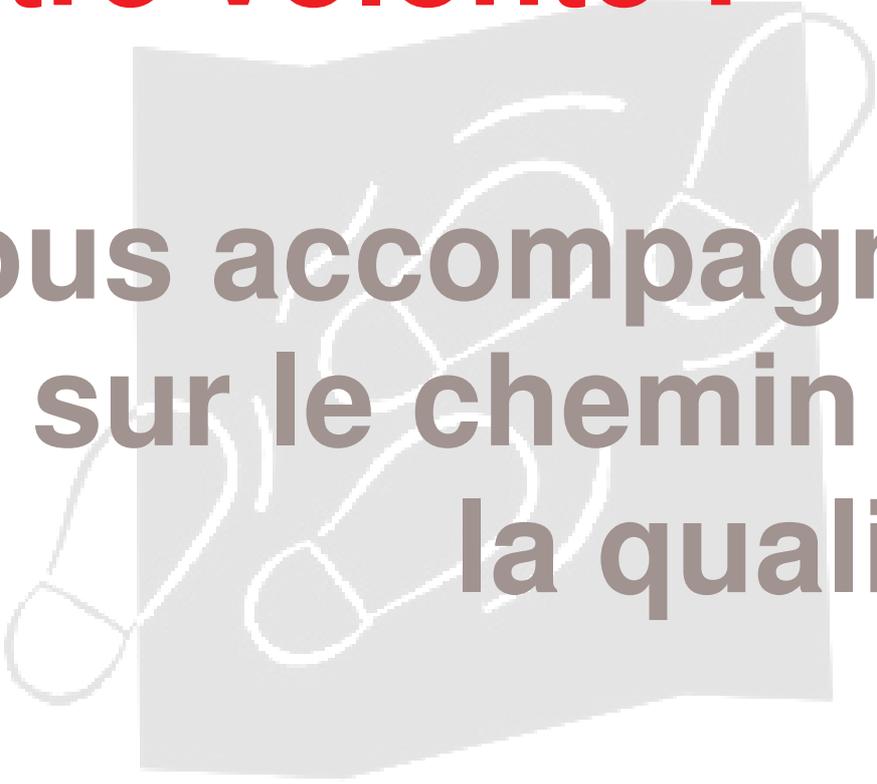




# QUAPA

*Qualité des Produits Alimentaires*  
*Audit Conseil Formation*

## **Notre volonté :**



**vous accompagner  
sur le chemin de  
la qualité.**

### Pourquoi la qualité est si importante de nos jours?

- > A cause des **lois** : tous les acteurs de la chaîne alimentaire ont des obligations de moyens et de résultats pour garantir une qualité minimale aux aliments
- > A cause de la **concurrence** : un produit de qualité supérieure au même prix se vend mieux
- > Grâce à une **volonté personnelle** : chercher à faire toujours mieux et être fier de son travail.

### Comment améliorer la qualité ?

- > En **respectant les lois**
- > En **utilisant un système de gestion** de la qualité
- > En suivant des **formations**

### Comment montrer la qualité ?

- > En obtenant un **label** ou une **certification**.

### Qui peut vous aider ?

La société **QUAPA**.

### Comment ?

- > En vous aidant à **identifier et à appliquer** les **normes** et les **réglementations** relatives à votre activité
- > En vous accompagnant dans le **choix et la mise en place** d'un **système de gestion** de la qualité

> En vous guidant vers l'**obtention** d'un **label** ou d'une **certification**

> En vous apportant les **formations** nécessaires.

### En pratique ?

La société **QUAPA** vous **propose** :

> **Audits** : vérification de la conformité des activités à un référentiel et rédaction d'un rapport.

> **Conseils** : aides à la rédaction, accompagnements, études, pilotages de réunions, choix de prestataires.

> **Formations** : relatives à l'HACCP, à l'hygiène des aliments, à la microbiologie..., dans vos locaux ou à l'extérieur, adaptées à vos besoins, à votre activité et à vos horaires.

Les « **plus** » de la société QUAPA :

- Dynamisme*
- Convivialité*
- Personnalisation*
- Indépendance*
- Impartialité*

# AUDITS

## SECURITE ALIMENTAIRE :

- BONNES PRATIQUES HYGIENIQUES
- SYSTEME HACCP (EXTERNE/INTERNE)

## AUTRES

- AUDITS A BLANC
- CONTACTEZ NOUS !

