins de personnalisation).

Stagiaire en situation de handicap : Nous contacter afin d'échanger sur l'adaptabilité de la formation. Classes virtuelles accessibles aux personnes sourdes et malentendantes.

Contactez-nous pour un accompagnement sur mesure !
support.cnsfor@mxns.com

Mérieux NutriSciences | Expert Partners

Code : MC_1534

Réussir ses études consommateurs en compléments alimentaires : design, méthodologie et insights

1 jour
7 heures

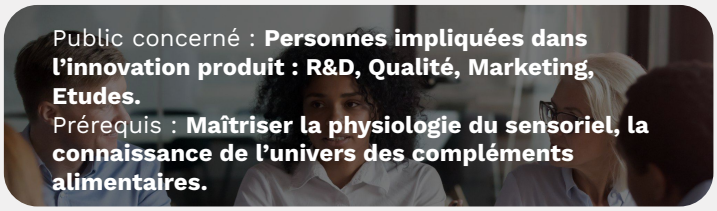
Lieu à définir
Intra/inter entreprise

Participants
10 max.

Sur devis *

Présentiel ou **classe virtuelle**

Formateur Mérieux NutriSciences



Public concerné : **Personnes impliquées dans l'innovation produit : R&D, Qualité, Marketing, Etudes.**
Prérequis : **Maîtriser la physiologie du sensoriel, la connaissance de l'univers des compléments alimentaires.**

Personnalisation :
La formation intègre des exemples et mises en pratique adaptés à votre secteur d'activité et aux produits spécifiques de votre entreprise.

Méthodologie et évaluation :

- ✓ Pédagogie active
- ✓ Evaluation QCM
- ✓ Supports pédagogiques
- ✓ Etudes de cas
- ✓ Attestation de présence

Objectifs de la formation

- Se familiariser aux principes des études sensorielles consommateurs
- Sélectionner la méthodologie à mettre en place pour répondre aux objectifs R&D et Marketing dans le domaine des compléments alimentaires
- Maîtriser les principes et le mode de mise en œuvre des études consommateurs
- Savoir Interpréter les résultats de vos analyses

Programme détaillé

1. **Introduction, contexte et enjeux**
   - Focus univers des compléments alimentaires
   - Panorama des méthodes pour répondre à vos objectifs
2. **La mise en place de l'étude**
   - Choisir les bonnes options méthodologiques
   - Organiser et piloter efficacement son étude
   - Rédiger un questionnaire efficace (règle d'or, échelles de mesure...)
   - Construire son protocole et son plan d'expérience
3. **Valoriser les résultats**
   - Traitement statistiques et exploitation des résultats
   - Faire parler ses résultats
   - Préparer son rapport
4. **Zoom sur des méthodologies spécifiques**
   - Test d'usage à domicile, mesure de bénéfices, comparaison avec un placebo, claims...
   - Mesure des émotions, mesure du bien-être...
5. **Conclusion et discussion**

** Inter-entreprises : Tarifs et dates disponibles sur www.merieuxnutrisciences.com*
Intra-entreprise : Sur devis (selon besoins de personnalisation).

Stagiaire en situation de handicap : Nous contacter afin d'échanger sur l'adaptabilité de la formation. Classes virtuelles accessibles aux personnes sourdes et malentendantes.

Contactez-nous pour un accompagnement sur mesure !
support.cnsfor@mxns.com

Mérieux NutriSciences | Expert Partners

Code : MC_1535

Réussir ses études consommateurs en cosmétique : design, méthodologie et insights

1 jour
7 heures

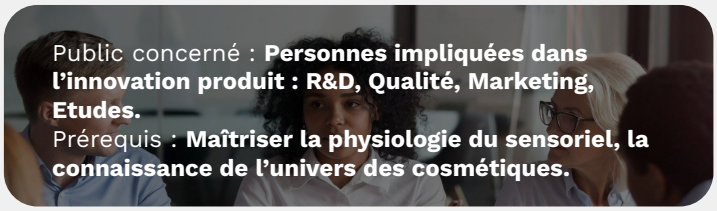
Lieu à définir
Intra/inter entreprise

Participants
10 max.

Sur devis *

Présentiel ou **classe virtuelle**

Formateur Mérieux NutriSciences



Public concerné : **Personnes impliquées dans l'innovation produit : R&D, Qualité, Marketing, Etudes.**
Prérequis : **Maîtriser la physiologie du sensoriel, la connaissance de l'univers des cosmétiques.**

Personnalisation :
La formation intègre des exemples et mises en pratique adaptés à votre secteur d'activité et aux produits spécifiques de votre entreprise.

