



ROMAIN GONNEAU

CONSEIL – INGENIERIE – FORMATION



Analysier - Rechercher - Progresser

Industries

Artisans

CHR



Restauration



Hôtellerie



Industries



Agriculture



Spécialiste du conseil et de la formation en milieu agroalimentaire.



Optimisation du Process

Développement de la performance, amélioration continue, projet d'unité de production, lean management ...



Développement des compétences

Formations : Traçabilité, management de la sécurité des denrées alimentaires, bonnes pratiques d'hygiène ...



Démarche préventive

Audit, plan de maîtrise sanitaire, étude HACCP, agrément sanitaire, plan de nettoyage et de désinfection ..



Romain GONNEAU : Gérant- Consultant QHSE plus de 15 ans d'expérience en sécurité alimentaire et sanitaire



« Faire d'un devoir, une habitude. »

info@rgcif.fr



Votre premier objectif : S'évaluer

Souvent, nos mauvaises habitudes nous poussent à prendre des risques.

Notre routine persistante, nous amène alors vers l'accident. Seule une remise en question objective nous permet de nous corriger.

Nous sécurisons et accompagnons les professionnels du milieu agroalimentaire dans leurs démarches de mise en conformité avec la réglementation et l'amélioration de la satisfaction clientèle en matière de sécurité alimentaire.

Audit-Diagnostic



- Evaluation des installations et du matériel pour mettre en évidence les écarts réglementaires.
- Identification des actions correctives appropriées

Bilan



- Création d'outils et de procédures
- Mise en place d'un plan d'actions échelonnées

Accompagnement



- Vérification de la bonne exécution des actions correctives
- Mise à disposition d'une assistance

Votre deuxième objectif : Se former



Face aux évolutions du marché économique, des nouvelles réglementations et de la mondialisation, votre entreprise est en perpétuelle évolution. De plus, la pression concurrentielle est de plus en plus pointue.

Prendre du recul, s'acquérir un nouveau savoir, devenir plus efficace, s'adapter aux innovations technologiques, répondre aux dernières exigences réglementaires deviennent obligatoire.



Restauration



Industries



Analyser



Rechercher



Progresser



Sécurité



Objectif sécurité alimentaire

Les mesures et conditions nécessaires pour maîtriser les dangers

Etablissements de transformation de denrées d'origine animale et végétale

La sécurité des aliments est une priorité de santé publique et un enjeu économique majeur. Elle implique tout au long de la filière de production, *de la fourche à la fourchette*, la maîtrise des contaminations biologiques, chimiques et physiques.

En effet là où il y a encore quelques années la qualité et la fraîcheur des produits alimentaires étaient assurés par une chaîne alimentaire relativement courte (de 2 ou 3 maillons). Il faut aujourd'hui compter jusqu'à 5 maillons supplémentaires après le producteur:

- Le transporteur,
- L'usine de conditionnement
- Le fournisseur
- Le distributeur
- Le restaurateur

De ce fait de 5 à 10 jours de vie sont entamés pour la logistique au détriment de la fraîcheur du produit. En revanche le marché nous impose une cuisine de plus en plus complexe, avec des méthodes de préparations standardisées et des recettes élaborées où il n'est surtout pas question d'altérer les qualités gustatives du produit. Il est alors question de préserver la saveur et la texture des aliments, avec souvent l'absence de cuisson ou alors des cuissons très courtes ne permettant pas d'atteindre la température minimum (+63°C) recommandée pour commencer à détruire les bactéries dans le produit.



Analyse des dangers



Maîtrise du risque

RGCIF vous accompagne dans votre activité de commercialisation de denrées alimentaires saines. Nous vous proposons du conseil, l'information et les formations personnalisées destinées à prévenir les toxi-infections alimentaires collectives. Nous apportons les réponses aux exigences réglementaires et participons à renforcer l'image de votre entreprise.

Accompagnement :

- Audit qualité
- Développement des performances
- Réduction des coûts de non qualité
- Mise en place de la traçabilité
- Formation du personnel ...

Expertise :

- Rédaction de procédures, mode opératoires...
- Conseils sur la gestion des risques
- Réalisation de dossiers d'agrément sanitaires
- Agencement des ateliers- Marche en avant ...

