

Distribution

Bonnes pratiques et sécurité des aliments



EETLOG

Évaluation pré-formative en GMS

Contexte : Les exigences réglementaires, le « Paquet Hygiène », imposent la formation régulière du personnel à l'hygiène des aliments et la vérification de votre Plan de Maîtrise Sanitaire. Cette évaluation pré-formative permettra une personnalisation du parcours de formation.



Les objectifs

Objectif principal :

Réaliser une analyse de votre activité afin d'adapter la formation et vous permettre d'être en conformité avec la réglementation relative à l'hygiène et la sécurité des aliments

Objectifs opérationnels :

- Adapter la formation aux problématiques de votre établissement
- Permettre à votre personnel de participer à une formation prenant en compte les éléments de leur quotidien professionnel
- Être en conformité avec la réglementation en vigueur



Pour qui ?

Public :

Tout personnel de la grande distribution (magasin, transport, logistique...)

Prérequis :

Aucun prérequis



Le contenu

Contenu :

Observations de votre établissement en activité (observation des pratiques en place et des documents, éventuel reportage numérique)

Afin que la formation soit au plus proche de vos problématiques, il nous sera nécessaire d'obtenir tout document en lien avec la gestion de la sécurité alimentaire au sein de votre établissement : étude HACCP, analyse des dangers, PMS, procédures, documents d'enregistrement, photos, rapports des services officiels, rapports d'analyse ...

Bien entendu, le secret professionnel sera respecté et l'utilisation du contenu de ces documents sera uniquement étendue à la formation dispensée au sein de votre établissement

Le contenu de la formation sera ainsi adapté à votre établissement en fonction de vos besoins et de ces observations de terrain



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

Audit, observations, éventuel reportage numérique permettant l'analyse de l'existant de votre structure en activité.

Modalités d'évaluation :

Sans objet

Intervenant :

Auditeurs/formateurs expérimentés

Mention Inter/Intra :



Durée : Intra : nous consulter

Dates & lieux : nous consulter

Tarif Inter :

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

L'analyse de votre activité permet d'adapter la formation aux problématiques de votre établissement et ainsi permet une implication totale des équipes dans le parcours de formation



EETLOG

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/>



Distribution

Bonnes pratiques et sécurité des aliments



EBPHG

Bonnes pratiques d'hygiène en GMS

Initiation

Contexte : Les exigences réglementaires, le « Paquet Hygiène », imposent à tout exploitant du secteur la formation de son personnel à l'hygiène et la sécurité des aliments. Cette formation courte est la réponse à ces exigences réglementaires mais également la réponse à votre problématique de formation des nouveaux entrants, du personnel saisonnier, intérimaires, emplois étudiants, turn-over...

Afin de personnaliser la formation, nous vous proposons en option une évaluation pré-formative avec éventuel reportage numérique ([EETLOG](#)).



Les objectifs

Objectif principal :

Appréhender et maîtriser les Bonnes Pratiques d'Hygiène propres à son activité

Objectifs opérationnels :

- Connaître les principaux dangers liés à la distribution de produits frais
- Comprendre les moyens de maîtrise vis-à-vis des principaux dangers
- Prendre conscience des responsabilités individuelles et collectives en termes de sécurité des aliments
- Savoir mettre en application sur son rayon les Bonnes Pratiques d'Hygiène et les auto-contrôles associés



Pour qui ?

Public :

- Chef de rayon
- Employé de rayon traditionnel ou libre-service
- Salarié de l'entreprise de transport, entreposage et plate-forme de distribution

Prérequis :

Aucun prérequis



Le contenu

Contenu :

- Le consommateur et la sécurité des aliments
 - Rappels sur les dangers en sécurité alimentaire : dangers microbiologiques, chimiques, allergènes, corps étrangers
- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène
 - La contamination croisée
 - L'hygiène du personnel
 - L'hygiène des manipulations
 - L'hygiène des locaux : nettoyage désinfection
 - La durée de vie des produits de la réception à la vente
 - DLC et DDM : quelle différence ?
 - La validité d'une DLC après ouverture de l'emballage ou fabrication sur site
- Maîtriser la qualité et la sécurité des aliments
 - La réglementation de votre activité : les points essentiels
 - Les outils et auto-contrôles à mettre en place de la réception à la distribution
 - Les actions correctives en cas de non-conformité
 - Les outils de contrôles externes : audits et analyses
 - Savoir exploiter les résultats
- La traçabilité : pourquoi tracer les produits ?
 - Définition et étapes essentielles
 - Savoir auditer son système de traçabilité
 - Rôle de la traçabilité dans le traitement des alertes et retraits



