

Mise en place de la charte et du référentiel qualité dans les entreprises des compléments alimentaires

Objectifs

- Renforcer la compréhension des exigences de la charte et du référentiel
- Améliorer l'appropriation de ces règles au quotidien pour mieux maîtriser l'environnement des processus de conception, de fabrication, de commercialisation et de suivi Qualité
- Mettre en œuvre de façon efficace la Charte dans son entreprise et dans ses relations avec les sous traitants

Durée : 3 jours non continus
Lieu : entreprise du SDCA
Public : responsables qualité, production des entreprises du SDCA
Animation : Philippe DEVES, IFIS

• octobre 2007

Programme

1. Connaissance de l'entreprise (1 jour)

- 1-1 Le contexte de l'entreprise : questionnaire de connaissance de l'entreprise et de sa démarche qualité
- 1-2 Analyse du questionnaire par l'intervenant et adaptation de la formation

2. Formation théorique (1 jour) Programme qui sera aménagé selon l'analyse faite au point 1 : par exemple sur la mise en place de l'HACCP Les items suivants pourront être traités selon le besoin :

- 2-1 La charte : principes déontologiques
- Définir pourquoi un référentiel a été mis en place
 - Déterminer en quoi ce référentiel participe à la maîtrise de la qualité produit et à l'image des entreprises du secteur
- 2-2 Compléments alimentaires : les définitions clés
- Définir clairement les mots liés au produit.
 - Rattacher au produit fabriqué les 3 grands textes réglementaires nationaux et communautaires
- 2-3 Conception d'un complément alimentaire (étude de cas)
- Retrouver les grandes étapes de la conception d'un complément alimentaire
 - Retrouver dans le référentiel les mesures réglementaires
 - Justifier ces mesures réglementaires ou de bon sens à mettre en place à chaque étape
 - Citer les mesures mises en place par leur service en relation avec ce qui est demandé
- 2-4 Fabrication d'un complément alimentaire sur la base d'une étude de cas
- Citer les demandes critique du référentiel au regard
 - Des locaux, des équipements, du personnel, du produit et des risques attachés à sa fabrication
 - Mettre en place un plan simplifié d'analyse HACCP

2-5 Commercialisation

- Citer les demandes critique du référentiel au regard
- Des étapes de stockage distribution communication commerciale

2-6 Surveillance post commerciale

- Citer les dispositions relatives à la gestion des réclamations et de la mise en place d'un plan de retrait et de rappel

2-7 Assurance qualité

- Citer les éléments d'Assurance Qualité à mettre en place et de les expliciter

3. Formation pratique (1 jour)

- 3-1 réalisation en intercession par les stagiaires d'une grille d'audit interne (avec comme base le référentiel) construite avec le formateur sur la base d'une à deux séquences d'échanges mail

- 3-2 Formation action sur le terrain réalisation d'un audit sur la base de la grille mise au point et analyse des résultats avec le formateur

- 3-3 Discussions d'un plan : le plan d'amélioration

4. Evaluation des acquis sur la base d'un QCM et des résultats de l'audit réalisé

Méthode pédagogique :

- Approche vivante et dynamique, concrète illustrée d'exemples, pas trop consommatrice de temps
- Recours à des méthodes interactives de travail en sous-groupes avec des études de cas.
- Alternance entre des périodes de formation théorique et pratiques avec suivi à distance du formateur.