Méthodologie et évaluation :

- ✓ Pédagogie active
- ✓ Evaluation QCM
- ✓ Supports pédagogiques
- ✓ Etudes de cas
- ✓ Attestation de présence

Objectifs de la formation

- Se familiariser aux principes des études sensorielles consommateurs
- Sélectionner la méthodologie à mettre en place pour répondre aux objectifs R&D et Marketing dans le domaine cosmétique
- Maîtriser les principes et le mode de mise en œuvre des études consommateurs
- Savoir Interpréter les résultats de vos analyses

Programme détaillé

1. **Introduction, contexte et enjeux**
   - Focus univers des compléments alimentaires
   - Panorama des méthodes pour répondre à vos objectifs
2. **La mise en place de l'étude**
   - Choisir les bonnes options méthodologiques
   - Organiser et piloter efficacement son étude
   - Rédiger un questionnaire efficace (règle d'or, échelles de mesure...)
   - Construire son protocole et son plan d'expérience
3. **Valoriser les résultats**
   - Traitement statistiques et exploitation des résultats
   - Faire parler ses résultats
   - Préparer son rapport
4. **Zoom sur des méthodologies spécifiques**
   - Test d'usage à domicile, mesure de bénéfices, comparaison avec un placebo, claims...
   - Mesure des émotions, mesure du bien-être...
5. **Conclusion et discussion**

** Inter-entreprises : Tarifs et dates disponibles sur www.merieuxnutrisciences.com*
Intra-entreprise : Sur devis (selon besoins de personnalisation).

Stagiaire en situation de handicap : Nous contacter afin d'échanger sur l'adaptabilité de la formation. Classes virtuelles accessibles aux personnes sourdes et malentendantes.

Contactez-nous pour un accompagnement sur mesure !
support.cnsfor@mxns.com

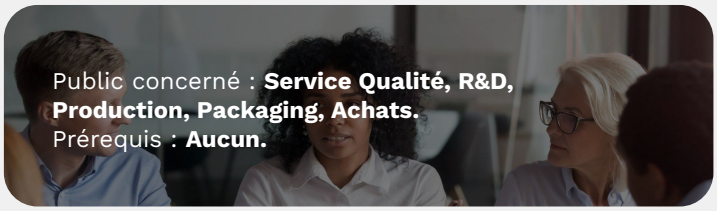
Mérieux NutriSciences | Expert Partners



Emballages alimentaires

Code : MC_1473

Matériaux et Emballages au Contact des Denrées Alimentaires : Exigences réglementaires



Public concerné : **Service Qualité, R&D, Production, Packaging, Achats.**
Prérequis : **Aucun.**

1 jour
7 heures

Lieu à définir
Intra/inter entreprise

Participants
10 max.

Sur devis *

Présentiel ou **classe virtuelle**

Formateur Mérieux NutriSciences

Personnalisation :
La formation intègre des exemples et mises en pratique adaptés à votre secteur d'activité et aux produits spécifiques de votre entreprise.

Méthodologie et évaluation :

- ✓ Pédagogie active
- ✓ Evaluation QCM
- ✓ Supports pédagogiques
- ✓ Etudes de cas
- ✓ Attestation de présence

Objectifs de la formation

- Identifier la réglementation sur les MCDA
- Analyser les déclarations d'alimentarité
- Reconnaître les preuves de conformité (tests et analyses)

Programme détaillé

1. **La réglementation sur les MCDA**
   - Les textes clés harmonisés au niveau de l'Union Européenne
   - Règlement cadre (CE) n°1935/2004
   - Règlement (CE) 10/2011 sur les emballages plastiques
   - Les textes clés non harmonisés au niveau de l'UE / Dispositions spécifiques nationales (papier , cartons, métaux...)
   - Loi PPWR : Aperçu des impacts à court terme pour les services qualité
2. **Zoom sur les référentiels IFS/BRC/ISO 22000**
   - Les exigences relatives au MCDA
3. **La déclaration d'alimentarité**
   - Présentation de modèles de Déclarations d'alimentarité existants (ANIA)
   - Décryptage point par point de la structuration correcte d'une déclaration de conformité selon les exigences réglementaires
   - Les points de vigilance
4. **Les preuves de conformité**
   - Evaluation des risques / Responsabilité de l'utilisateur/ Obligations des acteurs
   - Règles de contrôle et de conformité (choix des stimulants, conditions d'essais...)
5. **Etudes de cas - étude de déclaration de conformité**

** Inter-entreprises : Tarifs et dates disponibles sur www.merieuxnutrisciences.com*
Intra-entreprise : Sur devis (selon besoins de personnalisation).