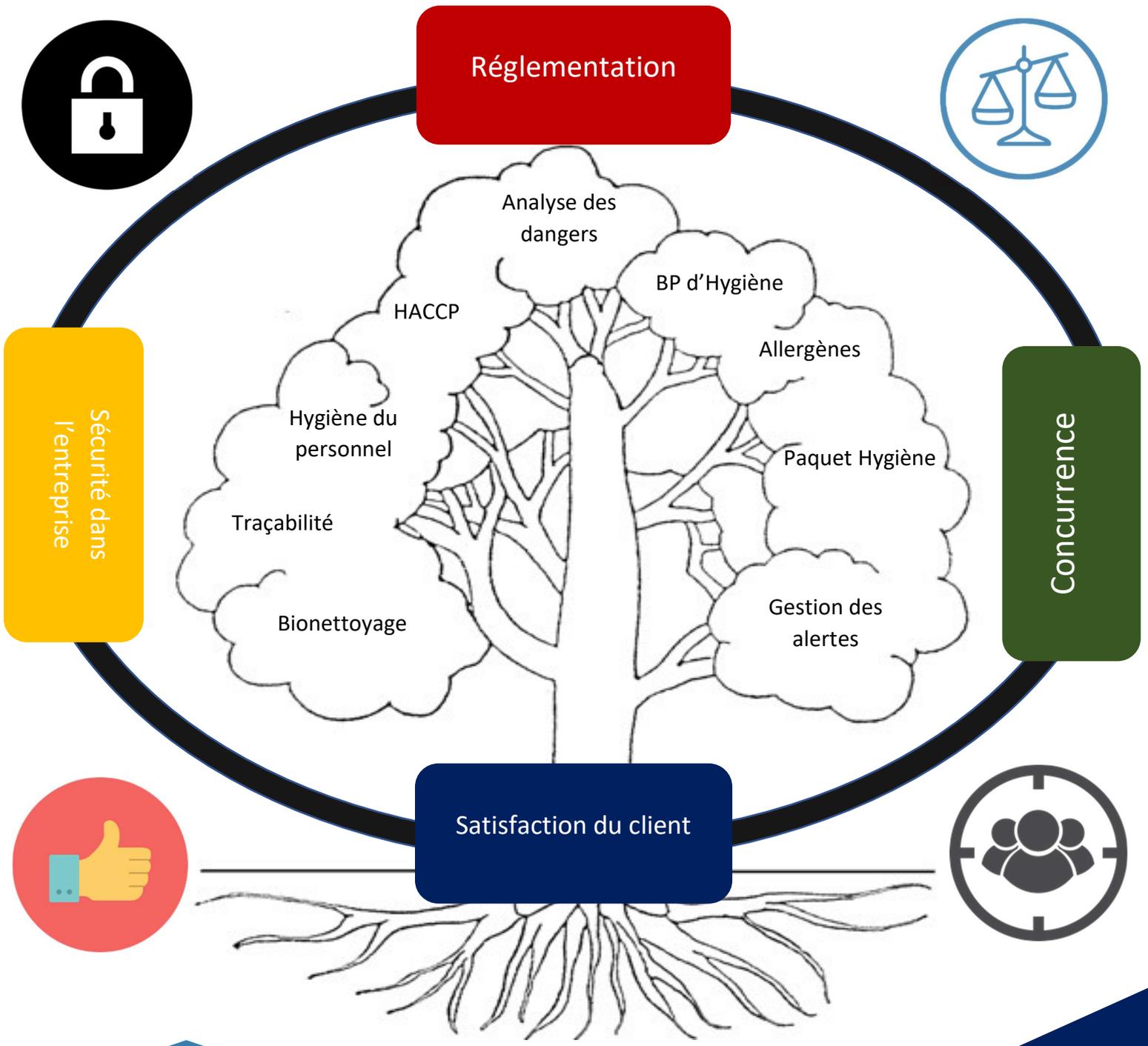


Analyser - Rechercher - Progresser



DES FORMATIONS SUR MESURE

Nous développons vos compétences autour de la satisfaction de vos clients, de votre entreprise, de l'exigence réglementaire et du marché économique.



www.rgcif.fr



info@rgcif.fr



0692687705



Restauration



Hôtellerie



Rechercher - Analyser - Progresser



Hygiène



Formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

Cette formation obligatoire concerne tous les établissements de restauration commerciale selon le décret 2011-731 du 24 juin 2011 Art.233.6 du Code Rural et de la Pêche qui met en œuvre cette obligation de formation. Depuis le 1er octobre 2012, les responsables d'établissements de restauration commerciale doivent avoir dans leur effectif au moins une personne justifiant d'une formation en matière d'hygiène alimentaire.

