USAB32 - Qualité, sécurité, environnement

Mis à jour le 14-03-2025

Code : USAB32

Unité spécifique de type cours

4 crédits

Responsabilité nationale :
EPN07 - Chimie Vivant Santé / Philippe FRAVALO

Contact national :
Pôle Agroalimentaire - EPN07
2 rue Camille Guérin
22440 Ploufragan
02 57 18 07 00
Loïc Louarme
loic.louarme@lecnam.net

Présentation

Prérequis

être admis à la LP

Objectifs pédagogiques

Sensibiliser les élèves à l'importance de la **Responsabilité Sociale des Entreprise** (RSE) dans les entreprises alimentaires

- Rendre les élèves aptes à appliquer les **Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH ou PRP) et le système HACCP**, selon la réglementation du « Paquet Hygiène », et formalisés sous forme du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) et du dossier d'agrément sanitaire
- Sensibiliser les élèves à l'importance de la **prévention des accidents et maladies professionnelles** auxquels ils sont susceptibles d'être exposés dans leur vie professionnelle en tant que salarié et / ou en tant que responsable.
- Sensibiliser les élèves aux i**mpacts / implications de l'activité industrielle** des entreprises en termes de développement. Sensibiliser les élèves aux risques liés à la mise en œuvre de substances et procédés IAA, en expliquant le vocabulaire, les enjeux de sécurité, les phénomènes dangereux et les moyens de maîtrise des risques.

Compétences

Evaluer les risques après identification des dangers liés à la qualité et la sécurité des aliments, la sécurité des personnes et la protection de l'environnement, en s'appuyant sur la réglementation.

- Décrire et expliquer le contenu de la réglementation du « Paquet Hygiène ». Expliquer le principe de la méthode HACCP. Construire et faire appliquer un plan de nettoyage – désinfection. Contrôler et faire appliquer les procédures d'hygiène du personnel. Mettre en place les analyses de contrôles de l'hygiène. Évaluer les risques après identification des dangers propres à l'aliment considéré. Analyser les points critiques de la chaîne de production pour mettre en place des mesures de maîtrise des risques.
- Citer les principales réglementations en matière de sécurité. Décrire et expliquer les différentes parties du Document unique et du chapitre 4 du code du travail. Conduire une évaluation des risques professionnels. Elaborer un document unique. Proposer un programme annuel de prévention.
- Décrire et expliquer les différentes étapes de la mise en place des certifications ISO 14001. Réglementation environnementale (zoom sur la nomenclature ICPE, gestion des eaux usées, tri des déchets). Réglementation environnementale (zoom sur la nomenclature ICPE, gestion des eaux usées, tri des déchets).

Connaitre les objectifs de la RSE : Comprendre les principes et les bonnes pratiques de la Responsabilité Sociétale. Connaitre la réglementation applicable en matière de RSE (transparence, devoir de vigilance, lutte anti-corruption, performance environnementale...), les référentiels internationaux (dont la norme ISO 26000, le Pacte Mondial et le GRI, les ODD...), les bonnes pratiques en matière de RSE

Programme

Contenu

1. **Qualité** (25 h)
    1. **Certification ISO 9001** (uniquement pour le parcours "Qualité et sécurité des aliments") (20 h) :
        1. Les objectifs de la norme dans le déploiement d'un SMQ
        2. La structure HLS – les 1O chapitres
        3. Les principes de Management de la Qualité
        4. Notion de processus
        5. La place, de chaque chapitre dans le PDCA

6. Etude des chapitres de la norme – lecture – explication des exigences et exemple d'application concrète
    1. Chapitre 4 :compréhension du contexte de l'entreprise et des enjeux internes et externes –risques et opportunités _ introduction à l'analyse SWOT et PESTEL
        1. Les parties intéressées internes et externes
        2. Domaine d'application
        3. La cartographie des processus - exemples
    2. Chapitre 5 : Leadership de la direction – orientation client – politique qualité
        1. Communication – rôles et responsabilités (organigrammes , fiches de poste ,etc ..) – exemples
    3. Chapitre 6 : Planification -réponse aux risques et opportunités
        1. Objectifs qualité – gestion des modifications
    4. Chapitre 7 : Support – Ressources humaines – infrastructures – moyens nécessaires à mettre en œuvre- environnement de travail (exemple : maîtrise par le document unique ,l'évaluation des RPS , ..) .
        1. Compétences (exemple :matrice de compétences , ..) – sensibilisation
        2. Les informations documentées – exigences de la norme
    5. Chapitre 8 : Réalisation des activités opérationnelles – planification et maîtrise
        1. Exigences relatives aux produits et services – communication avec les client et Revue
        2. Conception et développement
        3. Maîtrise des processus , produits et services de prestataires externes
        4. Maîtrise du processus Achats
        5. Maîtrise des flux produits- identification et traçabilité – préservation
        6. Activités après livraison (exemples : SAV , garanties légales ,recyclage, gestions des retours clients etc,..)
        7. Libération des produits -gestion des produits ou services non conformes – actions correctives
    6. Chapitre 9 : Evaluation des performances (critères , indicateurs , tableaux de bord, ..
        1. Evaluation satisfaction client(exemple : enquêtes , questionnaires, suivi réclamations, ..)
        2. Analyse des données issues de la surveillance –
        3. Les audits internes : objectifs – planification – compétences requises des auditeurs – communication des constats d'audit - - actions correctives- actions correctives- actions correctives
        4. La revue de Direction –objectifs - données d'entrée – données de sortie
    7. Chapitre 10 : Amélioration
        1. Gestion des non-conformités et actions correctives – analyse des causes
        2. Amélioration continue sur la base des résultats de l'analyse et l'identification des opportunités d'amélioration
7. La démarche de certification
    1. Points importants
    2. Les étapes de la démarche de mise ne conformité du SMQ
    3. L'audit à blanc
    4. Le cycle de certification – audit initial – audit de suivi – audit de renouvellement