## ■ DEFINITION

Un audit se définit comme étant un **processus systématique, indépendant et documenté en vue d'obtenir des preuves d'audit et de les évaluer de manière objective pour déterminer dans quelle mesure les critères d'audit sont respectés** (définition de la norme ISO 19011/2002 *Lignes directrices pour l'audit des systèmes de management de la qualité*).

## ■ UTILITE

Pour savoir si **vous respectez** un référentiel particulier, la réglementation, une norme, un document interne ou externe (cahier des charges) ou encore si **vos fournisseurs respectent** vos exigences, vous pouvez réaliser un audit.

Pour que celui-ci soit **efficace** et donc **profitable**, l'audit doit être **indépendant et objectif** : c'est exactement la position de la société QUAPA.

① A noter : *les audits sont indispensables dans le Système HACCP.*

## ■ NOTRE POSITION

**Indépendante**, notre société a pour intérêt la qualité et son amélioration.

**Impartiale**, la société QUAPA n'est pas juge et partie.

Notre volonté n'est pas d'embellir ou d'assombrir un état des lieux, mais au contraire, d'**être le plus objectif possible**. L'amélioration future n'est possible que grâce à une connaissance la plus juste de la réalité présente.

## ■ EN PRATIQUE

La mission d'audit est commandée par la signature d'un **mandat d'audit** qui indique l'objectif de l'audit, le référentiel guide (critères d'audit), le cadre spatio-temporel (champ de l'audit) et les dispositions contractuelles.

Le processus d'audit est enclenché et se poursuit selon un **plan d'audit**.

Une fois réalisé, l'audit se termine par la rédaction d'un **rapport d'audit**.

### **Contact :**

Matthieu VANUXEEM

06 83 89 76 54

mv@quapa.com

# CONSEILS

## SECURITE ALIMENTAIRE :

- BONNES PRATIQUES HYGIENIQUES
- MISE EN PLACE DU SYSTEME HACCP

## AUTRES

- ACCOMPAGNEMENT CERTIFICATION
- CONTACTEZ NOUS !

## ■ VOS OBJECTIFS

- > Respect de la réglementation
- > Formalisation des bonnes pratiques hygiéniques
- > Mise en place d'un Système HACCP
- > Obtention d'un label ou d'une certification

## ■ VOS PROBLEMES

- > Le personnel n'a pas les compétences requises.
- > Le personnel ne peut pas supporter cette nouvelle charge de travail.

## ■ NOS SOLUTIONS

Vous accompagner !

Nous intervenons **dans votre entreprise** afin de vous apporter les outils nécessaires à la **réalisation de vos objectifs**.

Nous vous proposons de **piloter des réunions** de travail, d'**animer une équipe** projet, de **rédiger** vos procédures...

Nous pouvons aussi vous proposer **suivi et gestion planifiés** de votre qualité selon un contrat annuel ou pluriannuel.

## ■ EN PRATIQUE

Une première rencontre nous permet de découvrir vos objectifs, de faire le point sur la situation et de déterminer les moyens à mettre en œuvre.

La mission de conseil est commandée par la signature d'un **ordre de mission** précisant les dispositions contractuelles.

### Contact :

Matthieu VANUXEEM  
06 83 89 76 54  
mv@quapa.com

# FORMATIONS

## SECURITE ALIMENTAIRE :

- METHODOLOGIE DU SYSTEME HACCP
- HYGIENE ET SECURITE DES ALIMENTS
- LE MONDE MICROBIEN

## AUTRES :

- CONTACTEZ NOUS !



- Découvrir la méthodologie du Système HACCP
- Savoir l'appliquer à l'entreprise



- Présentation théorique illustrée par des exemples pratiques
- Exercices et dialogues interactifs entre stagiaires et formateur
- Diaporama ou rétro-projection, documents pédagogiques



- Généralités
  - Historique et bases du système HACCP
  - Réglementation et HACCP
- Les 12 étapes de la méthode, entre théorie et pratique
  - Constituer l'équipe HACCP
  - Décrire le produit et déterminer son utilisation prévue
  - Etablir un diagramme des opérations et le confirmer sur place
  - Enumérer tous les dangers potentiels associés à chacune des étapes, conduire une analyse des dangers et définir les mesures pour maîtriser les dangers ainsi identifiés
  - Déterminer les points critiques pour la maîtrise
  - Fixer les seuils critiques pour chaque point critique pour la maîtrise
  - Mettre en place un système de surveillance pour chaque point critique
  - Fixer des actions correctives
  - Etablir des procédures de vérification
  - Etablir un système de documentation et d'enregistrement

