



## 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.  
Être 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