2. **Bonnes Pratiques d'Hygiène et HACCP** (20 h) (uniquement pour les parcours "Conception et production des aliments" et "Produits laitiers")
    1. Bonne Pratique d'Hygiène (BPH) :
        1. Introduction : Définitions / Les différentes institutions / Notions sur les TIAC
        2. Rappel de la réglementation européenne et française : ses objectifs, son évolution, sa structure et présentation du PMS
           et des guides de bonnes pratiques
        3. Développement des BPH
        4. Le Nettoyage et la désinfection

2. HACCP :
    1. Introduction à l'HACCP : Définition de l'HACCP et son importance en sécurité alimentaire
    2. Les dangers en sécurité alimentaire
        1. Classification des dangers :
            - Dangers biologiques (bactéries, virus, moisissures, parasites)
            - Dangers chimiques (pesticides, résidus de nettoyage, additifs mal dosés)
            - Dangers physiques (corps étrangers)
            - Exemples de contaminations et leurs conséquences sur la santé publique
        2. Moyens de prévention et de maîtrise des dangers
    3. Les 7 principes de l'HACCP
        1. Principe 1 : Analyse des dangers
            - Identification et évaluation des dangers
            - Définition des mesures préventives
        2. Principe 2 : Détermination des CCP (Points Critiques pour la Maîtrise)
            - Arbre de décision
            - Distinction entre PRP (Programmes Prérequis) et CCP
        3. **Principe 3 : Définition des limites critiques**
            - Critères microbiologiques, physico-chimiques et réglementaires
        4. **Principe 4 : Système de surveillance des CCP**
            - Fréquence des contrôles et enregistrement des données
        5. **Principe 5 : Actions correctives**
            - Identification des écarts et actions à mettre en place
        6. **Principe 6 : Vérification du système HACCP**
            - Audit, validation et revue du plan HACCP
        7. **Principe 7 : Documentation et enregistrement**
            - Importance des procédures et traçabilité

2. **Prévention des risques professionnels** (10 h) :
    - Les enjeux de la prévention des risques – enjeux juridiques , humains, économiques.
    - Les statistiques de la Sécurité : accidents du travail – maladies professionnelles – accidents de trajet
    - Les accidents du travail : définition et contexte
    - Les maladies professionnels – tableau du RG de la CRAM- exemples
    - Les acteurs de la sécurité et leur rôle – acteurs internes – acteurs externes
    - Responsabilités des employeurs et des salariés en matière de sécurité selon le code du travail / Sanctions prévues
    - Le cadre réglementaire – code du travail- lois
    - Les principes généraux de prévention selon le code du travail
    - Les différentes catégories de risques professionnels
    - Les risques professionnels spécifiques au secteur agroalimentaire
    - Pénibilité au travail – Définition - réglementation et prévention - Exemples - Pénibilité dans le secteur agroalimentaire
    - Le document Unique d'Evaluation des Risques Professionnels
    - Obligations réglementaires du Code du Travail - Obligations de l'employeur
    - L'évaluation des risque unités de travail - critères et méthode de l'évaluation
    - Hiérarchisation des Risques – matrice de cotation - ICR
    - Evaluation des RPS (Risques Psychosociaux) -RPS et sécurité au poste
    - Plan d'actions de prévention
    - Les formations obligatoires à la Sécurité
    - Formations exigés par le Code du travail
    - Habilitations
    - Analyse des Accidents de travail
        - Analyse par l'Arbre des Causes (ADC)
        - Méthode ITAMAMI
        - Diagramme Causes- effets
        - Plan d'actions
3. **Prévention des risques environnementaux** (10 h) :
    - Introduction - importance de la préservation de l'environnement et interdépendance avec les sociétés humaines et la biodiversité

- Les facteurs environnementaux du changement climatique - facteurs naturels – facteurs anthropiques liés aux activités humaines
- Le développement durable – concilier les enjeux environnementaux , sociétaux et économiques – exemples
- Historique et dates clés de la protection de l'environnement
- Les gaz à effet de serre
- Environnement et évolution du climat
- Entreprises et Impacts environnementaux - Pollution de l'air et conséquences
- Pollution de l'eau - Pollution du sol – gaz à effet de serre industriels et impacts environnementaux
- Les déchets – les différentes catégories – durée de vie – gestion – filières de traitement
- Le bilan carbone : définition et méthode d'évaluation
- Les ICPE - Installations Classées pour la Protection de l'Environnement
  - Définition - Les différents régimes des ICPE
  - La nomenclature – le cadre réglementaire - Les régimes SEVESO
  - Prévention du risque industriel
- Pollutions et impacts environnementaux du secteur agroalimentaires
- Secteur agricole - Secteur agroalimentaire - Pollution médicamenteuse
- La prévention des pollutions
- Management Environnemental : la norme ISO 14001
  - Intérêt et objectif de la norme ISO 14001 pour une démarche de maîtrise des risques environnementaux
  - Structure de la norme
  - Principales exigences de la norme
  - L'analyse environnementale
  - Les étapes de la mise en place d'un Système de Management Environnemental

Modalités de validation

- Contrôle continu

Description des modalités de validation

- Examens écrits
- Dossiers (cas pratique d'une étude HACCP sur une denrée alimentaire ou une famille de denrées alimentaires : ex. -Tartare de saumon sous atmosphère modifiée - Sardine à l'huile de tournesol en conserve - Carpaccio de bœuf sous vide) et restitution orale