



# PROGRAMME DE FORMATION

## QUALITE HYGIENE SECURITE ENVIRONNEMENT (QHSE) ET RSE



### OBJECTIF

L'objectif de la formation est de fournir aux participants les connaissances, la méthodologie et les outils pratiques afin d'être en mesure de mettre en place, au sein d'une structure, un système intégré en Qualité Hygiène Sécurité Environnement (QHSE) incluant les aspects de la responsabilité sociétale des entreprises (RSE).

### PREREQUIS

Avoir une expérience professionnelle au sein d'une entreprise ou d'une administration

### CONTENU

#### QUALITE : Norme ISO 9001 (21h)

##### Module 1 Introduction

###### Principe 1 - Le contexte

Compréhension de l'organisme et son contexte  
Compréhension des besoins et des attentes des parties intéressées  
Détermination du domaine d'application  
Système de management de la qualité et ses processus

##### Module 2 : Principe 2 - Le leadership

Leadership et engagement  
Politique  
Rôle, responsabilité et autorité au sein de l'organisme

##### Module 3 : Principe 3 - La planification

Actions à mettre en œuvre face aux risques et opportunités  
Objectif qualité et planification des actions pour les atteindre





# PROGRAMME DE FORMATION

## QUALITE HYGIENE SECURITE

### ENVIRONNEMENT (QHSE) ET RSE

## CONTENU (SUITE)

### Module 4 : Principe 4- Le support

- Ressources
- Compétence
- Sensibilisation
- Communication
- Documentation

### Module 5 : Principe 5 - La réalisation des activités opérationnelles

- Planification et maîtrise opérationnelle
- Exigences relatives aux produits et services
- Conception et développement de produits et services
- Maîtrise des processus, produits et services fournis par des prestataires externes
- Produits et prestation de service
- Libération des produits et services
- Maîtrise des éléments de sortie non conformes

### Module 6 : Principe 6- Evaluation des performances

- Surveillance, mesure, analyse, évaluation
- Audit interne
- Revue de direction

### Module 7 : Principe 7- Amélioration

- Non-conformités et actions d'amélioration (Méthode des 5M)
- Amélioration continue (Roue de Deming)



**Activités pratiques :** Définir le contexte d'une entreprise (réaliser une analyse SWOT, mettre en œuvre la grille de Mitchell), définir des objectifs, rédiger une politique qualité, élaborer des plans d'action stratégiques et opérationnels, établir une cartographie des processus, rédiger une fiche processus, déterminer des indicateurs de suivi, rédiger une procédure, rédiger une fiche de non-conformité, suivre un plan d'action d'amélioration, construire un système documentaire, proposer un programme d'audit interne, préparer et animer une revue de direction, organiser ses tâches en tant que responsable qualité.

**Ces activités pratiques ont lieu tout au long de la formation**

## Hygiène/sécurité sanitaire des denrées alimentaires (8h)

- Module 1 :** Introduction à la sécurité sanitaire des aliments
- Module 2 :** Dangers microbiologiques
- Module 3 :** Dangers de contamination et moyens de maîtrise
- Module 4 :** L'intoxication alimentaire et moyens de maîtrise
- Module 5 :** Hygiène personnelle
- Module 6 :** Locaux et équipements
- Module 7 :** Nettoyage et désinfection
- Module 8 :** Nuisibles et moyens de lutte
- Module 9 :** Management de la sécurité sanitaire des aliments de l'approvisionnement au service
- Module 10 :** Réglementation et application
- Module 11 :** Révision



## ISO 22000 (14 H)

### INTRODUCTION

#### **MODULE 1 Système de management de la qualité (chapitre 4)**

- Exigences générales (§4.1)
- Exigences relatives à la documentation (§4.2)

#### **MODULE 2 Responsabilité de la direction (Chapitre 5)**

- Engagement qualité (§ 5.1) Politique de sécurité sanitaire des denrées alimentaires (§5.2)
- Planification du système de management de la sécurité des denrées alimentaires (§5.3)
- Responsabilité et autorité (§ 5.4)
- Responsable de l'équipe chargée de la sécurité des denrées alimentaires (§5.6)
- Communication (§5.6)
- Préparation et réponse aux urgences (§5.7)
- Revue de direction (§5.8)

