

Distribution

Management de la sécurité des aliments



ECERTIF

Se préparer à la certification bio en distribution

Contexte : La certification biologique a pour objectif de garantir la qualité biologique et l'origine des produits aux différents stades de la commercialisation. Elle témoigne du respect des règlements européens 834/2007 et 889/2008, ainsi que des cahiers des charges nationaux qui récapitulent l'ensemble des exigences à respecter pour les opérateurs de la filière biologique. Pour commercialiser des produits issus de l'agriculture biologique, l'opérateur (producteur, transformateur, distributeur, importateur, restaurateur) doit être contrôlé par un organisme certificateur indépendant et reconnu. Cette démarche concerne les produits végétaux, animaux, ainsi que les produits transformés. Cette formation vous guidera et vous accompagnera vers cette certification.



Les objectifs

Objectif principal :

Acquérir des connaissances sur les bases réglementaires en matière de certification « bio » afin de se préparer au contrôle de son établissement par l'organisme certificateur

Objectifs opérationnels :

- Maîtriser la réglementation en matière de certification « bio » en magasin
- Savoir mettre en place l'analyse des risques et les mesures préventives associées
- Préparer son audit de certification



Pour qui ?

Public :

Encadrement et agent de maîtrise des services qualité, R&D ou marketing

Prérequis :

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



Contenu :

- La réglementation européenne
 - Rappel des exigences
 - Rôles des différentes instances (INAO, Agence Bio, Organismes Certificateurs)
- Comprendre les exigences en terme de fonctionnement de cette certification
- Les étapes du processus de certification
- Les exigences entre les différents modes de vente du bio en distribution
 - Activité de préparation et de vente en traditionnel
 - Vente en libre service
 - Vente en vrac
- Se préparer à la certification
 - Réaliser une analyses des risques et définir des mesures de prévention associée
 - Plan de contrôle
 - Règles d'étiquetage
 - Comptabilité matière et traçabilité
- L'audit et les suites de l'audit
 - Déroulement de l'audit
 - Manquements
 - Plan d'actions suite aux manquements



Méthodes pédagogiques :

- Présentations interactives illustrées d'exemples par des spécialistes de « terrain »
- Animation autour d'ateliers pédagogiques de mise en pratique à partir de situations réelles
- 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 : 1 jour (7h)

Dates & lieux : nous consulter

Tarif Inter :

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

- Nombreux exemples concrets
- Animation par un formateur expert dans le domaine du bio
- Alternance de séquences théoriques et pratiques en rayon



ECERTIF

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/>