**Public ?**

- Responsable qualité
- Future équipe HACCP
- Dirigeant, artisan

**En pratique ?**

**Durée :** 2 jours **Code :** FHA-1  
**Inter ou intra-entreprise**  
**Participants :** maximum 14 (2 minimum en intra)  
**Horaires modulables ?** oui (en intra)  
**Coût :** 650 € HT/pers

**Plus d'infos ?**

**Contact :**  
Matthieu VANUXEEM  
06 83 89 76 54  
mv@quapa.com



- Comprendre le rôle de l'hygiène dans la sécurité des aliments
- Savoir limiter et maîtriser les risques



- Présentation théorique illustrée par des exemples pratiques
- Exercices et dialogues interactifs entre stagiaires et formateur
- Diaporama ou rétro-projection, documents pédagogiques, utilisation de bactéries factices



- Définitions
- Hygiène et réglementation
- Dangers, risques et conséquences
  - Les risques chimiques
  - Les risques biologiques
  - Les risques physiques
- Maîtrise des risques

**Public ?**

- Tout manipulateur de denrées alimentaires
- Future équipe HACCP

**En pratique ?**

**Durée :** 1 jour **Code :** FHA-2  
**Inter ou intra-entreprise**  
**Participants :** maximum 14 (2 minimum en intra)  
**Horaires modulables ?** oui (en intra)  
**Coût :** 300 € HT/pers

**Plus d'infos ?**

**Contact :**  
Matthieu VANUXEEM  
06 83 89 76 54  
mv@quapa.com



- Découvrir le monde microbien
- En comprendre les dangers associés



- Présentation théorique illustrée par des exemples pratiques
- Exercices et dialogues interactifs entre stagiaires et formateur
- Diaporama ou rétro-projection, documents pédagogiques, utilisation de bactéries factices



- Généralités
- Caractéristiques
- Comment le maîtriser

**Public ?**

- Tout manipulateur de denrées alimentaires
- Future équipe HACCP

**En pratique ?**

**Durée :** 1/2 journée **Code :** FHA-3  
**Inter ou intra-entreprise**  
**Participants :** maximum 14 (2 minimum en intra)  
**Horaires modulables ?** oui (en intra)  
**Coût :** 180 € HT/pers

**Plus d'infos ?**

**Contact :**  
Matthieu VANUXEEM  
06 83 89 76 54  
mv@quapa.com

A renvoyer à ⇨  
Informations sur <http://www.quapa.com>

SARL au capital de 10 000€  
RCS Lille SIRET 453 448 730 00011

**QUAPA**  
**44 rue François de Badts**  
**59110 la Madeleine**  
**Tel/Fax : 03 20 40 24 41**

Merci d'écrire en MAJUSCULES

**FORMATION**

Intitulé : ..... Code :

Dates de session : du  au

Montant : ..... € HT × .....stagiaire(s) + TVA (19,6%)= ..... € TTC

**STAGIAIRE**

Mr Mme Melle      Nom ..... Prénom.....  
Entreprise : .....  
Fonction : .....  
Adresse de l'entreprise : .....  
Code postal : ..... Ville : .....  
Tel : ..... Fax : .....

Mr Mme Melle      Nom ..... Prénom.....  
Entreprise : .....  
Fonction : .....  
Adresse de l'entreprise : .....  
Code postal : ..... Ville : .....  
Tel : ..... Fax : .....

**PRISE EN CHARGE**

Si votre formation est prise en charge par un Organisme Paritaire Collecteur Agréé

Nom : ..... Contact : .....  
Adresse : .....  
Code postal : ..... Ville : .....

**FACTURATION**

Mr Mme Melle      Nom ..... Prénom.....  
Entreprise : ..... N° TVA : .....  
Adresse de l'entreprise : .....  
Code postal : ..... Ville : .....  
Tel : ..... Fax : .....

Le signataire reconnaît avoir pris connaissance des conditions générales.

Fait à ..... le .....

Nom et signature :

Cachet de l'entreprise (obligatoire) :

## ■ INSCRIPTION

Les formations proposées sont adaptées au secteur d'activité de l'entreprise.

Toute inscription à une action de formation doit être accompagnée d'un **bulletin d'inscription complété et retourné** par fax ou courrier à la société QUAPA.

