



Bases de l'hygiène des denrées alimentaires – Bonnes pratiques en PCF - FOAD

Éléments de contexte :

Objectifs :

- Acquérir les notions de bases de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires.
- Comprendre les mentions de l'attestation de santé publique figurant dans les certificats sanitaires.
- Appliquer les bonnes pratiques en PCF, pour se protéger et protéger l'objet inspecté des contaminations.

Public concerné :

Agents chargés des contrôles SPS aux frontières

Contenu proposé :

- 1 - Quelques textes communautaires
- 2 - Notion de denrée dangereuse
- 3 - Quelques dangers
- 4 - Les causes d'apparition des dangers
- 5 - Les mesures de maîtrise sanitaire
- 6 - Surveillance et vérification
- 7 - Notions d'agrément
- 8 - Protection de l'inspecteur et de l'objet inspecté
- 9 – Auto-évaluations

Tuteur :

Autoformation

Dates :

Toute l'année

Date limite d'inscription :

Durée :

4 heures

Lieu :

Sur le lieu de travail de l'agent

Nbre de participants maximum :

50

Responsable pédagogique :

Adel BEN YOUSSEF

Responsable administratif :

Linda HUMBERT

Information :

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

- Exonération des frais d'inscription pour les agents du MASA, du MTE, de leurs opérateurs et pour les agents des autres ministères

Frais d'inscription :

Code RenoiRH formation :

NINALTF004

Informations complémentaires