

CHRISTINE BOUDREAU

Téléphone: (514) 990-7582

Courriel: cb@cbmc-inc.ca

Site web : www.cbmc-inc.ca

Christine Boudreau,
Microbiologiste Consultante inc.

Consultation dans le domaine alimentaire

Formation sur mesure

Audit de système qualité



1. SYNTHÈSE DE L'EXPÉRIENCE

- Audit de système de management de la sécurité alimentaire (HACCP : PASA, FSSC 22000: ISO 22000 et ISO/TS 22002-1 (GFSI), Codex Alimentarius, CanadaGAP, option D), comme auditeur responsable, incluant l'évaluation préliminaire et l'audit sur place, pour l'obtention d'une certification par un registraire reconnu par le Conseil Canadien des Normes.
- Coaching en **analyses de dangers réels** des procédés alimentaire et en **validation** des mesures de maîtrise sélectionnée et des données microbiologiques.
- Coaching en implantation de système de management de la sécurité alimentaire (SMSA) dans le domaine alimentaire, selon les référentiels : PASA, ISO 22000, Codex Alimentarius, BRC.
- Audits pour différentes allégations : « nourri aux grains » « nourri aux grains végétaux, sans farine ni graisse animale, sans antibiotique », des certifications de produits « sans allergène » (CAC) reconnues par l'AQAA.
- Développement de formations et de matériel didactique sur mesure.
- Formation en sécurité alimentaire pour les gestionnaires et manipulateurs d'aliments (MAPAQ).

2. CHAMPS DE COMPÉTENCES

2.1 Consultation :

- Développement et élaboration de plans HACCP selon les 10 formulaires du PASA ou ISO 22000, rédaction de procédures, d'instructions de travail (champs d'application, d'expertise : viandes, vente au détail, boulangerie, minoterie, entreposage, ingrédients, épices, légumineuses, arachides, noix, fruits déshydratés, alimentation animale, emballage, domaine médical, prêt-à manger (transformation, restauration), marmelades).
- Résolutions de problèmes par l'application efficace des bonnes pratiques de fabrication.
- Rédaction de diagnostic d'entreprise au niveau de l'efficacité du système qualité HACCP.
- Recommandations de correctifs et d'améliorations.
- Rédaction de mission et de vision d'entreprise.

2.2 Audit de système :

- Audit de système de management de la sécurité alimentaire (SMSA) selon les référentiels HACCP : PASA 2012, ISO 22000 :2005, FSSC 22000, version 3, CanadaGAP, option D (emballage et commerce en gros des légumes et fruits non transformés).

2.3 Audit de produit

- Audit de produits visant la production de moulée, ainsi que l'obtention du droit à différentes allégations, telles : « nourri aux grains », « nourri aux grains végétaux, sans farine ni graisse animale, sans antibiotique » dans les abattoirs et chez les transformateurs de volailles et de porcs (cahier de charges privés).
- Audit de produits sans allergène (CAC), cahier des charges de l'Association Québécoise des Allergies Alimentaires.

2.4 Formation :

- Coaching en implantation de SMSA, selon les référentiels PASA, ISO 22000 :2005, FSSC 22000 ou Codex Alimentarius, BRC, dans des secteurs traditionnels et non traditionnels (emballages, uniformes, aliments extrudés).
- Formation sur mesure des gestionnaires et manipulateurs en sécurité alimentaire selon les exigences du MAPAQ.
- Évaluation des besoins de formation en sécurité alimentaire.
- Développement de formation sur mesure, basée sur la compétence, les éléments de compétence et les seuils de performance.
- Développement de matériel didactique favorisant l'apprentissage dans l'action.
- Coaching du personnel sur la maîtrise des procédures et des instructions de travail.
- Formation des formateurs en sécurité alimentaire.
- Gestion de mandat impliquant des formateurs pigistes.

2.5 Microbiologie :

- Validation de procédés (incluant les CCP et programmes préalables opérationnels).
- Développement et gestion de système d'assurance et contrôle qualité de laboratoire de microbiologie.
- Mise au point de méthodes d'analyses microbiologiques.
- Rédaction de rapports d'analyses et émission de recommandations.
- Analyses microbiologiques de denrées alimentaires, de produits pharmaceutiques et de l'eau.
- Identification des micro-organismes pathogènes et de détérioration selon les méthodes approuvées et les méthodes rapides.

