

Distribution

Management de la sécurité des aliments



EREGLG

Connaître son environnement réglementaire en GMS

Contexte : Vous êtes responsable en grande distribution, cette formation vous permettra de faire le point des exigences réglementaires auxquelles vous devez satisfaire : « Paquet Hygiène », Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS), méthode HACCP et de devenir acteur de la sécurité des aliments



Les objectifs

Objectif principal :

Connaître la réglementation relative à l'hygiène des aliments en vigueur

Objectifs opérationnels :

- Connaître l'environnement réglementaire régissant l'activité distribution
- Savoir évaluer la construction de son PMS et construire les éléments manquants
- Maîtriser les mentions obligatoires en termes d'information du consommateur par rayon
- Connaître et appliquer les règles spécifiques à son rayon (températures réglementaires - cuisson refroidissement - process spécifiques)
- Savoir gérer une inspection des autorités de contrôle
- Être capable de rédiger une réponse à un courrier officiel



Pour qui ?

Public :

- Responsable qualité
- Chef de rayon

Prérequis :

- Connaissances de base en hygiène des aliments
- Nous sommes à votre disposition pour vous aiguiller dans vos choix



Le contenu

Contenu :

- Les bases du droit de l'alimentation : sécurité, conformité, information du consommateur
- Les responsabilités civiles et pénales de l'exploitant
- Les exigences réglementaires en termes de sécurité des aliments en distribution : Paquet Hygiène, arrêté du 21/12/2009
- Le Plan de Maîtrise Sanitaire
- Les exigences sur la traçabilité, l'étiquetage et l'information au consommateur, allergènes : règlement INCO 1169/2011 et décret 2015-447 du 17/04/2015
- Les règles spécifiques de commercialisation par rayon
- Les mentions obligatoires en termes d'information au consommateur par rayon :
 - Construire une étiquette en rayon traditionnel
 - Construire une étiquette pré-emballé
 - Connaître les balisages obligatoires par rayon
- Les autorités de contrôle - Inspection et suites de l'inspection
- Comment se préparer à une visite ?



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Présentations interactives illustrées d'exemples par des spécialistes de « terrain »
- Échanges d'expériences professionnelles

Modalités d'évaluation :

- Évaluation des connaissances en début de formation
- Évaluation des acquis du stagiaire
- Évaluation de la satisfaction à chaud/à froid
- Validation par une attestation de formation

Intervenant :

Auditeurs/formateurs expérimentés

Mention Inter/Intra :



Durée : Intra : nous consulter

Dates & lieux : nous consulter

Tarif Inter :

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

Formation assurée par des formateurs de terrain « senior » connaissant parfaitement votre activité



EREGLG

Soyez certains que nous mettrons tous les moyens en œuvre pour répondre à toute demande spécifique liée à un handicap. Nous vous invitons à nous contacter directement pour étudier ensemble les adaptations nécessaires afin que vous puissiez suivre cette formation.

Pour plus d'informations :

EHA-formation@ftfr.eurofins.com – 09 69 37 01 02

<https://www.eurofins.fr/formation-en-hygiene-alimentaire/>

