



Le contrôle sanitaire en commerce de détail

Éléments de contexte :	La remise directe au consommateur couvre plusieurs secteurs d'activité et concerne un grand nombre d'établissements. Ces établissements relèvent d'une réglementation commune, communautaire et nationale, et d'exigences spécifiques aux activités qu'ils exercent. L'occasion est donnée par cette formation de passer en revue la réglementation et la méthodologie de contrôle (basée sur l'analyse des risques) au sein des principaux secteurs de remise directe.
Objectifs :	Connaître la réglementation (le paquet hygiène et le code de la consommation) applicable aux établissements de remise directe et savoir appliquer la méthodologie de contrôle.
Public concerné :	Techniciens en DD(ETS)PP, IAE,...
Contenu proposé :	Le code de la consommation. La réglementation et le paquet hygiène. L'utilisation des grilles et des vademecum. Le contrôle du PMS en remise directe : attendus et flexibilité. Définition des process à risque. Les contrôles en poissonnerie, en boucherie. Le contrôle en restauration commerciale. Le danger parasitisme dans les produits de la pêche Réfèrent national, DGAL, personnes ressources
Intervenants :	
Dates :	Du 28 mars au 01 avril 2022
Date limite d'inscription :	25 février 2022
Durée :	4 jours
Lieu :	Distanciel
Nbre de participants maximum :	20
Responsable pédagogique :	Adel BEN YOUSSEF
Responsable administratif :	Sylvie RANNEAUD
Information :	Site Intranet : http://intranet.infoma.agri/ Site Internet : www.infoma.agriculture.gouv.fr formco.infoma@agriculture.gouv.fr
Frais d'inscription :	484 € - Exonération des frais d'inscription pour les agents du MAA, du MTE, de leurs opérateurs et pour les agents des autres ministères
Code RenoIRH formation :	NINALS0038 – Session 2022-00001
Informations complémentaires	<i>La FOAD « paquet hygiène – éléments techniques et réglementaires » est recommandée avant le stage.</i> <i>Une deuxième session est prévue en distanciel du 19 au 23 septembre 20212</i>