



Management de la Qualité, de l'Hygiène,
de la Sécurité et de l'Environnement

CONSULTANTS



QHSE
concept

Management de la Qualité, de l'Hygiène,
de la Sécurité et de l'Environnement

NOTRE MÉTIER

Le Conseil, l'Audit et la Formation

Pour accompagner les entreprises qui ont choisi de faire un investissement pour l'avenir, **QHSE Concept** maîtrise trois métiers en synergie : Le Conseil, l'Audit et la Formation, dans les domaines de la **Qualité**, de l'**Hygiène**, de la **Sécurité** et de l'**Environnement**.

Notre rôle :

Réalisation d'audits, d'études réglementaires, de management QHSE et de transition, de conseils techniques et opérationnels et de formations professionnelles.

Des prestations sur mesure :

Tous nos projets sont adaptés à vos besoins et vos contraintes lors d'un entretien personnalisé, complété si nécessaire de la visite de votre établissement.

QHSE
Concept vous
accompagne



NOS VALEURS

Une dimension humaine très forte, propice à la mise en place d'un partenariat rapproché.

Forte de 13 années d'expérience, **QHSE Concept est une société** au service des hommes et de leur territoire. La première valeur à laquelle est attachée **QHSE Concept** est d'être au plus près de ses clients, elle est fondée sur le principe de **service de proximité**.

«**Engagement pour la Performance dans le Respect et l'Intégrité**»

ENGAGEMENT : pleine utilisation de ses qualités morales envers son client.

PERFORMANCE : délivrer des prestations à la hauteur de vos attentes.

RESPECT : considérer et favoriser les choix de nos clients.

INTEGRITÉ : confidentialité et sécurité des renseignements confiés.



NOTRE DIFFÉRENCE

La qualité des hommes et des femmes de notre équipe.

La politique de recrutement du cabinet est un axe stratégique pour lequel nous considérons que **la qualité des collaborateurs** constituant notre équipe est le prérequis fondamental à garantir **votre entière satisfaction**.

En confiant une mission à l'un de nos consultants, vous vous alliez à un partenaire **expérimenté** et **proche de vous** :

- **Précis** dans **l'analyse de votre besoin**.
- **Garants** et **sincères** sur la valeur ajoutée de leurs interventions.
- Hommes et femmes de **terrain**.
- **Managers** d'équipe ou de site.
- **Intermédiaires** entre vous et les services administratifs de l'état. (DD(CS)PP, Préfecture, DREAL, CARSAT, Inspection du Travail, Service de Santé au Travail).

Des solutions
flexibles



NOTRE DÉMARCHE

Développer des outils simples et une méthodologie adaptée à chaque organisation.

Le **développement économique** doit nécessairement considérer les objectifs d'hygiène, de qualité, la protection de l'environnement et des salariés. Il s'agit d'une **prise de conscience réelle**, dont l'envergure tend à se renforcer constamment.

Afin de permettre aux entreprises privées, industriels, commerçants mais aussi établissements publics et collectivités de répondre aux exigences réglementaires ou normatives, **QHSE Concept** vous accompagne dans la **mise en place des meilleures pratiques**.

QHSE Concept permet aux dirigeants et encadrants peu disponibles, disposant parfois de ressources internes limitées, **de bénéficier de services d'expertise personnalisés afin de :**

- **Répondre** à vos exigences réglementaires.
- **Mieux maîtriser** votre activité en améliorant et structurant l'organisation.
- **Gagner des parts de marché**, en améliorant la performance de l'entreprise.
- **Agir durablement** pour l'environnement.

Le recours à des consultants et plus généralement à des prestations externes permet à l'entreprise de supporter une variabilité temporelle de la charge de travail.

Contribuer **au développement durable** de votre entreprise.



**Vous consacrer à l'essentiel...
Votre métier et vos clients.**

NOS RÉFÉRENCES

Agréments et reconnaissances de qualité



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

- Enregistré Intervenant en Prévention des Risques Professionnels (**IPRP**) auprès de la DIRECCTE.
- Agréé Ministère de l'agriculture, DRAAF : dispensateur de formation **Certiphyto**.
- Présent sur la liste de la DIRECCTE intervenant en **Risques Psychosociaux (RPS)**.
- Agréé DRAAF : dispensateur de formation en Restauration commerciale **hygiène alimentaire**.
- Certifié **QUALIOPi** au titre de la catégorie Action de formation.
- Formations éligibles au Compte Professionnel de Formation (**CPF**).