#### **MODULE 3 Management des ressources (Chapitre 6)**

- Mise à disposition des ressources (§6.1)
- Ressources humaines (§6.2)
- Infrastructure (§6.3)
- Environnement de travail (§6.4)

#### **MODULE 4 Planification et réalisation de produits sûrs (chapitre 7)**

- Généralités (§7.1) Programmes prérequis (PRP) (§7.2)
- Étapes initiales permettant l'analyse des dangers (§7.3)
- Analyse des dangers (§ 7.4)
- Établissement des programmes prérequis opérationnels (PRP opérationnels) (§7.5)
- Établissement du plan HACCP (§7.6)
- Mise à jour des informations initiales et des documents spécifiant les PRP et le plan HACCP (§7.7)
- Planification de la vérification (§7.8)
- Système de traçabilité (§7.9)
- Maîtrise des non-conformités (§7.10)

#### **MODULE 5 Validation, vérification et amélioration du système de management de la sécurité des denrées alimentaires (chapitre 8) Généralités (§8.1)**

- Validation des combinaisons de mesures de maîtrise (§8.2)
- Maîtrise de la surveillance et du mesurage (§8.3)
- Vérification du système de management de la sécurité des denrées alimentaires (§8.4)
- Amélioration (§ 8.5)



**Activités pratiques** : rédiger une politique de sécurité sanitaire des denrées alimentaires, Proposer un plan d'unité de production en respectant la marche en avant, établir une cartographie des processus, rédiger une fiche processus, déterminer des indicateurs de suivi, Proposer un plan d'unité de production en respectant la marche en avant, proposer un système de traçabilité, rédiger une procédure de retrait et de rappel rédiger une procédure de transport, rédiger une fiche de non-conformité, analyse de causes (méthode des 5M) suivre un plan d'action d'amélioration, construire un système documentaire, effectuer la veille technique, réglementaire et normative , proposer un programme d'audit interne, préparer et animer une revue de direction, organiser ses tâches en tant que responsable qualité.  
**Ces activités pratiques ont lieu tout au long de la formation**



## TRAVAIL ET SÉCURITÉ



## SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL : LA NORME ISO 45000 (14h)

### MODULE 1 Maîtriser les enjeux et l'organisation de la santé et de la sécurité

#### Identifier les enjeux humains

Utiliser les données statistiques et les indicateurs en santé sécurité

#### Définir les axes clés : accidents du travail, accidents de trajet, maladies professionnelles

#### Appréhender les enjeux financiers

Évaluer les coûts des accidents du travail et des maladies professionnelles

Prendre en compte la gestion administrative des accidents du travail

#### Maîtriser les enjeux réglementaires

L'obligation de sécurité de l'employeur et des salariés

Les principes généraux de prévention

Les principales obligations réglementaires définies par le code du travail

### MODULE 2 animer un système de management de la sécurité iso 45001

- L'ISO 45001 et les enjeux santé et sécurité au travail pour l'entreprise

- Les Principes de base du management de la santé et de la sécurité au travail

- Historique des normes de management

- Présentation du référentiel : norme ISO 45001

Généralités et repérage des grands axes et définitions de la nouvelle norme

Facteurs de réussite

Approche processus

- Identification des exigences majeures et sensibles du référentiel

- Présentation des annexes : lignes directrices de la mise en œuvre

- Synthèse et préparation à la certification

### MODULE 3 Construire la démarche de prévention

Maîtriser les enjeux et les points clés d'un système de management

Évaluer les risques et suivre la méthode du document unique

Approfondir les principaux risques rencontrés en entreprise (catalogue des risques)

Identifier les équipements de protection individuelle

Exercice d'application : évaluation des risques de situations de travail sur la base de photos ou de vidéos

Elaborer le catalogue des risques : causes, conséquences, solutions, références réglementaires

