



Formations



Audits



Conseils



Vigilab

ANALYSES - CONSEILS - FORMATIONS

Sommaire

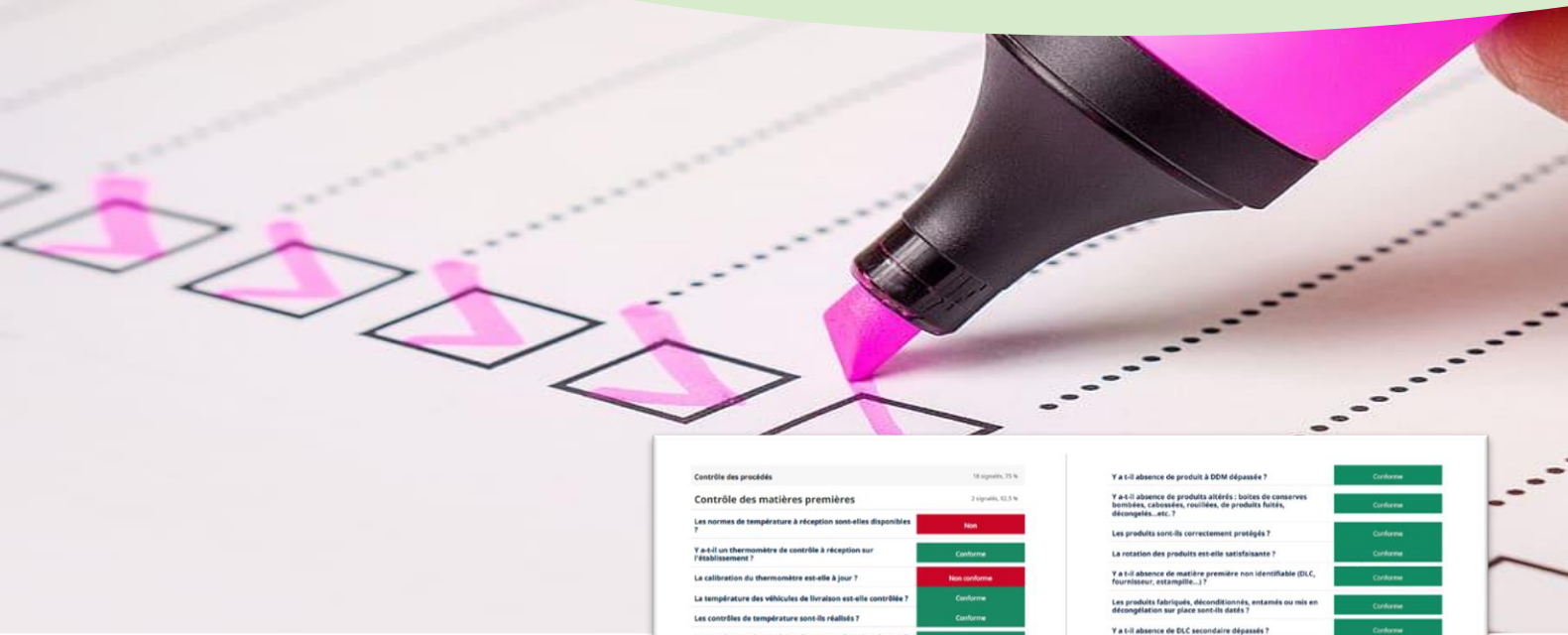
Présentation.....	4
Audits et Conseils	5
Formations.....	6
Bonnes pratiques d'hygiène et HACCP	8
Bonnes pratiques d'hygiène et HACCP (recyclage).....	9
Nettoyage et désinfection en agroalimentaire	10
INCO : Améliorer votre étiquetage	11
Construire son PMS.....	12
Optimiser ses contrôles microbiologiques.....	13
Gestion du risque Legionella en ERP	14
Règlement intérieur.....	15

Présentation

Vigilab est un laboratoire reconnu pour son expertise en microbiologie dans le domaine alimentaire, de l'eau et de l'environnement.

Dans ce catalogue, vous trouverez des formations dispensées par des spécialistes ayant un contact quotidien avec les entreprises de votre secteur d'activité.