Qui doit suivre la formation Hygiène en restauration commerciale ?

Tous les professionnels de la restauration commerciale ont l'obligation de se former en hygiène alimentaire depuis le 1er octobre 2012.



Liberté • Égalité • Fraternité

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE



Cette formation dure 14 heures qui peut être découpée en plusieurs modules de 2 heures minimum.

A travers cette formation, vous verrez les principes fondamentaux de la maîtrise de la sécurité des denrées alimentaires

- Etude de la réglementation en vigueur (européenne, nationale et locale)
- Analyse des dangers en cuisine (biologique, physique et chimique),
- Les modalités du plan de maîtrise sanitaire (traçabilité, rangement rationnel, maîtrise des températures, gestion des non conformités, hygiène du personnel, des locaux et du matériel méthode de travail, la gestion des matières premières ...)

Moyens Pédagogiques :

- Enseignement théorique et pédagogie participative avec exercices et études de cas dirigés pour permettre une étude concrète et pratique des points étudiés en fonction de l'activité de l'établissement client.
- Adaptation du cours à la problématique des stagiaires.
- Remise de l'attestation réglementaire exigible en cas de contrôle
- Remise d'un livret de cours

Prérequis :

Aucun

Formateur :

Consultant permanent en sécurité des aliments

Cout :

Devis personnalisé



info@rgcif.fr



0692687705



Agroalimentaire



Hôtellerie



Analyser



Rechercher



Progresser



COVID-19
coronavirus

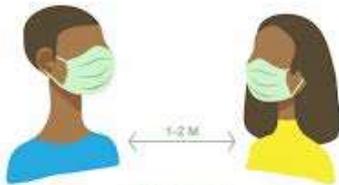
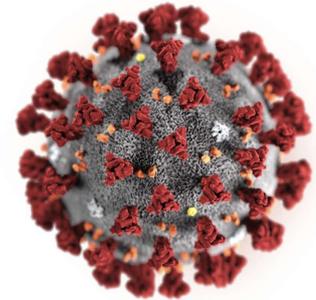
La santé au travail

Limiter la propagation d'un virus

Fin 2019, des cas groupés de pneumonies surviennent en Chine dont certains sont mortels. Le 9 janvier, le virus responsable est identifié, il s'agit d'un nouveau coronavirus appelé Sars-CoV-2. En mai, ce virus très contagieux s'est répandu sur les 5 continents de la Terre et a contaminé plus de 3,5 millions de personnes dans plus de 187 pays, sur 198 au total, faisant 247 000 morts.

Pourquoi se protéger ?

Le coronavirus est dangereux pour trois raisons : Il est très contagieux : chaque personne infectée va contaminer au moins 3 personnes en l'absence de mesures de protection. Elle est contagieuse avant d'être symptomatique, c'est à dire qu'une personne contaminée, qui ne ressent pas de symptômes peut contaminer d'autres personnes.



Distanciation sociale

A travers cette formation, vous verrez les principes fondamentaux de maîtrise de propagation d'un virus au sein d'un établissement. Ainsi plusieurs thèmes seront abordés :

- Le fonctionnement des virus
- Les interactions avec l'hôte
- Les préconisations sanitaires

Rhinopharyngite, bronchite, bronchiolite du nourrisson, gastro-entérite et grippe... sont autant de maladies hivernales qui surviennent régulièrement sous forme d'épidémies. Pour s'en protéger, il est important que chacun adopte des gestes barrières.

Moyens Pédagogiques :

- Enseignement théorique et pédagogie participative avec exercices et études de cas dirigés pour permettre une étude concrète et pratique des points étudiés en fonction de l'activité de l'établissement client.
- Adaptation du cours à la problématique des stagiaires.
- Remise de l'attestation d'assiduité

Durée :

3 heures

Formateur :

Consultant QHSE

Cout :

Devis personnalisé



info@rgcif.fr



0692687705



Restauration



Hôtellerie



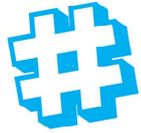
Analyser



Rechercher



Progresser



Hygiène



Santé publique

Risque légionellose

Les mesures et conditions nécessaires pour maîtriser l'apparition de la légionelle.