Stagiaire en situation de handicap : Nous contacter afin d'échanger sur l'adaptabilité de la formation. Classes virtuelles accessibles aux personnes sourdes et malentendantes.

Contactez-nous pour un accompagnement sur mesure !
support.cnsfor@mxns.com

Mérieux NutriSciences | Expert Partners

NEW

Code : MC_1579

Emballages alimentaires : savoir interpréter des bulletins d'analyse

Niveau débutant

0,5 jour
3,5 heures

Lieu à définir
Intra/inter entreprise

Participants
12 max.

Sur devis *

Présentiel ou **classe virtuelle**

Formateur Mérieux NutriSciences



Public concerné : **Personnel des services qualité.**
Prérequis : **Aucun.**

Personnalisation :
La formation intègre des exemples et mises en pratique adaptés à votre secteur d'activité et aux produits spécifiques de votre entreprise.

Méthodologie et évaluation :

- ✓ Pédagogie active
- ✓ Evaluation QCM
- ✓ Supports pédagogiques
- ✓ Etudes de cas
- ✓ Attestation de présence

Objectifs de la formation

- Maîtriser les réglementations et les recommandations applicables
- Connaître les substances à surveiller en fonction des emballages et des matrices alimentaires
- Piloter la conformité : réagir face à un COA (bulletin d'analyse) sans conclusion et évaluer la validité d'un COA avec conclusion

Programme détaillé

1. Introduction et définitions

- Évolution de la réglementation et des recommandations : UE et FR
- Composition chimique et molécules impliquées dans la conception des emballages
- Décrypter les denrées alimentaires les plus à risque de contamination
- Juger l'impact médiatique sur les emballages

2. Clarifier les sources de contamination

- Connaître les substances à surveiller en fonction des matériaux d'emballage :
  - Plastique (PE, PP, PET, PS, autre)
  - Papier et carton
  - Aluminium

3. Recenser les analyses et interpréter les rapports d'analyses

- Les critères pour choisir un laboratoire pour s'en charger des analyses des emballages
- Atelier Pratique : Analyse de plusieurs rapports d'analyse et de cas de figure
- Réagir efficacement en cas de dépassement des seuils d'alerte

4. Critères de choix pour le laboratoire

- Expertise sur le paramètre analytique (y compris réglementations internationales)
- Performance des méthodes sur les matrices d'intérêt
- Performance des méthodes compatible avec les références réglementaires
- Accréditation

5. Conclusion et discussion

** Inter-entreprises : Tarifs et dates disponibles sur www.merieuxnutrisciences.com*
Intra-entreprise : Sur devis (selon besoins de personnalisation).

Stagiaire en situation de handicap : Nous contacter afin d'échanger sur l'adaptabilité de la formation. Classes virtuelles accessibles aux personnes sourdes et malentendantes.

Contactez-nous pour un accompagnement sur mesure !
support.cnsfor@mxns.com

Mérieux NutriSciences | Expert Partners

Code : MC_1507

Déclaration d'aptitude au contact des aliments : comprendre le Règlement UE 10/2011

0,5 jour
3,5 heures

Lieu à définir
Intra/inter entreprise

Participants
10 max.

Sur devis *

Présentiel ou **classe virtuelle**

Formateur Mérieux NutriSciences



Public concerné : **Responsables et Assistants qualité des industries agroalimentaire, ingénieurs et Techniciens emballage.**
Prérequis : **Aucun.**

Personnalisation :
La formation intègre des exemples et mises en pratique adaptés à votre secteur d'activité et aux produits spécifiques de votre entreprise.

Méthodologie et évaluation :

- ✓ Pédagogie active
- ✓ Evaluation QCM
- ✓ Supports pédagogiques
- ✓ Etudes de cas
- ✓ Attestation de présence

Objectifs de la formation

- Identifier la réglementation et les responsabilités juridiques des différents acteurs de la chaîne
- Définir le type d'analyses et les paramètres de tests en fonction de l'usage prévu
- Savoir interpréter les déclarations d'aptitude au contact des denrées alimentaires

Programme détaillé

1. Introduction

2. Aspects réglementaires
- Les textes réglementaires cadre au niveau de l'Europe
- Les textes applicables en France

3. Notions de migrations
- Bases sur les phénomènes de migration
- Facteurs influençant la migration

4. Migrations globales
- Dans quel cadre les réaliser ?

5. Les procédures d'analyses, les choix des protocoles
- Comment vérifier / interpréter les informations reçues ?
- Leur champ d'application

6. Migrations spécifiques et NIAS
- Comment identifier les molécules à rechercher ?
- Les limites

7. Les éléments qui constituent une déclaration de conformité
- Déterminer les textes applicables
- Définir les conditions d'usage du matériel ou équipement
- Valider l'aptitude au contact des matériaux utilisés (pour l'usage prévu)
- Modèle ANIA-EHEDG France pour rédiger la déclaration de conformité

8 - Conclusions et discussions

** Inter-entreprises : Tarifs et dates disponibles sur www.merieuxnutrisciences.com*
Intra-entreprise : Sur devis (selon besoins de personnalisation).