Contrôle des procédés		18 signaux, 75 %
Contrôle des matières premières		
2 signaux, 61,3 %		
Les normes de température à réception sont-elles disponibles ?	Non	Non conforme
Y a-t-il un thermomètre de contrôle à réception sur l'établissement ?	Conforme	Conforme
La calibration du thermomètre est-elle à jour ?	Non conforme	Non conforme
La température des véhicules de livraison est-elle contrôlée ?	Conforme	Conforme
Les contrôles de température sont-ils réalisés ?	Conforme	Conforme
La température des produits récemment réceptionnés est-elle conforme aux températures maximales permises par le PMS ?	Conforme	Conforme
L'étiquetage des produits est-il contrôlé (DLC, DDM, estampille...etc) ?	Conforme	Conforme
Stockage		
100 %		
Les produits réceptionnés sont-ils immédiatement stockés dans les conditions ad hoc ?	Conforme	Conforme
Les locaux et le matériel de stockage sont-ils en bon état ?	Non conforme	Non conforme
Locaux non propres		
		
Photos		
Les températures d'entreposage des denrées sont elles relevées au moins 1 fois par jour ?	Conforme	Conforme
Les températures des denrées sont elles conformes ?	Conforme	Conforme
Les denrées sont elles séparées par catégorie ?	Conforme	Conforme
Y a-t-il absence de stockage au sol ?	Conforme	Conforme
Y a-t-il absence de produit à DLC dépassé ?	Conforme	Conforme
Fabrication		
100 %		
Y a-t-il absence de produit à DDM dépassé ?	Conforme	Conforme
Y a-t-il absence de produits altérés : boîtes de conserves bombées, cabossées, rouillées, de produits fuités, décongelés...etc ?	Conforme	Conforme
Les produits sont-ils correctement protégés ?	Conforme	Conforme
La rotation des produits est-elle satisfaisante ?	Conforme	Conforme
Y a-t-il absence de matière première non identifiable (DLC, fournisseur, estampille...)?	Conforme	Conforme
Les produits fabriqués, déconditionnés, entamés ou mis en décongélation sur glace sont-ils datés ?	Conforme	Conforme
Y a-t-il absence de DLC secondaire dépassés ?	Conforme	Conforme
Fabrication		
100 %		
Les conditions de dessoudage des viandes sont elles respectées ?	Conforme	Conforme
Les boîtes et les sous-vides sont-ils décontaminés avant déconditionnement ?	Conforme	Conforme
Y a-t-il absence d'emballages posés sur les plans de travail ?	Conforme	Conforme
L'utilisation des produits surplés est elle conforme (décongélation, etc) ?	Conforme	Conforme
L'interdiction de congeler est-elle respectée ?	Conforme	Conforme
La chaîne du froid est elle respectée en fabrication ? (Temps de séjour des produits hors froid limité)	S.O.	S.O.
L'ordre de tranchage des charcuteries/trémerie est il respecté ?	S.O.	S.O.
Le protocole de décontamination des fruits et légumes est il respecté ?	S.O.	S.O.
Y a-t-il absence de risques de contaminations croisées autres (emballage, cratiers, allonges...)?	Conforme	Conforme
La chaîne du chaud est elle respectée ?	Conforme	Conforme
La durée maximale de remise en température des plats cuisinés est-elle respectée ?	Conforme	Conforme
Le refroidissement est il conforme au PMS ?	Conforme	Conforme

Vigilab peut réaliser de nombreuses missions d'audit ou vous apporter des prestations de conseil :

- ✓ Suivi d'une démarche de certification.
- ✓ Suivi d'une démarche HACCP.
- ✓ Pilotage de la mise en place d'un PMS.
- ✓ Aide à la rédaction, la validation d'un plan HACCP.
- ✓ Audit nettoyage et désinfection.
- ✓ Audit sécurité et hygiène agro-alimentaire.
- ✓ Nous pouvons également intervenir pour le compte d'entreprises qui souhaitent auditer un fournisseur.
- ✓ Expertise technique sur les process de fabrication (aspect sanitaire) ou sur les plans de nettoyage et de désinfection.

Vigilab est un organisme de formation certifié Qualiopi.
Vos frais de formation peuvent donc être pris en charge en partie
ou en totalité par votre OPCO (Organisme de compétences).



 **RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**

La certification qualité a été délivrée au titre
de la catégorie d'action suivante :
Actions de formation



Notre référent handicap est à votre disposition pour discuter de l'adaptation de nos prestations qui serait nécessaire
au bon déroulement des formations (formation-conseil@vigilab.com, 04 95 30 14 77)



Les formations inter-entreprises sont organisées au laboratoire à date fixée. Le programme est pré-établi, il est idéal si une seule personne doit être formée. Les sessions ne dépassent pas 8 personnes.



Les formations intra-entreprises sont organisées au laboratoire ou sur site client. L'avantage est de permettre une grande flexibilité sur le programme de formation pour s'adapter au mieux à l'entreprise et aux stagiaires. Là encore, nous organisons des sessions de 8 personnes pour plus d'efficacité.