Les actions de formation proposées par la société QUAPA peuvent rentrer dans le cadre de la **formation professionnelle continue**. Une **prise en charge du financement** par un Organisme Paritaire Collecteur Agréé devra être **signalée à l'inscription**.

## ■ CONVENTION

Toute action de formation fera l'objet d'une **convention de formation** entre la société QUAPA et le bénéficiaire, cette convention de formation tenant lieu de contrat.

Dès réception d'un bulletin d'inscription, une convention de formation est envoyée au bénéficiaire. Celui-ci devra **retourner un exemplaire signé**, accompagné d'un chèque d'**acompte** représentant 40% du montant total de l'action de formation. L'inscription ne sera effective qu'à réception de cet acompte.

## ■ VALIDATION

Un **QCM\*** noté sera proposé avant l'action de formation ainsi qu'à son issue afin de pouvoir apprécier la progression des connaissances du stagiaire.

Tout stagiaire devra émarger une **feuille de présence** permettant l'établissement d'une **attestation de présence**. Cette dernière sera envoyée avec une facture correspondant à l'action de formation suivie, à régler dès réception.

## ■ ANNULATION OU REPORT

En cas de résiliation par le bénéficiaire, la société QUAPA retiendra sur le coût total les sommes qu'elle aura réellement dépensées ou engagées pour la réalisation de l'action de formation.

La société QUAPA se réserve le droit de reporter ou d'annuler une session de formation pour des raisons d'organisation, au plus tard deux semaines avant la date de début du stage. **En cas d'annulation, la société QUAPA remboursera les sommes indûment perçues.**

## ■ LOGISTIQUE

**Formations inter-entreprises :** le coût comprend les **frais de nourriture** pour le(s) repas du midi (sauf demi-journées).

**Formations intra-entreprises :** **Les horaires de formation peuvent être adaptés aux horaires de travail habituels.**

\* QCM : Questionnaire à Choix Multiples

**Arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social**

*Date d'application : 23 octobre 1997*

**Article 5 :** Les responsables des établissements (...) doivent procéder à des autocontrôles réguliers (...).

(...) ils doivent identifier tout aspect de leurs activités qui est déterminant pour la salubrité des aliments, et veiller à ce que des procédures écrites de sécurité appropriées soient établies, mises en œuvre, respectées et mises à jour en se fondant sur les principes utilisés pour développer le système dit HACCP (...).

**Article 29 :** Le responsable de l'établissement veille à ce que les personnes appelées à travailler dans les locaux dans lesquels circulent des denrées alimentaires suivent des instructions précises leur permettant d'appliquer les dispositions du présent arrêté. Ces personnes suivent une formation continue à l'hygiène alimentaire, adaptée aux besoins de chaque catégorie de personnel et aux contraintes spécifiques des installations.

**Arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments.**

*Date d'application : 6 novembre 1998*

**Chapitre III Hygiène et formation des personnes**

(...) Article 10 - Le responsable du transport s'assure que, dans le cadre de son activité et de la responsabilité qui s'y attache, les personnes qui manipulent ou manutentionnent les aliments au cours du transport et, le cas échéant, au cours des opérations de chargement et de déchargement, suivent des instructions précises leur permettant d'appliquer les dispositions du présent arrêté et disposent d'une formation en matière d'hygiène des aliments renouvelée et adaptée à leur activité professionnelle.

**Chapitre IV Autocontrôles et vérifications**

Article 11 - Le responsable du transport identifie tout aspect de son activité qui est déterminant pour la sécurité des aliments transportés et veille à ce que des procédures de sécurité appropriées soient établies, mises en œuvre, respectées et mises à jour en se fondant sur des principes utilisés pour développer le système d'analyse des dangers et de points critiques pour leur maîtrise, dit système HACCP.

**Arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur.**

*Date d'application : 16 mai 1995*

**Chapitre IV Personnel**

Article 7 – (...) les responsables (...) doivent s'assurer que les personnes qui manipulent ou manutentionnent les aliments suivent des instructions précises (...) et disposent le cas échéant, selon leur activité, d'une formation renouvelée en matière d'hygiène des aliments.

**Chapitre VII Contrôles et vérifications**

Article 17 – Les responsables (...) doivent identifier tout aspect de leurs activités qui est déterminant pour la sécurité des produits (...) en se fondant sur les principes utilisés pour développer le système d'analyse des risques et des point critiques pour leur maîtrise, dit système HACCP (...).

