



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

- 7 et 8 juin 2018



LIEU

Lyon



FRAIS D'INSCRIPTION (DÉJEUNER INCLUS)

1 185 € 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