3. PRINCIPALES RÉALISATIONS

- Formations de gestionnaires d'établissements alimentaires et de manipulateurs depuis 2000 (plus de 144 groupes formés)
- Clients certifiés HACCP par le BNQ, client certifié HACCP par l'ACIA et par AIB.
- Élaboration d'un plan HACCP avec la collaboration de mon client, dans le secteur de l'emballage.
- Coaching sur l'implantation d'un système HACCP selon le Codex Alimentarius et obtention par mon client de la certification par le BNQ, en 2002.
- Élaboration d'un guide de formation individualisée sur les Bonnes Pratiques de Fabrication en industrie bioalimentaire, en 1999.
- Développement d'une formation sur le changement d'attitudes face aux bonnes pratiques de fabrication, en 1999.
- Fondation d'une compagnie de consultation et de formation, en 1994.
- Responsable de la mise sur pied du laboratoire de microbiologie alimentaire du Laboratoire d'environnement S.M. Inc, ainsi que de l'obtention des accréditations par Agriculture Canada pour la détection de *Listeria monocytogenes* et des Salmonelles, en 1993.

4. EXPÉRIENCES DE TRAVAIL

Consultante, formatrice et auditrice Christine Boudreau, Microbiologiste Consultante Inc., Boucherville	depuis 1994
Responsable du laboratoire de microbiologie alimentaire Laboratoire d'environnement S.M. Inc., division du Groupe S.M. Inc., Longueuil	1993 à 1994
Directrice des laboratoires de Microbiologie et Chimie alimentaire Les Laboratoires Eco CNFS, co-entreprise de SNC-Lavalin Environnement Inc. et Technitrol ECO, Boucherville.	1988 à 1993
Analyste, microbiologie BURROUGHS WELLCOME INC.	1987 à 1988
Microbiologiste, contrôle de la qualité LES ALIMENTS HYGRADE INC.	1985 à 1987
Technicienne, contrôle de la qualité BEST FOODS, Baie d'Urfée	1985
Technicienne en culture de tissus végétaux	1985
Technicienne en chimie AGRICULTURE CANADA, St-Jean-sur-Richelieu	1984
Technicienne en physiologie cellulaire UNIVERSITÉ DE SHERBROOKE, Sherbrooke	1983

5. FORMATION ACADÉMIQUE

Formation d'auditeur ISO 22000 :2005, ISO 22003 :2007 et ISO 19011 :2012 : responsable d'audit sécurité des denrées alimentaires ICA AFNOR Certification (5 jours)	2012
Maîtrise en enseignement professionnel Université de Sherbrooke, Longueuil	1997
Formation d'auditeur externe : Principes qualité, ISO 9001, ISO 10011-1, -2 et -3. Cours approuvé par le Bureau de certification d'auditeurs de QMI pour la certification d'auditeurs de système qualité. Accademia Qualitas, Montréal, (5 jours)	1996
B.Sc. Biologie, option microbiologie Université de Sherbrooke, Sherbrooke	1984