Certaines de nos formations sont disponibles en visioconférence. Pratique pour les personnes ayant des difficultés de déplacement.



Pré-requis. Certaines formations ne sont accessibles qu'après avoir acquis des connaissances préalables. Un parcours de formation peut vous être proposé si la formation choisie nécessite des connaissances préalables.

95%

De stagiaires très satisfaits

202

Stagiaires 2024

Bonnes pratiques d'hygiène et HACCP

Référence : HA01



Objectifs

Identifier les **dangers alimentaires** et évaluer leurs **conséquences sur les consommateurs**.

Appliquer **bonnes pratiques d'hygiène** au quotidien.

Comprendre l'intérêt et mettre en œuvre les **auto-contrôles** définis dans un **plan HACCP**.



Programme

- La sécurité des aliments : réglementation, épidémiologie et gestion de crise.
- Le monde microbien.
- Bonnes pratiques d'hygiène et méthode des 5M.
- Le nettoyage et la désinfection.
- Méthode HACCP.
- Les autocontrôles, les analyses microbiologiques.



Méthodes

Formation théorique en petit groupe avec illustrations.

Test d'efficacité du lavage des mains.

Etude de cas, jeu de rôle spécialisé.



Evaluation

Les acquis sont évalués à l'aide d'un quizz interactif permettant de revoir les notions les plus importantes.

Des exercices de mise en situation peuvent également être réalisés.



Inter-entreprise

375 €



Visio

375 €



Intra-entreprise

Nous consulter



1 journée

Repas inclus



Maxi 8 personnes



Publics

- Personnels amenés à travailler au contact des produits alimentaires.
- Personnels d'entretien.
- Responsables qualité.
- Responsables de production.
- Economes.



Prérequis

- Aucun prérequis n'est nécessaire pour accéder à cette formation.



Agenda



Le laboratoire se réserve le droit de reporter la session s'il y a moins de deux inscrits.

Bonnes pratiques d'hygiène et HACCP (recyclage)

Référence : HA02



Objectifs

Identifier les **dangers alimentaires** et évaluer leurs **conséquences sur les consommateurs**.

Appliquer **bonnes pratiques d'hygiène** au quotidien.

Comprendre l'intérêt et mettre en œuvre les **auto-contrôles** définis dans un **plan HACCP**.



Programme

- La sécurité des aliments : réglementation, épidémiologie et gestion de crise.
- Le monde microbien.
- Bonnes pratiques d'hygiène et méthode des 5M.
- Le nettoyage et la désinfection.
- Méthode HACCP.
- Les autocontrôles, les analyses microbiologiques.



Méthodes

Formation théorique en petit groupe avec illustrations.

Test d'efficacité du lavage des mains.

Etude de cas, jeu de rôle spécialisé.



Evaluation

Les acquis sont évalués à l'aide d'un quizz interactif permettant de revoir les notions les plus importantes.

Des exercices de mise en situation peuvent également être réalisés.



Inter-
entreprise

200 €



Visio

200 €



Intra-
entreprise

Nous
consulter



½ journée



Maxi 8 personnes



Publics

- Personnels amenés à travailler au contact des produits alimentaires.
- Personnels d'entretien.
- Responsables qualité.
- Responsables de production.
- Economes.



Prérequis

- Ce module s'adresse uniquement aux personnes ayant déjà eu une formation sur cette thématique (par exemple après le stage HA01).



Agenda



Le laboratoire se réserve le droit de reporter la session s'il y a moins de deux inscrits.

Nettoyage et désinfection en agroalimentaire

Référence : HA03



Objectifs

Identifier les **dangers alimentaires** et évaluer leurs **conséquences sur les consommateurs**.

Connaître et appliquer les **méthodes** de nettoyage, de désinfection.

Mesurer l'efficacité du plan de nettoyage.



Programme

- Les différents types de souillure et l'encrassement des surfaces.
- Méthodes et outils (zoning, procédures)
- Les équipements.
- Détergence, désinfection.
- Mesurer l'efficacité.
- Les prélèvements et analyses microbiologiques.



Méthodes

Accompagnement sur le terrain de l'équipe de nettoyage durant les opérations.

Formation théorique avec illustration.

Travail sur les documents de l'entreprise.



Evaluation

Les acquis sont évalués à l'aide d'un quizz interactif permettant de revoir les notions les plus importantes.



Inter-entreprise



Visio



Intra-entreprise
Nous consulter



1 journée

Visite sur site,

Maxi 8 personnes



Publics

- Personnels d'entretien.
- Responsables qualité.
- Responsables de production.