Stagiaire en situation de handicap : Nous contacter afin d'échanger sur l'adaptabilité de la formation. Classes virtuelles accessibles aux personnes sourdes et malentendantes.

Contactez-nous pour un accompagnement sur mesure !
support.cnsfor@mxns.com

Mérieux NutriSciences | Expert Partners



Développement durable

NEW

Code : MC_1580

L'empreinte environnementale en agroalimentaire



Public concerné : **Professionnels de l'agroalimentaire, responsables RSE et durabilité.**
Prérequis : **Aucun.**

1 jour
7 heures

Lieu à définir
Intra entreprise

Participants
8 max.

Sur devis *

Classe virtuelle

Formateur Mérieux NutriSciences

Personnalisation :
La formation intègre des exemples et mises en pratique adaptés à votre secteur d'activité et aux produits spécifiques de votre entreprise.

Méthodologie et évaluation :

- ✓ Pédagogie active
- ✓ Evaluation QCM
- ✓ Supports pédagogiques
- ✓ Etudes de cas
- ✓ Attestation de présence

Objectifs de la formation

- Acquérir une compréhension approfondie de vos émissions de gaz à effet de serre (GES)
- Savoir quantifier l'empreinte carbone de l'entreprise (émissions de portée 1, 2 et 3) selon le Protocole GES
- Comprendre comment collecter les données pertinentes (internes et externes), calculer et déclarer efficacement vos émissions

Programme détaillé

1. **Introduction à l'empreinte d'entreprise et cadres**
   - Importance stratégique de l'empreinte environnementale de l'entreprise
   - Lien avec les directives et objectifs (CSRD et SBTi)

2. **Empreinte environnementale de l'entreprise vs ACV**
   - Distinction entre les frontières organisationnelles et l'Analyse du cycle de vie d'un produit

3. **Méthodologie : le protocole GES**
   - Principes de comptabilisation des émissions
   - Focus sur les émissions de scope 1, scope 2 et scope 3

4. **Le processus de l'empreinte d'entreprise**
   - Par où et comment commencer la démarche
   - Toutes les étapes : de la collecte des données à la production de rapports

5. **Exercices interactifs**
   - Application pratique du calcul des portées
   - Séance de questions-réponses

** Inter-entreprises : Tarifs et dates disponibles sur www.merieuxnutrisciences.com*
Intra-entreprise : Sur devis (selon besoins de personnalisation).

Stagiaire en situation de handicap : Nous contacter afin d'échanger sur l'adaptabilité de la formation. Classes virtuelles accessibles aux personnes sourdes et malentendantes.

Contactez-nous pour un accompagnement sur mesure !
support.cnsfor@mxns.com

Mérieux NutriSciences | Expert Partners

NEW

Code : MC_1581

Introduction à l'analyse de cycle de vie



Public concerné : **Professionnels de l'agroalimentaire, responsables RSE et durabilité.**
Prérequis : **Aucun.**

1 jour
7 heures

Lieu à définir
Intra entreprise

Participants
8 max.

Sur devis *

Classe virtuelle

Formateur Mérieux NutriSciences

Personnalisation :
La formation intègre des exemples et mises en pratique adaptés à votre secteur d'activité et aux produits spécifiques de votre entreprise.

Méthodologie et évaluation :

- ✓ Pédagogie active
- ✓ Evaluation QCM
- ✓ Supports pédagogiques
- ✓ Etudes de cas
- ✓ Attestation de présence

Objectifs de la formation

- Comprendre et interpréter les impacts environnementaux des systèmes agroalimentaires
- Explorer le lien entre production alimentaire, durabilité et limites planétaires
- Savoir maîtriser les étapes nécessaires à la réalisation d'une analyse du cycle de vie (ACV) des produits agricoles et alimentaires

Programme détaillé

1. **Paysage agroalimentaire et limites planétaires**
   - Contexte de la durabilité mondiale dans le paysage agroalimentaire
   - Compréhension du concept de limites planétaires et de la nature multifacette des enjeux environnementaux

