

Le Paquet Hygiène

Mode d'emploi

FORMATION OFFERTE AUX PME

Le «Paquet Hygiène» constitue le **nouveau référentiel** pour la conduite de la **sécurité sanitaire des aliments** dans les entreprises. Les professionnels de l'agroalimentaire, toutes filières et tous secteurs confondus, doivent **s'approprier** les points clés de cette nouvelle réglementation, entrée en vigueur le 1^{er} janvier 2006.

OBJECTIFS

- **Connaître les différents règlements du Paquet Hygiène et comprendre leurs exigences,**
- **Connaître le nouveau cadre de l'agrément sanitaire des établissements agroalimentaires,**
- **Savoir mettre en place le plan de maîtrise sanitaire de son entreprise,**
- **Comprendre la nouvelle réglementation sur les « critères microbiologiques ».**

PUBLIC CONCERNE

Directions, Responsables des services
Qualité et réglementation, ou toute personne
prenant en charge la démarche « hygiène »
dans l'entreprise.

ORGANISATION et ANIMATION

Cette session sera animée par un expert en
réglementation alimentaire et un expert en
sécurité des aliments, d'ADRIA
Développement.

DATE et LIEU

- Mardi 16 Décembre 2008 à l'ANMF
(Paris), 66 rue La Boétie
- de 9h00 à 17h00

METHODES et OUTILS

- Nombre de stagiaires limité à 20
- Support power point et dossier remis aux participants
- Exercices pratiques
- Déjeuner-rencontre pris en commun avec le responsable pédagogique
- Complémentarité des intervenants : théorie et pratique
- Illustration par des exemples pratiques
- Débat : questions/réponses
- Evaluation du stage

COUT et MODALITES d'INSCRIPTION

- La Formation est financée par la Commission européenne dans le cadre du projet de recherche Truefood. **Elle est donc gratuite pour les PME.**
- Une attestation individuelle de stage sera fournie à chaque participant.
- Bulletin de participation à retourner à l'ANIA.

PROGRAMME

Le Paquet Hygiène

Mode d'emploi

9h00 : Accueil des participants et présentations

PRESENTATION DE LA REGLEMENTATION « PAQUET HYGIENE »

- Architecture générale des textes communautaires,
- Présentation des différents règlements constituant le « Paquet Hygiène ».

L'AGREMENT DES ETABLISSEMENTS AGROALIMENTAIRES : Quelles sont les entreprises concernées ?

- Évolution du périmètre de l'agrément communautaire,
- Conséquences de l'agrément et de l'évolution de son périmètre,
- La procédure d'agrément,
- Suspension et retrait de l'agrément.

12h30 à 14h00 : Pause déjeuner (offert)

14h00 à 17h00 :

LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE (PMS) DES ETABLISSEMENTS AGROALIMENTAIRES :

- Qu'est-ce qu'un plan de maîtrise sanitaire ?,
- Comment élaborer un plan de maîtrise sanitaire adapté à son entreprise ?
- Comment valider et vérifier son plan de maîtrise sanitaire ?

LE REGLEMENT « CRITERES MICROBIOLOGIQUES »

- Place de l'analyse microbiologique à travers l'évolution réglementaire,
- Quels sont les nouveaux critères applicables ?
- Comment mettre en place un plan de contrôle répondant aux nouvelles exigences ?

Bulletin d'inscription

A retourner à Sylvie Pillon à l'ANIA - tél. 01 53 83 86 12 – e-mail : spillon@ania.net

Société

Secteur d'activité

NomPrénom

Fonction

Adresse

Code PostalVille

Tél. :E-mail

PARTICIPERA à la journée de formation : « Paquet Hygiène – Mode d'emploi »

- Mardi 16 Décembre 2008 de 9h à 17h à l'ANMF (Association Nationale de la Meunerie Française) – 66 rue La Boétie – 75008 Paris

L'ANIA se réserve le droit d'annuler ou de reporter les stages dont l'effectif serait insuffisant.