Prérequis

- Aucun prérequis n'est nécessaire pour accéder à cette formation.



Agenda

Formation intra-entreprise uniquement

INCO : Améliorer votre étiquetage

Référence : HA04



Objectifs

Identifier les exigences du **règlement INCO** applicable à l'étiquetage des denrées alimentaires.

Rédiger une **déclaration nutritionnelle**.

Evaluer le **nutriscore**.

Etiqueter des **allergènes**.



Programme

- Le règlement INCO et son application.
- La déclaration nutritionnelle par l'analyse.
- La déclaration nutritionnelle par calcul.
- Les allergènes (risques, analyses, étiquetage).



Méthodes

Formation théorique en petit groupe avec illustrations.

Travaux dirigés, Etude de cas

Etude critique de l'étiquetage, débat, retours d'expérience



Evaluation

Les acquis sont évalués à l'aide d'un quizz, de mises en situation, travaux dirigés



Inter-entreprise

550 €



Visio

550 €



Intra-entreprise

Nous consulter



1 journée

Repas inclus



Maxi 8 personnes



Publics

- Professionnels de l'alimentaire.
- Responsables qualité.
- Responsables de production.
- Responsables commerciaux.



Prérequis

- Aucun prérequis n'est nécessaire pour accéder à cette formation.



Agenda



Le laboratoire se réserve le droit de reporter la session s'il y a moins de deux inscrits.



Objectifs

Identifier les **exigences réglementaires** applicables à son secteur d'activité.

Construire un PMS adapté et proportionné à son entreprise.

Piloter le système en place via **l'amélioration continue**.



Programme

- Les mécanismes de l'agrément sanitaire.
- Les éléments du dossier de demande d'agrément.
- Les dispositions liées aux bonnes pratiques d'hygiène.
- Méthode HACCP : construire son plan.
- La gestion de la traçabilité et des produits non-conformes.



Méthodes

Formation théorique en petit groupe avec illustrations.

Travaux dirigés.

Partage d'expérience.



Evaluation

Les acquis sont évalués par le formateur en fonction des résultats des exercices ou travaux dirigés



Inter-entreprise

550 €



Visio

550 €



Intra-entreprise

Nous consulter



1 journée

Repas inclus



Maxi 8 personnes



Publics

- Responsables qualité.
- Responsables de production.



Prérequis

- Ce module s'adresse uniquement aux personnes ayant déjà eu une formation sur cette thématique (par exemple après le stage HA01).



Agenda



Le laboratoire se réserve le droit de reporter la session s'il y a moins de deux inscrits.

Optimiser ses contrôles microbiologiques

Référence : MIC01



Objectifs

Identifier les dangers liés aux **pathogènes alimentaires** et évaluer leurs **conséquences sur les consommateurs**.

Construire un plan de contrôle conforme aux **référentiels**.

Réaliser les prélèvements de manière **aseptique**.



Inter-entreprise

550 €



Visio

550 €



Intra-entreprise

Nous consulter



1 journée

Repas inclus



Maxi 8 personnes



Programme

- Le monde microbien. Pathogènes alimentaires. Epidémiologie. Flore indicatrices, techniques d'analyses.
- Les référentiels (réglementation, critères d'hygiène des procédés).
- Lire un résultat d'analyse, proposer des actions curatives correctives.
- Cibler et réaliser ses prélèvements.



Publics

- Responsables qualité.
- Responsables de production.
- Personnels de direction.



Prérequis

- Ce module s'adresse uniquement aux personnes ayant déjà eu une formation sur cette thématique (par exemple après le stage HA01).



Méthodes

Formation théorique en petit groupe avec illustrations.

Exploitation de vos propres contrôles, discussion et partage d'expérience.

Réalisation de prélèvements.



Evaluation

Les acquis sont évalués à l'aide d'un quizz interactif permettant de revoir les notions les plus importantes.

Exercices de mise en situation.



Agenda



Le laboratoire se réserve le droit de reporter la session s'il y a moins de deux inscrits.

Gestion du risque Legionella en ERP

Référence : HY01



Objectifs

Evaluer le **risque légionelles** dans les réseaux d'eau et ses **conséquences**.

Appliquer la réglementation pour le suivi des réseaux. Proposer des **actions curatives et/ou correctives** en cas de danger.

Mettre en place un **plan de surveillance** adapté au réseau. Réaliser un prélèvement.



Programme

- Les légionelles.
- La légionellose, son épidémiologie.
- Réglementation sanitaire, carnet sanitaire.
- Gestions des réseau ECS, Tours aéroréfrigérantes.
- Prélèvements d'eau.