La légionellose est une infection respiratoire grave due à l'inhalation d'un aérosol d'eau contaminée par la bactérie Legionella. L'infection survient 2 à 10 jours après l'inhalation. Le risque de légionellose peut être réduit en adoptant les mesures nécessaires pour limiter la prolifération des légionelles dans les installations à risque de dispersion d'aérosols. Depuis le 1^{er} février 2010, un arrêté est en vigueur et fixe les règles de surveillance des légionelles dans les installations de production, de stockage et de distribution d'eau chaude sanitaire.

Qu'est-ce que la légionellose ?

La légionellose est une infection pulmonaire grave causée par une bactérie nommée Legionella. Il ne s'agit pas d'une maladie contagieuse d'une personne à une autre. La légionellose affecte essentiellement les adultes et touche plus particulièrement les personnes présentant des facteurs favorisants. Il existe plus de 50 espèces de souches de légionelles, mais seulement quelques-unes d'entre elles sont à l'origine d'infections humaines. Les souches les plus couramment associées à la légionellose en France sont les Legionella pneumophila.



Les légionelles

HGCS vous accompagne :

- Rédaction de procédures, modes opératoires...
- Conseils sur la gestion des risques
- Réalisation de carnets sanitaires
- Sensibilisation aux risques légionelles ...

La légionellose ou "maladie du légionnaire"

Contamination
La bactérie (*Legionella pneumophila*) se développe à partir de 37° dans

- les tours de refroidissement
- les gaines de climatisation
- les canalisations d'eau

Symptômes
Dans les jours qui suivent (en moyenne 5-6 jours) :
perte d'appétit, fatigue extrême, maux de tête, forte température, troubles intestinaux

Traitement
Administration précoce d'antibiotiques (tel que l'érythromycine)

Prévention
Nettoyage des canalisations ou désinfection intensive de circuits contaminés

Pas de contagion de personne à personne

Evolution en pneumonie grave

Détection par la présence d'anticorps dans le sang

Source : CDC-OCHD

Le saviez-vous ?

Lorsqu'un réservoir d'eau chaude sanitaire est réglé pour produire de l'eau à la température de 55- 60 °C, l'eau n'est, à cette température, que dans sa partie supérieure, température qui décroît au fur et à mesure que l'on descend (phénomène de stratification) pour atteindre 30 à 40 °C au bas du ballon. Si à cette température des boues se sont déposées au fond du ballon au cours du temps, toutes les conditions idéales d'un bouillon de culture seront réunies.



info@rgcif.fr



0692687705



Votre troisième objectif s'innover

Moteur de compétitivité des entreprises, l'innovation dynamise le secteur agroalimentaire qui ne cesse d'innover en technologies, process, produits ou ingrédients.

Les types d'innovation sont variés : création de nouveaux produits, de nouvelles formulations, mise en œuvre de nouveaux procédés de fabrication, de nouveaux modes de distribution ou de livraison. L'évolution des demandes des consommateurs, comme les défis soulevés par la crise sanitaire récente, sont des moteurs d'innovation pour les entreprises.



Missions : Accompagnement et rédaction

1- Ecoute client

- Analyse des attentes clients
- Etude de faisabilité du projet

2- Ingénierie

- Choix raisonné des procédés
- Mise en conformité des installations
- Rédaction réglementaire

3- Surveillance

- Analyse des dysfonctionnements
- Mise en place de la prévention
- Soutenance auprès des institutions



Restauration



Industries



Analyser



Rechercher



Progresser



Hygiène



Plan Maitrise Sanitaire / Agrément Sanitaire

Etablissements de transformation de denrées d'origine animale

Qu'est-ce qu'un plan de maitrise sanitaire ?

Le plan de maîtrise sanitaire est composé d'un ensemble de documents décrivant les moyens mis en œuvre par un établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité alimentaire de ses productions par rapport aux dangers microbiologiques, physiques, chimiques et sans oublier le danger allergène.

