



LE PAQUET HYGIÈNE : GENERALITÉS ET RÉGLEMENTATION NATIONALE - FOAD

OBJECTIFS :

Connaître les bases réglementaires du Paquet Hygiène.
 Connaître les bases réglementaires nationales prises en application du Paquet Hygiène et les instructions nationales.
 Connaître la répartition des responsabilités entre professionnels et autorités compétentes.
 Identifier les dispositions du Paquet Hygiène communes à tous les secteurs et celles applicables à son secteur d'activité.

PUBLIC CONCERNE :

- Agents récemment affectés en service de Sécurité des aliments.
 - Agents souhaitant une remise à niveau.

CONTENU PROPOSE :

L'organisation de la législation en sécurité sanitaire des aliments et notamment du Paquet Hygiène.
 L'organisation et l'articulation des règlements.
 Les grands principes du Paquet Hygiène.
 Savoir chercher les dispositions applicables dans le Paquet Hygiène.

TUTEUR :

Formateur Infoma

DATES :

Toute l'année

DURÉE :

2 jours

LIEU :

Sur le lieu de travail de l'agent

RESPONSABLE PEDAGOGIQUE : RESPONSABLE ADMINISTRATIF :

Bruno GELIN
 Régine GADOUD-VERNASSIER

INFORMATION :

Site Intranet : <http://intranet.infoma.agri/>
 Site Internet : www.infoma.agriculture.gouv.fr
 Mél. : formco.infoma-corbas.sg@agriculture.gouv.fr

FRAIS D'INSCRIPTION :

Tarif sur demande
 Exonération pour les agents du MAAF, des DDT(M), des DD(CS)PP, des écoles d'enseignement supérieur du MAAF, FAM, ASP, INAO et agents du MEEM.

Code ÉPICÉA

166422

INFORMATION COMPLÉMENTAIRE :

Cours sur plate-forme de formation, accompagné par un tuteur, contenant :

- ressources pédagogiques avec iconographie (illustrations originales, photos) pour la formation des agents sur des connaissances théoriques et pratiques,
- questionnaires d'auto-évaluation.

Préquis recommandé aux formations présentielles sur le contrôle officiel en filière agroalimentaire