2. **Méthodologies d'analyse du cycle de vie (ACV)**
   - Concepts et terminologie clés
   - Étapes de l'ACV, limites du système et unités fonctionnelles
   - Méthodes d'allocation des impacts

3. **Catégories d'impact et périmètres d'analyse**
   - Identification des catégories d'impact les plus pertinentes pour le secteur agroalimentaire
   - Analyse axée sur le produit vs. analyse organisationnelle

4. **Exercices interactifs et études de cas**
   - Mise en pratique avec des exemples illustrant les aspects théoriques
   - Séance de questions-réponses et remarques de clôture

** Inter-entreprises : Tarifs et dates disponibles sur www.merieuxnutrisciences.com*
Intra-entreprise : Sur devis (selon besoins de personnalisation).

Stagiaire en situation de handicap : Nous contacter afin d'échanger sur l'adaptabilité de la formation. Classes virtuelles accessibles aux personnes sourdes et malentendantes.

Contactez-nous pour un accompagnement sur mesure !
support.cnsfor@mxns.com

Mérieux NutriSciences | Expert Partners

Code : MC_280

Allégations environnementales : bien communiquer sur ses produits alimentaires



Public concerné : **Équipes qualité, Affaires Réglementaires, Responsable marketing, Équipes R&D.**
Prérequis : **Aucun.**

0,5 jour
3,5 heures

Lieu à définir
Intra/inter entreprise

Participants
10 max.

Sur devis *

Classe virtuelle

Formateur Mérieux NutriSciences

Personnalisation :
Pédagogie active et participative alternant des présentations théoriques et des travaux pratiques.

Méthodologie et évaluation :

- ✓ Pédagogie active
- ✓ Evaluation QCM
- ✓ Supports pédagogiques
- ✓ Etudes de cas
- ✓ Attestation de présence

Objectifs de la formation

- Maîtriser le cadre réglementaire en vigueur concernant les allégations environnementales
- Anticiper les réformes nationales et européennes à venir
- Utiliser ces allégations conformément au cadre réglementaire

Programme détaillé

1. **Les définitions et typologies d'allégations environnementales**
   - Allégations interdites, sous restrictions, libres
   - Comment repérer le Greenwashing et l'éviter ?
2. **Les textes fondamentaux en Europe et en France**
   - Directives Européennes
   - Loi AGEC, Climat et Résilience, Guide du CNC…
3. **Comment utiliser ces allégations environnementales**
   - Principales mentions encadrées
   - Étude de cas pratiques
4. **Évolutions à venir : Directive "Green Claims", PPWR, Affichage environnemental…**

** Inter-entreprises : Tarifs et dates disponibles sur www.merieuxnutrisciences.com*
Intra-entreprise : Sur devis (selon besoins de personnalisation).

Stagiaire en situation de handicap : Nous contacter afin d'échanger sur l'adaptabilité de la formation. Classes virtuelles accessibles aux personnes sourdes et malentendantes.

Contactez-nous pour un accompagnement sur mesure !
support.cnsfor@mxns.com

Mérieux NutriSciences | Expert Partners

Code : MC_1532

Optimiser la gestion de la ressource en eau : réduction et réutilisation

0,5 jour
3,5 heures

Lieu à définir
Intra/inter entreprise

Participants
10 max.

Sur devis *

Présentiel ou **classe virtuelle**

Formateur Mérieux NutriSciences



Public concerné :
Technicien/Ingénieur/Responsable d'Exploitation, Responsable QHSE, Personnel des services qualité
Prérequis : **Aucun.**

Personnalisation :
Dans le cadre des formations en intra-entreprises, la formation intègre des exemples et mises en pratique adaptés à votre secteur d'activité et à votre entreprise.

Méthodologie et évaluation :

- ✓ Pédagogie active
- ✓ Evaluation QCM
- ✓ Supports pédagogiques
- ✓ Etudes de cas
- ✓ Attestation de présence

Objectifs de la formation

- Identifier le contexte environnemental, sociétal et réglementaire de l'utilisation et de la réutilisation de l'eau dans les entreprises agroalimentaires
- S'approprier la Réglementation de l'utilisation et de la réutilisation de l'eau dans les entreprises agroalimentaires
- Évaluer l'impact de la réutilisation de l'eau dans l'entreprise industrielle
- Acquérir les bonnes pratiques en matière d'utilisation et de réutilisation de l'eau en industrie agroalimentaire

Programme détaillé

1. Facteurs climatiques et réglementaires poussant aux économies d'eau
- Contexte climatique et environnemental
- Décret n° 2024-769 du 8 juillet 2024
- Arrêté du 8 juillet 2024
- Articles R. 1322-77 R. 1322-78 du code de la santé publique