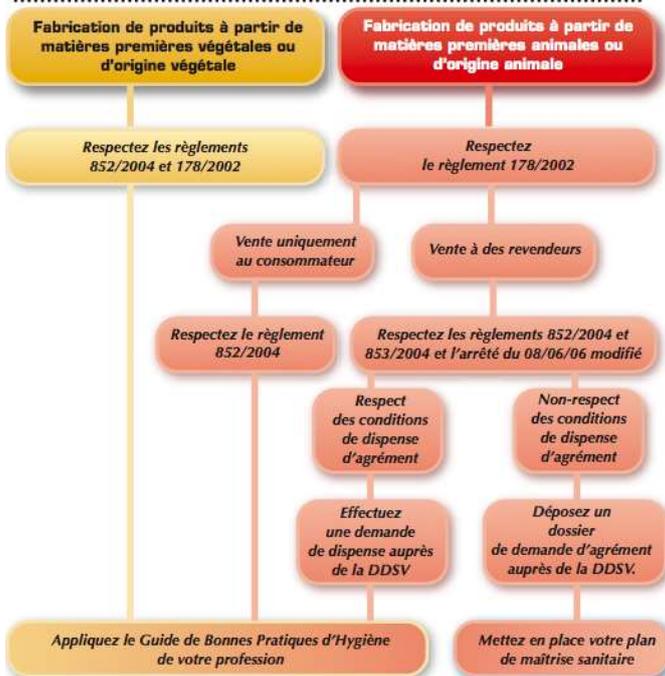
Est-il obligatoire ?

Oui, le plan de maitrise sanitaire est obligatoire.

Le PMS donc un dossier important à constituer, ou à tenir à jour. Il vous permettra de justifier votre travail vis-à-vis des services officiels de contrôle.



A quelle réglementation êtes-vous soumis ?



Qu'est-ce qu'un agrément sanitaire ?

Le dossier d'agrément sanitaire est un document obligatoire pour tous les établissements préparant, transformant, manipulant ou entreposant des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale. (selon l'arrêté du 8 juin 2006 modifié par l'arrêté du 4 juin 2012). Il fixe entre autres le respect des Bonnes Pratiques d'Hygiène (B.P.H), et l'application obligatoire du principe HACCP par la mise en place du plan de maitrise sanitaire (PMS) Les structures voulant posséder l'agrément sanitaire devront réaliser un dossier jugé conforme et validé par les services de la DAAF.



info@rgcif.fr



0692687705



CHR



Industries



Analyser



Rechercher



Progresser



Sécurité



Evaluation des risques professionnels

Document Unique

Qu'est-ce que l'EvRP ?

L'évaluation des risques professionnels (EvRP) constitue une étape cruciale de la démarche de prévention. Elle en est le point de départ. L'identification, l'analyse et le classement des risques permettent de définir les actions de prévention les plus appropriées, couvrant les dimensions techniques, humaines et organisationnelles.

Est-il obligatoire ?

Oui, cette évaluation appelée aussi document unique est obligatoire.

L'évaluation des risques doit être renouvelée régulièrement à minima tous les ans.



Cadre Juridique

En France, l'obligation générale de sécurité qui incombe à l'employeur doit le conduire à prendre toutes les mesures nécessaires pour assurer la sécurité et protéger la santé des travailleurs (article L. 4121-1). Conçue comme une véritable "boîte à outils", cette disposition générale prévoit la mise en œuvre de mesures de prévention, bâties sur des principes généraux qui doivent aider et guider l'employeur dans sa démarche globale de prévention (article L. 4121-2). L'absence de formalisation des résultats de l'évaluation des risques dans un « document unique » est passible d'une amende de 1500 euros (doublée en cas de récidive)



info@rgcif.fr



0692687705

Formation sécurité
alimentaire

Formation cuisine

HACCP

Plan de maitrise sanitaire ...

Document unique

Gestion documentaire

Carnet sanitaire

Agrément sanitaire

Coaching personnalisé ...



ROMAIN GONNEAU

CONSEIL – INGENIERIE - FORMATION

78 rue Monseigneur De Beaumont

97421 LA RIVIERE

info@rgcif.fr

0692 687 705

Déclaration d'activité N° : 04973135897

ROFHYA N° : 040095112018

Audit
Formation
Conseil