Mettre en œuvre les actions d'amélioration et les suivre

Définir et suivre les indicateurs et les objectifs de sécurité, construire les tableaux de bord

Mettre en œuvre les plans d'actions



Rédiger et mettre à jour les documentations d sécurité : procédures  
Analyser les accidents et les incidents : la méthode de l'arbre des causes

## **ENVIRONNEMENT : LA NORME ISO 14001 (14h)**

### **MODULE 1 : Maitriser les enjeux et les exigences de la norme iso 14001.2015**

Identifier les enjeux et intérêts d'un système de management de l'environnement (sme)

- Intégrer la politique environnementale dans son organisation
- Contribuer à la démarche développement durable et responsabilité sociale

Décoder les exigences de l'iso 14001 v.2015

- Approche PDCA
- Parties intéressées
- Conformité réglementaire
- Structure HLS de la version 2015 de la norme ISO 14001
- Politique environnementale, planification
- Mise en œuvre et fonctionnement
- Système documentaire
- Contrôles et actions correctives, audit, revue de direction

### **MODULE 2 construire un programme de management environnemental**

Analyser les étapes de la démarche pour passer de la politique environnementale au plan d'actions

- Mise en place du comité de pilotage et définition du calendrier
- Analyse du contexte de l'organisme
- Identification des attentes et besoins des parties prenantes
- Rédaction de la politique environnementale : prise en compte de l'aspect stratégique de la norme ISO 14001
- Aspects/impacts environnementaux
- Approche risques/opportunités : comment l'intégrer aux analyses environnementales ?
- Objectifs environnementaux et planification

### **MODULE 3 associer les parties prenantes au programme de management environnemental pour réussir la mise en œuvre opérationnelle**

- Renforcement du leadership, rôles, responsabilités et autorités
- Former et sensibiliser le personnel
- Communication interne/externe
- Informations documentées
- Préparation et réponse aux situations d'urgence

### **MODULE 4 évaluer la performance de son sme pour en piloter l'amélioration continue**

- Procédure de surveillance
- Veille réglementaire
- Atteinte des résultats escomptés
- Organiser le déploiement du programme de management environnemental

### **MODULE 5 mettre en œuvre une démarche d'amélioration continue de son sme**

- Obtenir la certification et assurer son renouvellement
- Traiter les non-conformités, mettre en place des actions correctives et préventives
- Maîtriser ses enregistrements



- Faire progresser le SME grâce aux audits internes
- Réaliser la revue de direction (but, ordre du jour, fréquence)

## **RESPONSABILITE SOCIETALE DES ENTREPRISES (RSE) : LA NORME ISO 26000 (14 H)**



### **Module 1-Expliquer les enjeux du développement durable et de la RSE Décrire le contexte du développement durable et des limites planétaires**

- Les grands enjeux et les textes fondamentaux
- Répondre aux exigences environnementales, économiques et sociales

#### **Examiner la pratique et les acteurs de la RSE**

- Identification des parties prenantes et modes de consultation
- La mobilisation et les postures

#### **Caractériser l'économie circulaire, les achats responsables et le commerce équitable**

- Les différents modèles de l'économie circulaire
- Le puissant levier des achats responsables
- Les engagements sociétaux du commerce équitable

### **Module 2-Se repérer dans le cadre normatif et non-normatif de la RSE Décrire le contexte réglementaire**

- Le cadre règlementaire international, européen et national : "hard law" et "soft law".
- Les normes et les principaux référentiels.
- La norme ISO 26000 : origine et objectifs.

