



QUALITÉ

REGLEMENTATION DU PAQUET HYGIENE ET CONTROLE SANITAIRE DES PRODUITS ALIMENTAIRES

OBJECTIFS

Connaître et maîtriser la réglementation du « paquet hygiène » afin de pouvoir la mettre en œuvre.
Etre capable de définir les analyses à réaliser lors d'un contrôle sanitaire d'un produit alimentaire.

CONTENU PÉDAGOGIQUE

LE PAQUET HYGIÈNE

- › Objectifs généraux du paquet hygiène à destination des professionnels et des services de contrôles des produits alimentaires à destination de l'homme et des animaux
- › Textes réglementaires relatifs à l'hygiène des denrées alimentaires
- › Les règles spécifiques aux denrées alimentaires
- › Les principes généraux de la législation alimentaire
- › Les aliments pour animaux
- › Les « contrôles officiels »
- › Les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels

DÉMARCHE DE MISE EN PLACE DE L'HACCP

MICROBIOLOGIE PRÉVISIONNELLE

- › Choix des analyses de contrôle à réaliser selon le produit alimentaire
- › Durée de vie microbiologique des produits



DURÉE

2 jours
14 heures



SESSIONS

- 6 et 7 juin 2019



LIEU

Lyon



FRAIS D'INSCRIPTION (DÉJEUNER INCLUS)

1 205 € HT



PUBLIC CONCERNÉ

Techniciens ou
techniciens supérieurs de
laboratoire
Techniciens des services
vétérinaires
Techniciens de production
en agroalimentaire

Coordonnées

CPE Lyon Formation Continue

Campus Saint-Paul – Bâtiment F • 10, Place des Archives – 69002 LYON

04.72.32.50.60