Ils nous font confiance



LA QUALITÉ

La Qualité ne peut et ne doit plus être vécue aujourd'hui comme un surcroît de contraintes. Un **Système de Management de la Qualité (SMQ)** permet d'**écouter**, d'**arbitrer** et de **contrôler**. C'est-à-dire identifier et gérer les risques de l'entreprise afin d'adopter une stratégie d'anticipation et de gestion pragmatique et efficace.

Les consultants QHSE Concept vous proposent différentes formes de **prestations adaptées à votre besoin** en réalisant des actions d'audit «A la carte», de conseil et de formation.



Audit

Il **initie un travail rigoureux de management de la qualité**, que ce soit dans le cadre de **projet de certification** ou de **politique d'amélioration continue** de votre organisation. Il comporte notamment l'analyse des processus, l'analyse documentaire, ainsi que la vérification de la mise en œuvre des procédures et enregistrements. Il vise à élaborer un **état des lieux précis** pour évaluer les mises en conformité nécessaires par rapport à un référentiel donné.

Les objectifs de l'audit Qualité sont multiples :

- **Valider les objectifs** et les motivations qui vous amènent à entrer en démarche qualité.
 - **Déterminer le référentiel** normatif qui vous est approprié vis à vis de votre secteur d'activité.
 - **Faire un premier bilan** des points forts et faibles de votre organisation, et ainsi de déterminer vos besoins de manière globale.
 - **Mettre en évidence les non conformités** que comporte votre démarche vis à vis du référentiel choisi et ainsi définir la meilleure méthodologie d'accompagnement.
- **Être un prérequis** à la mise en place d'une démarche de **certification** :
 - ✓ ISO 9001.
 - ✓ ISO 22000, FSSC 22000.
 - ✓ IFS, BRC.
 - ✓ ISO/TS 16949 – IATF 16949.
 - ✓ Agriculture Biologique (AB).
 - **Initier une démarche de gestion de crise** :
 - ✓ Plan de continuité d'activité.
 - ✓ Management de transition.
 - Rechercher la certification : **Audits blancs**
 - **Réaliser une auto-évaluation** de son système de gestion qualité ou de management (Évaluation selon le modèle européen **EFQM**).

Conseil

Suite aux non conformités relevées lors de l'audit, **nous vous accompagnons, à votre rythme**, sur les moyens à mettre en œuvre dans votre entreprise pour vous **proposer les meilleures solutions**.

Lors de cette phase notre cabinet **étudie les moyens humains, organisationnels et techniques** ainsi que la stratégie de développement de votre organisation pour vous apporter les solutions les plus favorables à mettre en œuvre.

Les consultants QHSE mettent à votre disposition leurs compétences pour :

- **Mettre en place une démarche de certification** ou de reconnaissance qualité.
- **Créer et suivre un système de gestion documentaire** (procédures, instructions, enregistrements).
- **Apporter des solutions techniques** visant à résoudre les non-conformités systèmes.

Formations

QHSE vous propose différentes formations Qualité dont une liste non exhaustive vous est présentée ci-dessous :

- Améliorer et perfectionner son SMQ.
- Audit interne.
- Construire et animer son SMQ.
- Construire et maîtriser sa documentation.
- FSSC 22000.
- Gestion des risques et des crises.
- Gestion des agressions.
- Gestion des réclamations clients.
- Indicateurs QSE.
- Initiation à la qualité.
- Initiation au Lean Management.
- ISO 9001 Comprendre et découvrir.
- ISO 22000.
- Maîtrise de la documentation d'un SMQ.
- Préparer et animer une revue de direction.
- Traçabilité.



L'HYGIÈNE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

La responsabilité appartient d'abord à ceux qui élaborent les produits et les proposent aux consommateurs. L'interdépendance des producteurs tout au long de la chaîne d'élaboration des produits crée une **chaîne de responsabilités**. Pour l'assumer, il appartient à chaque entreprise ou collectivité, maillon de la chaîne alimentaire de **mettre en place les moyens lui permettant d'atteindre les objectifs fixés** par la réglementation, dont celui d'assurer la sécurité et la **salubrité des denrées**.



Audit

Il peut être appliqué à toute entreprise du secteur agroalimentaire en cours d'exploitation : **industriel, boucher, restaurateur, affineur, producteur, restauration collective**.

L'objectif est d'**initier un travail rigoureux d'accompagnement**, que ce soit dans le cadre de projet de modifications des locaux, de demande d'agrément communautaire ou de certification.

Nous réalisons des audits complets sur l'ensemble de votre activité et également des audits plus ciblés, menés sur un ou plusieurs grands thèmes d'hygiène :

- Chaîne du froid / Liaison chaude.
- Traçabilité / Etiquetage / Contrôle à réception et expédition.
- Autocontrôles microbiologiques produits et de surfaces.
- Conception et entretien des locaux / Plan de Nettoyage et Désinfection.
- Gestion des non-conformités / Réclamations clients / Gestion des alertes.
- Hygiène et Formation du personnel.

