



## 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

### Coordonnées

CPE Lyon Formation Continue

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

04.72.32.50.60



#### DURÉE

2 jours  
14 heures



#### SESSIONS

- 21 et 22 mai 2024  
en présentiel à  
Lyon



#### FRAIS D'INSCRIPTION (DÉJEUNER INCLUS)

1 245 € HT



#### PRÉREQUIS & PUBLIC CONCERNÉ

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