Méthodes

Formation théorique en petit groupe avec illustrations.

Travaux dirigés, études de cas.

Réalisation de prélèvements

Intra : visite des locaux (chaufferie).



Evaluation

Les acquis sont évalués à l'aide d'un quizz interactif permettant de revoir les notions les plus importantes.

Réalisation de prélèvements.



Inter-entreprise

550 €



Visio

550 €



Intra-entreprise

Nous consulter



1 journée

Repas inclus



Maxi 8 personnes



Publics

- Personnels d'entretien.
- Responsables qualité.
- Responsables de maintenance.



Prérequis

- Aucun prérequis n'est nécessaire pour accéder à cette formation.



Agenda



Le laboratoire se réserve le droit de reporter la session s'il y a moins de deux inscrits.

1. Objet :

Le présent règlement intérieur est applicable à tous les stagiaires accueillis au laboratoire dans le cadre d'une session de formation. Il est applicable pendant toute la durée de la formation, pauses comprises.

Chaque stagiaire est considéré comme ayant accepté le présent règlement lorsqu'il suit une formation dispensée par VIGILAB.

2. Accès aux locaux :

L'accès aux locaux est interdit (en dehors de la salle de formation et de la zone d'accueil du public) pour toute personne étrangère au laboratoire qui ne serait pas accompagnée. Certains locaux nécessitent le port d'équipements de sécurité qui sont remis si nécessaire au stagiaire par le formateur.

3. Hygiène et sécurité :

Installations électriques : il est formellement interdit de manipuler l'installation électrique du laboratoire.

Équipements de sécurité : Il est formellement interdit de manipuler les équipements de sécurité en dehors d'un besoin d'urgence immédiate (extincteurs, douche...). Le port des équipements de protection individuelle (EPI) est obligatoire dans certaines parties clairement identifiées du laboratoire. Ces équipements de sécurité sont remis par le formateur au stagiaire si nécessaire.

Interdiction de fumer : Il est formellement interdit de fumer dans les locaux. Les cigarettes électroniques sont également interdites.

Alcool et drogues : La consommation ou la détention d'alcool ou de drogues est interdite. De même, un stagiaire manifestement sous l'emprise de drogue ou d'alcool se verra interdire l'accès aux locaux.

Animaux : les animaux sont interdits dans les locaux.

Mesures d'urgence : En cas de nécessité d'évacuation, les stagiaires stoppent toute activité et suivent les panneaux "sortie" pour quitter les locaux au plus vite et dans le calme. Les instructions du formateur seront respectées.

4. Horaires, ponctualité et comportement :

Les stagiaires doivent se présenter dans une tenue décente et doivent adopter un comportement correct vis à vis des personnes rencontrées.

Horaires : Les horaires de la formation sont communiqués à l'avance. Les stagiaires sont tenus de respecter les horaires indiqués dans les convocations ou conventions de formation. En cas de retard significatif (>5% de la durée de la formation) ou d'absence injustifiés, le laboratoire se réserve le droit de ne pas délivrer d'attestation de présence à la formation ou de mentionner le temps effectif de formation effectué sur l'attestation de présence.

Il est également interdit de s'absenter pendant la formation même de manière temporaire.

Téléphones portables : l'usage des téléphones portables est interdit durant la formation en dehors des pauses.

5. Confidentialité des données :

Le stagiaire s'engage à préserver la confidentialité des données du laboratoire auxquelles il pourrait avoir accès au cours de sa formation.

6. Respect de la propriété intellectuelle et utilisation du matériel :

Documentation technique : les documents et autres contenus multimédia remis au stagiaire sont utilisables uniquement à titre personnel. Toute reproduction ou falsification est interdite.

Matériel mis à disposition : le matériel mis à disposition doit être utilisé selon sa destination et uniquement dans le cadre de la formation. L'usage personnel est notamment interdit. Toute dégradation ou dysfonctionnement doit être signalé au formateur responsable de la formation.

Enregistrement : L'enregistrement audio ou vidéo de la formation est interdite sans accord écrit du laboratoire.

7. Sanctions :

Tout manquement au présent règlement intérieur pourra faire l'objet de sanction pouvant aller jusqu'à l'exclusion du stage. Le stagiaire sera notifié de son manquement avant la sanction et son employeur averti dans le cas échéant.



Vigilab

ANALYSES - CONSEILS - FORMATIONS

LABORATOIRE VIGILAB
Avenue de la libération
20600 Bastia

04.95.30.14.77

www.vigilab.com



@labovigilab



@laboratoire_vigilab



www.reseaufrancelabo.fr