Conception de Plans

Un accompagnement sur la conception de plans vous permet :

- **Créer des locaux** vous permettant d'accueillir une activité de production de denrées alimentaires.
- **Obtenir l'agrément CE** pour étendre votre marché à l'ensemble de la Communauté Européenne.
- **Mettre en œuvre les meilleures solutions techniques**.

Conseil

Un accompagnement en sécurité sanitaire des aliments vous permet de :

- **Externaliser les missions d'un Responsable Qualité.**
- Elaborer votre **Plan de Maîtrise Sanitaire.**
- Obtenir l'**Agrément Communautaire CE** ou se faire **référencer auprès d'une grande et moyenne surface (GMS).**
- Elargir sa gamme de produits (nouveau process de fabrication).
- Être **certifié (IFS, BRC, ISO 22000, AB, ...)** ou **labéliser ses produits.**
- Définir les meilleures pratiques permettant de répondre à vos obligations de résultat en termes de sécurité sanitaire.
- Mettre en conformité votre entreprise: **politique** de maîtrise du risque sanitaire, **méthode HACCP, gestion de crise, Bonnes Pratiques d'Hygiène.**

Formations

La formation à l'hygiène alimentaire est essentielle car il est difficile de comprendre que l'hygiène telle qu'à la maison n'est pas suffisante en entreprise. Ainsi, la réglementation Européenne en vigueur et les référentiels de certification, demandent une formation renouvelée.

QHSE Concept vous propose des formations rentrant dans le cadre de ces obligations :

- Allergènes et étiquetage.
- Elaborer son Plan de Maîtrise Sanitaire.
- La nutrition en restauration collective : le GEM RCN.
- Méthode HACCP.
- Plan de Nettoyage Désinfection.
- Mise sous vide.
- Sécurité Sanitaire des Aliments.
- Hygiène alimentaire en restauration commerciale.



LA SÉCURITÉ

La Santé et la Sécurité au Travail font partie des préoccupations des chefs d'entreprise. Or, les exigences de la société évoluent et se renforcent continuellement. **La sécurité des personnes entraîne des enjeux économiques, d'image, juridiques et éthiques pour les organisations.**

QHSE Concept vous offre des solutions de prise en charge de toute ou partie de la démarche sécurité de votre entreprise pour :

- **Préserver la santé** des salariés de son entreprise.
- **Limiter la responsabilité** du chef d'entreprise.
- **Accroître la productivité** de l'organisme.
- **Réduire les taux** de cotisations AT/MP.



Audit

Il a pour objectif de **mettre en évidence les écarts réglementaires** et les points forts et faiblesses de la **démarche de prévention des risques professionnels**.

Les consultants QHSE réalisent des audits complets ou ciblés de votre activité et de votre système de management de la Sécurité si il existe.

L'audit sécurité **couvre tous les secteurs d'activités** économiques et est applicable à toute organisation souhaitant :

- **Se mettre en conformité** réglementaire.
- **Être certifiée** en hygiène et sécurité au travail : Réalisation d'audits ISO 45001, MASE, intégré QSE, à blanc avant certification, directive ATEX, Diagnostic TMS, QVT, RPS.
- **Mettre en œuvre, maintenir et améliorer** son système de management sécurité.
- **Démontrer** à ses clients et fournisseurs **sa conformité**.
- Réaliser une **auto-évaluation de son système** de gestion des risques : **Audit EFQM**.

Conseil

QHSE Concept met à votre disposition ses compétences pour :

- Vous apporter des **solutions d'amélioration** visant à résoudre les points relevés lors de l'audit.
- Rédiger le **Document Unique** et mettre à jour l'Evaluation des risques professionnels.
- Mettre en place une **démarche de Santé et Sécurité au travail**.
- **Réaliser les documents** sécurité internes réglementaires : (Plan de prévention, POI, Accueil sécurité).
- Réaliser le diagnostic sur les **Troubles Musculo-squelettiques**.
- Evaluer la **Qualité de Vie au Travail (QVT)** et les **Risques Psychosociaux (RPS)**.
- Animer la Commission Santé Sécurité et Conditions de Travail du **CSE** et suivre son plan d'actions.
- Mettre en application les règles de lutte contre l'**incendie**.
- Réaliser la mission Intervenant en Prévention des Risques professionnels (**IPRP**).
- Mettre en œuvre et animer des **Quarts d'heure sécurité** de terrain.

Formations

QHSE Concept vous propose différentes formations Sécurité en inter ou intra entreprise.