2. Analyse et cartographie des usages d'eau
- Cartographie des usages d'eau sur le site industriel
- Plan des réseaux d'eau et leurs identifiants

3. Classification des eaux usées recyclées
- Les catégories d'eaux usées recyclées selon le décret n°2024-33 du 24 janvier 2024
- Réalisation d'un diagnostic des eaux dans l'entreprise industrielle

4. Démarche qualité
- Méthodologie des 3R : Réduire, Recycler, Réutiliser
- Mise en place d'un plan HACCP respectant l'article R. 1322-76 du CSP intégré dans le Plan de Maîtrise Sanitaire
- Gestion des dangers et analyse des risques (articles 3 et 4 de l'arrêté du 8 juillet 2024): Identifier les dangers biologiques, physiques, chimiques et les allergènes

5. Gestion des dangers et analyse des risques
- Exigences de qualité: paramètres physico-chimiques, seuils pour les contaminants, critères microbiologiques
- Plan de surveillance

6. Mettre en place le carnet sanitaire

** Inter-entreprises : Tarifs et dates disponibles sur www.merieuxnutrisciences.com*
Intra-entreprise : Sur devis (selon besoins de personnalisation).

Stagiaire en situation de handicap : Nous contacter afin d'échanger sur l'adaptabilité de la formation. Classes virtuelles accessibles aux personnes sourdes et malentendantes.

Contactez-nous pour un accompagnement sur mesure !
support.cnsfor@mxns.com

Mérieux NutriSciences | Expert Partners

INDEX DES FORMATIONS PAR PROFIL

Service qualité

MC_1196 Bonnes Pratiques d'Hygiène - maintenance 15
MC_120 HACCP : validation, vérification et mise à jour 17
MC_249 Conduite du nettoyage désinfection - débutant 18
MC_269 Nettoyage et désinfection : les biocides 19
MC_1375 Zoning et plan de contrôle environnemental 20
MC_1439 *Listeria* : monitoring environnemental et outils de typage 21
MC_1376 Plan de contrôle environnemental et techniques de prélèvement 22
MC_1496 Plan de contrôle analytique microbiologique 24
MC_1500 Plan de contrôle analytique physico-chimique 25
MC_1468 Microbiologie alimentaire - les bases 26
MC_1241 Interpréter les résultats d'analyses - microbiologie 27
MC_1492 Interpréter les résultats d'analyses - contaminants chimiques 28
MC_1493 Interpréter les résultats d'analyses - pesticides 29
MC_1494 Outils pour déterminer la durée de vie microbiologique 30
MC_1567 Techniques de caractérisation des isolats bactériens 31
MC_1302 Gérer le risque de fraudes alimentaires 32
MC_1436 Gérer le risque allergènes 33
MC_1498 Gérer le risque corps étrangers 34
MC_1499 Contaminants chimiques réglementés et émergents 35
MC_1574 Contaminants liés aux procédés de transformation 36
MC_1575 Maîtriser les huiles minérales (MOSH MOAH) 37
MC_1576 Maîtriser les PFAS 38
MC_1577 Comprendre les défauts organoleptiques 39
MC_1571 Microbiologie des produits acides et/ou faible aw 40
MC_1573 Microbiologie des produits substituts végétaux 41
MC_1566 Enjeux et risques associés à la filière laitière 42
MC_1572 Microbiologie des produits laitiers 43
MC_1569 Risques chimiques et microbiologiques en filière carnée 44
MC_1568 Microbiologie des produits carnés 45
MC_1527 Gestion du risque *Salmonella* 46
MC_1528 Gestion du risque E. coli EHEC 47
MC_1529 Gestion du risque *Listeria monocytogenes* 48
MC_1565 Bactéries sporulés 49
MC_1570 Levures et moisissures 50
MC_1539 LMO1 - Caractéristiques, mesures de maîtrise et surveillance 51
MC_1540 LMO2 - Exploitation des analyses - validation de durée de vie 52
MC_1541 LMO3 - Bases du monitoring environnemental 53
MC_1542 LMO4 - Améliorer son plan de contrôle environnemental 54
MC_1543 LMO5 - Conduite des opérations de nettoyage et désinfection 55
MC_1590 S1 - Caractéristiques, mesures de maîtrise et surveillance 56
MC_1588 S2 - Performance du plan de contrôle analytique 57
MC_1591 S3 - Monitoring Environnemental - Bases 58
MC_1589 S4 - Validation des procédés 59
MC_265 Étiquetage des denrées alimentaires – Bases 72
MC_266 Étiquetage des denrées alimentaires – Perfectionnement 73
MC_267 Étiquetage des denrées alimentaires – Bases & Perfectionnement 74
MC_1544 Réglementation et étiquetage des additifs alimentaires 75
MC_1545 Etiquetage de l'origine des denrées alimentaires préemballées 76
MC_1531 Preventive Control Qualified Individual (PCQI v 2.0) 77
MC_280 Allégations environnementales : bien communiquer 78
MC_1503 Dangers chimiques : réglementation et GDA 79
MC_1532 Optimiser la gestion de la ressource en eau 100