6. CONNAISSANCES / FORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- Formation sur la microbiologie prévisionnelle, 11 et 12 février 2015, 12 heures, par Aline Métris, Institute of Food Research, Norwich, UK et Initia
- Qualification auditeur Canada GAP, option D. Janvier 2015
- Formation d'auditeurs : certification sans gluten, 28 août 2014, 8 heures avec examen de passage, par Allergen Control Group, Montréal, certificat # GFA-115
- Formation d'Auditeur CanadaGAP, option D: 27 mai 2014, 2 heures avec examen de passage, par le BNQ, numéro d'attestation: RW-2014-24. Examen de perfectionnement: 2015-02-11
- Séance d'information sur la politique sur *Listeria monocytogenes*, dans les fruits & légumes PAM, ACIA, mars 2013; secteur des viandes, octobre 2013
- Formation d'Auditeur CanadaGAP, incluant la section HACCP. SAI Global. 24 au 28 septembre 2012 (35 heures avec deux examens de passage) , numéros d'attestation: 2012-65 et H-2012-20
- Formation d'auditeurs : ICA 22000, incluant deux examens finaux pour l'obtention de la certification : responsable d'audit sécurité des denrées alimentaires – ISO 22000 :2005, ISO 22003 :2007 et ISO 19011 :2002 (carte de certifié No. : 6424). AFNOR Certification, 27 au 31 août 2012 (35 heures).
- Zip technologique: Allergènes. Initia. 2011.
- Pathogènes alimentaires, salubrité et hygiène. La Fondation des gouverneurs, 9 et 10 décembre 2009.
- Pathogènes alimentaires, salubrité et hygiène. La Fondation des gouverneurs, 10 et 11 décembre 2008.
- Séminaire « Certifications et normes ». La Fondation des gouverneurs, 21 mai 2008.
- Colloque annuel de l'Association des microbiologistes du Québec, La microbiologie alimentaire. La Fondation des gouverneurs, 6 décembre 2007.
- Séminaire sur les pathogènes, Contamination alimentaire : le temps est à l'action! La Fondation des gouverneurs, 5 décembre 2007.
- Conférence internationale sur les allergies alimentaires et la protection des consommateurs, La Fondation des gouverneurs, 2 novembre 2007.
- La microbiologie et la santé et sécurité, colloque AMQ - IRSST, novembre 2006.
- Pathogènes émergents : connaître pour maîtriser, CRDA, novembre 2006.
- Moyens de contrôle liés à l'innocuité des aliments, ITAA, 2 mai 2006 (7 heures).
- Composés nocifs dans les aliments, La Fondation des gouverneurs, 20 avril 2006.
- ISO 22000:2005, BNQ, 28 et 29 mars 2006 (14 heures).
- Évaluateur du Grand Prix Québécois de la Qualité 2005, Ministère de l'Industrie et du Commerce et Mouvement de la qualité, avril, mai 2005.
- Formations annuelles des auditeurs HACCP du BNQ, depuis 2004.
- La gestion du changement. Formation du Mouvement québécois de la qualité. 29-30 avril 2003.
- Compagnonnage et coaching. Cours à distance par le Centre collégial de formation du Collège Rosemont. et Emploi Québec. Juin-juillet 2002.
- Formation en coaching : Adieu patron! Bonjour coach! Actualisation. 8, 9, 10 mai 2001.
- Attestation de formation comme évaluateur du Grand Prix Québécois de la Qualité 1999, Ministère de l'Industrie et du Commerce et Mouvement de la qualité (24 heures de formation: 28, 29 juin et 7, 8 juillet 1999).
- Session d'auditeur HACCP, Institut de Certification de l'Innocuité des Aliments (ICIA/BNQ), 25, 26, 27 janvier 1999.
- Certificat de formation HACCP, Seafood HACCP Alliance et The Association of Food and Drug Officials. 14, 15, 16 décembre 1998. Certificat No.: 5079-121498-11546.
- Certificat "Principes qualité, ISO 9001, ISO 10011-1-2-3: audit, critères de qualification des auditeurs, management des programmes d'audit, portant aussi sur les habilités à communiquer. Cours approuvé par le Bureau de certification d'auditeurs de QMI pour la certification d'auditeurs de système qualité. # A-888. Académia Qualitas. 9 au 13 décembre 1996.
- Documenter les processus. Académia Qualitas. Sept. 96; Améliorer les processus. Académia Qualitas. Octobre 1996.

6. CONNAISSANCES / FORMATIONS COMPLÉMENTAIRES (suite)

- Aliments et conservation. Cours à distance. Université Laval. Automne 1994.
- Programme d'amélioration de la salubrité des aliments. Élaboration de modèles HACCP génériques. Modules I et II. Institut de Technologie Agro-Alimentaire de St-Hyacinthe. Janvier et mars 1994.
- Session de formation sur "L'hygiène et salubrité dans la manipulation des aliments vendus au détail." Institut de Technologie Agro-Alimentaire de St-Hyacinthe. Juin 1991.
- Microsoft Word, Excel, Power Point.

7. ASSOCIATIONS ET ENREGISTREMENTS

- Membre de l'**Association des Microbiologistes du Québec** (A.M.Q.).
- Membre du Collège Canadien des Microbiologistes (C.C.M) depuis 2011
- Membre de l'ICSTA.
- Membre du Réseau des Femmes d'Affaire du Québec (RFAQ).
- Enregistrée au Répertoire des formateurs d'**Emploi Québec**; Certificat d'agrément No.: 0000589.
- Attestée par le **MAPAQ**, programme de formation en hygiène et salubrité alimentaires, pour les formations des gestionnaires et manipulateurs d'aliments en sécurité alimentaire. No: G0186.

Christine Boudreau