**Règlement (CE) N° 178/2002 du Parlement Européen et du Conseil du 28 janvier 2002  
établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation  
alimentaire, instituant l'Autorité Européenne de Sécurité des Aliments et fixant des  
procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires :**

*Date d'application* : 01 janvier 2005

**Article 18 - Traçabilité**

1-La traçabilité des denrées alimentaires, (...), est établie à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution.

2-Les exploitants du secteur alimentaire (...) doivent être en mesure d'identifier toute personne leur ayant fourni une denrée alimentaire (...) ou toute substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans des denrées alimentaires (...). À cet effet, les exploitants disposent de systèmes et de procédures permettant de mettre l'information en question à la disposition des autorités compétentes, à la demande de celles-ci.

3-Les exploitants du secteur alimentaire (...) disposent de systèmes et de procédures permettant d'identifier les entreprises auxquelles leurs produits ont été fournis. (...)

4-Les denrées alimentaires (...) mises sur le marché dans la Communauté ou susceptibles de l'être sont étiquetées ou identifiées de façon adéquate pour faciliter leur traçabilité, à l'aide des documents ou informations pertinents conformément aux prescriptions applicables prévues par des dispositions plus spécifiques.(...)

**Règlement (CE) N° 852/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004  
relatif à l'hygiène des denrées alimentaires :**

*Date d'application* : 01 janvier 2006

**Article 5 - Analyse des dangers et maîtrise des points critiques**

Les exploitants du secteur alimentaire mettent en place, appliquent et maintiennent une ou plusieurs procédures permanentes fondées sur les principes HACCP.(...)

**Chapitre XVII Formation**

Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller :

1- à ce que les manutentionnaires de denrées alimentaires soient encadrés et disposent d'instructions et/ou d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptées à leurs activités professionnelles ;

2- à ce que les personnes responsables de la mise au point et du maintien de la procédure visée à l'article 5, paragraphe 1, du présent règlement, ou de la mise en oeuvre des Guides pertinents dans leur entreprise aient reçu la formation appropriée en ce qui concerne l'application des principes HACCP ;

3- au respect de toutes dispositions du droit national relatif au programme de formation des personnes qui travaillent dans certains secteurs de l'alimentation.

**H A C C P**

**Hazard Analysis Critical Control Point**  
(Analyse des Dangers et Maîtrise des Points Critiques)

**Définition :**

Système qui **définit, évalue et maîtrise les dangers** qui menacent la salubrité et la sécurité des aliments.

**Historique :**

Créé dans les **années 60** par la Société Pillsbury et la NASA afin de garantir la sécurité sanitaire des aliments que les astronautes devaient consommer dans l'espace, l'HACCP a constitué une **approche nouvelle** pour la maîtrise de la qualité, en mettant l'accent sur **le contrôle et l'amélioration en cours de fabrication** et non sur le **contrôle des produits finis**.

**Place dans la réglementation :**

La Commission du **Codex Alimentarius**, instance internationale chargée de l'harmonisation de la réglementation en matière de sécurité alimentaire, a décidé de prendre pour **référence** le **système HACCP**. Par conséquent, la **réglementation européenne**, et *a fortiori* la **réglementation française**, relative à l'hygiène des aliments instaure le système HACCP comme **système référence pour la maîtrise de la sécurité alimentaire**.

**Les 12 étapes :**

1 - Constituer l'équipe HACCP	7 - Déterminer les CCP
2 - Décrire le produit	8 - Etablir les seuils critiques pour chaque CCP
3 - Déterminer son utilisation prévue	9 - Etablir un système de surveillance pour chaque CCP
4 - Etablir un diagramme des étapes	10 - Prendre des mesures correctives
5 - Confirmer sur place le diagramme	11 - Appliquer des procédures de vérification
6 - Lister les dangers potentiels associés à chacune des étapes, conduire une analyse des risques et définir les mesures de maîtrise de ces dangers	12 - Constituer des dossiers et tenir des registres

Source : Systèmes de Qualité et de Sécurité Sanitaire des Aliments - Manuel de Formation de la FAO.



QUAPA 44 rue François de Badts 59110 La Madeleine Tel/Fax : 03 20 40 24 41 [contact@quapa.com](mailto:contact@quapa.com)  
SARL au capital de 10 000€ RCS Lille SIRET 453 448 730 00011