- Chef d'équipe, responsabilités en sécurité
- Document Unique
- Gestes et postures
- Relais Santé et Sécurité au Travail
- Améliorer et perfectionner son SMS
- Santé et Sécurité au Travail
- Construire et animer SMS
- Commission Santé Sécurité au Travail
- Equipier de Première intervention
- Maîtrise de la documentation d'un SMS
- Management des risques
- Risques psychosociaux
- Sécurité et techniques de communication
- ISO 45001
- Devenir référent COVID / Le risque COVID dans les ERP



L' ENVIRONNEMENT

Les temps sont révolus où le premier souci de tout investisseur était surtout axé sur sa capacité de production. **Les besoins toujours plus exigeants des consommateurs, des marchés** et les soucis d'intégration des dimensions de **Développement Durable** dans le processus de développement ont fait que les questions environnementales ont acquis une notoriété croissante avec des aspirations profondes chez de plus en plus de concitoyens.

Aujourd'hui plus que jamais, une entreprise doit donc naturellement non seulement se soucier de sa rentabilité et de sa croissance, mais aussi de ses impacts environnementaux. Les enjeux d'ordre local, international et de première urgence sont de maîtriser vos consommations et de motiver votre personnel **pour accroître votre compétitivité.**



Audit

Il peut être appliqué à toutes activités du moment que l'activité considérée soit en cours d'exploitation. L'Audit Système porte sur le **Management Environnemental** de l'ensemble de l'activité considérée alors que l'Audit Ciblé ne prend en compte qu'un ou **plusieurs volet(s) environnementaux.**

L'audit environnemental **couvre tous les secteurs d'activité économique** et est applicable à toutes organisations souhaitant :

- **Se mettre en conformité** réglementaire.
- **Mettre en œuvre, maintenir et améliorer** un Système de Management Environnemental.
- S'assurer de sa conformité avec la **politique environnementale établie.**
- **Démontrer** à ses clients et fournisseurs **sa conformité.**
- Réaliser une **auto-évaluation de son système** de gestion environnementale.
- **Être certifié :**
 - ✓ ISO 14001.
 - ✓ EMAS.
 - ✓ Système Intégré QSE.
 - ✓ Audit à blanc.
 - ✓ AB.
 - ✓ Écolabels.

Conseil

QHSE Concept met à votre disposition ses compétences pour prendre en compte les exigences réglementaires fixées par votre **Arrêté Préfectoral** d'autorisation d'exploiter ou par votre **Politique Environnementale**.

Les consultants QHSE vous apportent des conseils concernant :

- La recherche de **solutions techniques**.
- La constitution et le suivi du Dossier Installations Classées pour la Protection de l'Environnement (**ICPE**)
- La mise en œuvre d'un Système de Management Environnemental (**SME**).

Les consultants QHSE vous accompagnent sur l'ensemble des thèmes environnementaux suivants :

- **Air** : rejets atmosphériques.
- **Eau** : ressource et rejets
- Gestion des **déchets**
- **Bruits** et vibrations
- **Odeurs**
- **Impacts sanitaires** : légionellose
- **Sites et sols** pollués

- Sources radioactives et radioprotection
- **Produits chimiques**
- Autres risques : inondation, séisme, explosion, incendie, foudre.

Formations

QHSE Concept vous propose différentes formations Environnement en inter ou intra entreprise.

- Améliorer et perfectionner son SME
- Utilisation des produits phytosanitaires
- Conduire des audits environnement efficaces
- Construire et animer son SME
- ISO 14001 : comprendre et découvrir
- Maîtrise de la documentation d'un SME



Qualité
Incendie
Sécurité
Environnement
Document Unique
Audit
Management
Dossier ICPE
Certification
Agrément
Sécurité au travail
Hygiène
Evaluation des risques
Formation
Management de transition
Plan de continuité
EFQM
Conseil



**SIÈGE ADMINISTRATIF :
SAINT-FLOUR**

04 71 60 57 56
1 rue des Crozes - ZA Le Rozier Coren
15100 SAINT-FLOUR

AGENCE AURILLAC :

06 81 67 70 88
Bâtiment 6 - 14 Avenue du Garric
15000 AURILLAC

AGENCE CLERMONT-FERRAND :

06 38 26 28 44
Centre d'affaires du Zénith - 2e étage
21 rue de Sarliève
63800 CURNON-D'Auvergne

AGENCE LYON :

06 60 26 06 56
2 Allée Moulin Berger
69130 ECULLY

AGENCE NÎMES :

06 59 35 56 19
226 Rue Georges Besse
30000 NÎMES

contact@qhse-concept.fr

www.qhse-concept.fr