MC_1342 Contrôle métrologique des préemballés 80
MC_1556 Risque Listeria: Produits PAM - Non PAM 81
MC_1578 Compléments alimentaires : cadre réglementaire 82
MC_1473 MCDA : exigences réglementaires 93
MC_1579 Savoir interpréter des bulletins d'analyse 94
MC_1507 Déclaration d'aptitude au contact des aliments 95
MC_1509 Méthodologie de résolution des problèmes - microbiologie 61
MC_106 Devenir auditeur qualité interne 62
MC_1511 Devenir formateur interne en sécurité des aliments 63
MC_1510 Mener ses audits fournisseurs 64
MC_1380 Prévention et gestion des crises 65
MC_1067 IFS Food V8 66
MC_1340 FSSC 22000 67
MC_1537 BRCGS Food Safety V9 68
MC_1070 Food Defense 69
MC_1438 Food Safety Culture 70

Équipes R&D

MC_1196 Bonnes Pratiques d'Hygiène - maintenance 15
MC_249 Conduite du nettoyage désinfection - débutant 18
MC_269 Nettoyage et désinfection : les biocides 19
MC_1241 Interpréter les résultats d'analyses - microbiologie 27
MC_1494 Outils pour déterminer la durée de vie microbiologique 30
MC_1574 Contaminants liés aux procédés de transformation 36
MC_1575 Maîtriser les huiles minérales (MOSH MOAH) 37
MC_1576 Maîtriser les PFAS 38
MC_1571 Comprendre les défauts organoleptiques 39
MC_1573 Microbiologie des produits substituts végétaux 41
MC_1566 Enjeux et risques associés à la filière laitière 42
MC_1572 Microbiologie des produits laitiers 43
MC_1569 Risques chimiques et microbiologiques en filière carné 44
MC_1568 Microbiologie des produits carnés 45
MC_265 Étiquetage des denrées alimentaires – Bases 72
MC_266 Étiquetage des denrées alimentaires – Perfectionnement 73
MC_267 Étiquetage des denrées alimentaires – Bases & Perfectionnement 74
MC_1544 Réglementation et étiquetage des additifs alimentaires 75
MC_1545 Etiquetage de l'origine des denrées alimentaires préemballées 76
MC_1531 Preventive Control Qualified Individual (PCQI v 2.0) 77
MC_280 Allégations environnementales : bien communiquer 99
MC_256 Clean Label et cadre réglementaire 78
MC_1556 Risque Listeria: Produits PAM - Non PAM 81
MC_1578 Compléments alimentaires : cadre réglementaire 82
MC_1457 Etudes consommateurs - initiation 84
MC_1460 Réussir la conduite d'un panel sensoriel 85
MC_1459 Les bases de l'évaluation sensorielle 86
MC_1458 Etudes quantitatives - perfectionnement 87
MC_1533 Développement des produits laitiers 89
MC_1534 Réussir ses études consommateurs en compléments alimentaires 90
MC_1535 Réussir ses études consommateurs en cosmétique 91
MC_1473 MCDA : exigences réglementaires 93
MC_1380 Prévention et gestion des crises 65
MC_1580 L'empreinte environnementale en agroalimentaire 97
MC_1581 Introduction à l'analyse de cycle de vie 98

Équipes RSE

MC_280 Allégations environnementales: bien communiquer 99
MC_1532 Optimiser la gestion de la ressource en eau 100
MC_1580 L'empreinte environnementale en agroalimentaire 97
MC_1581 Introduction à l'analyse de cycle de vie 98

Service achat

MC_1302 Gérer le risque de fraudes alimentaires 32
MC_1436 Gérer le risque allergènes 33
MC_1510 Mener ses audits fournisseurs 64
MC_1241 Interpréter les résultats d'analyses - microbiologie 27