#### **Distinguer les normes et les labels**

- Les principaux standards liés à la RSE : ISO 14001-20400 - 26000 - 45001 - 50001, EMAS, OHSAS, SA 8000
- Comment s'y retrouver dans la jungle des labels ?
- Loi PACTE : raison d'être et entreprises à mission



### **Module 3 -Mettre en pratique la RSE dans son organisation**

#### **Utiliser les outils de la RSE**

- Bilan carbone, écoconception, reporting RSE, analyse du cycle de vie, cartographie des parties prenantes

#### **Prendre la mesure de ses impacts**

- Achats, marketing, communication, finance, RH, qualité, R&D, environnement

#### **Retenir les 7 grandes étapes de la démarche RSE**

- L'organisation du déploiement et les leviers de performance



# L'AUDIT DES SYSTEMES DE MANAGEMENT : LA NORME (ISO 19011) (14h)



<b>INTRODUCTION</b>	<b>Principes de l'audit</b>
<b>MODULE 1</b>	<b>Management d'un programme d'audit</b> Généralités Détermination des objectifs du programme d'audit Établissement du programme d'audit Mise en œuvre du programme d'audit Surveillance du programme d'audit Revue et amélioration du programme d'audit
<b>MODULE 2</b>	<b>Réalisation d'un audit</b> Déclenchement de l'audit Préparation des activités d'audit Réalisation des activités d'audit Préparation et diffusion du rapport d'audit Clôture de l'audit
<b>MODULE 3</b>	<b>Compétence et évaluation des auditeurs</b> Généralités Détermination de la compétence de l'auditeur pour répondre aux besoins du programme d'audit Déterminer les critères d'évaluation des auditeurs Choisir la méthode d'évaluation des auditeurs appropriée Réaliser l'évaluation du ou des auditeurs Maintien et amélioration de la compétence du ou des auditeurs
<b>MODULE 4</b>	<b>Mise en pratique</b> Mettre en application la phase de préparation d'audit pour - une entreprise certifiée ISO 9001 - un établissement certifiée ISO 14001 - une établissement certifiée ISO 22000 - une entreprise certifiée ISO 45001

**Les participants devront réaliser un audit l'audit en ligne d'une entreprise se préparant à la certification ISO 9001 (entreprise choisie par l'organisme de formation)**

## DUREE DE LA FORMATION

La formation dure 100 heures. Lorsqu'elle est délivrée à distance, elle s'étale sur une période de 4 mois à raison de 6 heures par semaine.



# PROGRAMME DE FORMATION

## QUALITE HYGIENE SECURITE ENVIRONNEMENT (QHSE) ET RSE



Je m'inscris

### MODALITES DE LA FORMATION ET DELAIS D'ACCES

La formation est assurée par des formateurs expérimentés :

- un ingénieur agro-alimentaire, ayant plus de 15 ans d'expérience à des postes de responsable qualité, formatrice, consultante et auditrice en France et à l'étranger.
- un formateur consultant spécialiste de la sécurité et des systèmes de management de la qualité

La formation est très interactive, ponctuée d'activités individuelles et en groupe. Des supports sont remis à chaque participant. Une évaluation finale permet de s'assurer que les objectifs de la formation ont bien été atteints. La note de 12/20 minimum est requise. Une attestation de formation est délivrée à chaque participant.

Pour s'inscrire, envoyer un mail à [contact@objectifqualitegpe.com](mailto:contact@objectifqualitegpe.com) au maximum 10 jours avant le début de la session. Les dates de formation sont disponibles sur le site internet de l'organisme.



### TARIFS

Le tarif de la formation est de 2500 euros.

Cas particuliers :

- Les demandeurs d'emploi bénéficient d'un tarif de 1250 euros
- Les entreprises ont accès à des tarifs de groupe. Contacter le centre.

Tarif zone Afrique : 200.000 fca

### ACCESSIBILITE

La formation se déroule dans des locaux accessibles aux personnes en situation de handicap lorsqu'elle a lieu en présentiel. Un Référent Handicap a été désigné afin d'informer, d'étudier les possibilités d'aménagement de la formation en présentiel ou à distance et d'orienter les participants intéressés si besoin.



### CONTACT

OBJECTIF QUALITE GUADELOUPE ZA Lotissement Débarcadère , rue des artisans 97131  
PETIT-CANAL Email : [contact@objectifqualitegpe.com](mailto:contact@objectifqualitegpe.com)  
Tél : 06.24.10.69.57