Laboratoire, Analyses & Prélèvements

MC_1376 Plan de contrôle environnemental et techniques de prélèvement 22
MC_1495 Bonnes pratiques de prélèvement 23
MC_1496 Plan de contrôle analytique microbiologique 24
MC_1492 Interpréter les résultats d'analyses - contaminants chimiques 28
MC_1567 Techniques de caractérisation des isolats bactériens 31
MC_1565 Bactéries sporulés 49
MC_1570 Levures et moisissures 50
MC_1539 LMO1 - Caractéristiques, mesures de maîtrise et surveillance 51
MC_1540 LMO2 - Exploitation des analyses - validation de durée de vie 52
MC_1541 LMO3 - Bases du monitoring environnemental 53
MC_1542 LMO4 - Améliorer son plan de contrôle environnemental 54
MC_1543 LMO5 - Conduite des opérations de nettoyage et désinfection 55
MC_1590 S1 - Caractéristiques, mesures de maîtrise et surveillance 56
MC_1588 S2 - Performance du plan de contrôle analytique 57
MC_1591 S3 - Monitoring Environnemental - Bases 58
MC_1589 S4 - Validation des procédés 59

Personnel en production

MC_1526 Les Gardiens de la Sécurité des Aliments 12
MC_121 Bonnes Pratiques d'Hygiène - débutant 13
MC_122 Bonnes Pratiques d'Hygiène - perfectionnement 14
MC_1196 Bonnes Pratiques d'Hygiène - maintenance 15
MC_119 HACCP : mettre en œuvre les 12 étapes de la méthode 16
MC_249 Conduite du nettoyage désinfection - débutant 18
MC_269 Nettoyage et désinfection : les biocides 19
MC_1496 Plan de contrôle analytique microbiologique 24
MC_1468 Microbiologie alimentaire - les bases 26
MC_1494 Outils pour déterminer la durée de vie microbiologique 30
MC_1498 Gérer le risque corps étrangers 34
MC_1527 Gestion du risque *Salmonella* 46
MC_1532 Optimiser la gestion de la ressource en eau 100
MC_1342 Contrôle métrologique des préemballés 80
MC_1473 MCDA : exigences réglementaires 93
MC_1067 IFS Food V8 66
MC_1340 FSSC 22000 67
MC_1537 BRCGS Food Safety V9 68
MC_1070 Food Defense 69
MC_1438 Food Safety Culture 70

Direction & Management Stratégique

MC_121 Bonnes Pratiques d'Hygiène - débutant 13
MC_119 HACCP : mettre en œuvre les 12 étapes de la méthode 16
MC_120 HACCP : validation, vérification et mise à jour 17
MC_1439 Listeria : monitoring environnemental et outils de typage 21
MC_1468 Microbiologie alimentaire - les bases 26
MC_1302 Gérer le risque de fraudes alimentaires 32
MC_1436 Gérer le risque allergènes 33
MC_1380 Prévention et gestion des crises 65
MC_1067 IFS Food V8 66
MC_1340 FSSC 22000 67
MC_1070 Food Defense 69
MC_1438 Food Safety Culture 70
MC_1342 Contrôle métrologique des préemballés 80
MC_106 Devenir auditeur qualité interne 62
MC_1578 Compléments alimentaires : cadre réglementaire 82
MC_1539 LMO1 - Caractéristiques, mesures de maîtrise et surveillance 51
MC_1540 LMO2 - Exploitation des analyses - validation de durée de vie 52
MC_1541 LMO3 - Bases du monitoring environnemental 53
MC_1542 LMO4 - Améliorer son plan de contrôle environnemental 54
MC_1543 LMO5 - Conduite des opérations de nettoyage et désinfection 55
MC_1590 S1 - Caractéristiques, mesures de maîtrise et surveillance 56
MC_1588 S2 - Performance du plan de contrôle analytique 57
MC_1591 S3 - Monitoring Environnemental - Bases 58
S4 - Validation des procédés
MC_1589 59



FORMEZ-VOUS DÈS MAINTENANT

Inscrivez-vous aux formations inter-entreprises

Retrouvez l'ensemble de nos formations inter-entreprise dispensées prochainement

Cliquez-ici

Un accompagnement sur mesure ?

Échangez dès à présent avec nos équipes !

Nous sommes à votre écoute pour tout besoin d'accompagnement, formations sur mesure, audit, prestations analytiques, etc.

06.86.42.44.03

support.cnsfor@mxns.com

Sillikers SAS - Mérieux NutriSciences
25 boulevard de la paix
CS 38512 Cergy
95891 Cergy-Pontoise CEDEX
SAS au capital de 19.674.500 euros -
303 434 591 RCS Pontoise

Mérieux NutriSciences | Expert Partners
Better Food. Better Health. Better World.

Tous droits réservés, version V09. 2026