Les méthodes

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 :



Nous consulter

Durée : 1 jour (7h)

Dates & lieux : nous consulter

Tarif Inter :

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

- Formation assurée par des formateurs/auditeurs de terrain connaissant parfaitement votre activité
- Formation interactive à distance possible, nous consulter
- Afin de personnaliser la formation, nous vous proposons en option une évaluation pré-formative avec éventuel reportage numérique (EETLOG)



EBPHG

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/>

Distribution

Bonnes pratiques et sécurité des aliments



Bonnes Pratiques d'Hygiène en GMS

Renouvellement

EBPHG3

Contexte : Les exigences réglementaires, le « Paquet Hygiène », imposent à tout exploitant du secteur la formation de son personnel à l'hygiène et la sécurité des aliments.

Cette formation d'un format condensé et orientée pratique, est la réponse à ces exigences réglementaires mais également la réponse à votre problématique de formation des nouveaux entrants, du personnel saisonnier, intérimaires, emplois étudiants, turn-over...

Elle permet de rendre concrète les connaissances acquises lors de la formation initiale.

Afin de personnaliser la formation, nous vous proposons en option une évaluation pré-formation avec éventuel reportage numérique ([EETLOG](#)).



Les objectifs

Objectif principal :

Permettre au personnel en GMS d'améliorer leurs connaissances en hygiène et sécurité des aliments.

Objectifs opérationnels :

- Connaître les principaux dangers liés à la distribution de produits frais
- Comprendre les moyens de maîtrise vis-à-vis des principaux dangers
- Savoir mettre en application sur son rayon les Bonnes Pratiques d'Hygiène et les autocontrôles associés
- Maîtriser son PMS et savoir l'appliquer au quotidien



Pour qui ?

Public :

- Chef de rayon
- Employé de rayon traditionnel ou libre-service
- Salarié de l'entreprise de transport, entreposage et plate-forme de distribution

Prérequis :

Aucun prérequis



Contenu :

- 1) Le consommateur et la sécurité des aliments. Rappels sur les dangers en sécurité alimentaire : dangers microbiologiques, chimiques, allergènes, corps étrangers
- 2) Les Bonnes Pratiques d'Hygiène
 - La contamination croisée
 - L'hygiène du personnel : tenue de travail, lavage des mains, gestion des vestiaires et sanitaire
 - L'hygiène des manipulations
 - Les contaminations possibles lors des manipulations (exercice de réflexion) : en chambre froide, en laboratoire, en rayon
 - Les gestes interdits
 - L'hygiène des locaux : nettoyage désinfection
 - La durée de vie des produits de la réception à la vente
 - D.L.C. et D.D.M. : quelle différence ? La validité d'une D.L.C. après ouverture de l'emballage ou fabrication sur site
- 3) Maîtriser la qualité et la sécurité des aliments
 - La réglementation de votre activité : votre PMS, les points essentiels
 - Outil, pratiques et autocontrôles à mettre en place à la réception, au cours du stockage, lors des fabrications, au cours de la vente
 - Les actions correctives en cas de non-conformité
 - Les outils de contrôles externes. Les audits. Les analyses. Savoir exploiter les résultats
- 4) La traçabilité : pourquoi tracer les produits ?
 - Définition de la traçabilité
 - Les étapes essentielles d'une bonne traçabilité
 - Savoir auditer son système de traçabilité
 - Rôle de la traçabilité dans le traitement des alertes et retraits
 - Comment traiter une alerte, un retrait ?



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 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 : 0,5 jour (3,5h)

Dates & lieux : nous consulter

Tarif Inter :

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

- Formation assurée par des formateurs/auditeurs de terrain connaissant parfaitement votre activité
- Formation orientée terrain et construite sur l'alternance de séquences informatives et de mise en pratique sur le terrain
- Afin de personnaliser la formation, nous vous proposons en option une évaluation pré-formative avec éventuel reportage numérique (EETLOG)



EBPHG3

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/>

Distribution

Bonnes pratiques et sécurité des aliments



ELOGI

Hygiène des denrées et réglementation en logistique

Contexte : Les exigences réglementaires, le « Paquet Hygiène », imposent à tout exploitant du secteur la formation de son personnel à l'hygiène et la sécurité des aliments. Cette formation courte est la réponse à ces exigences réglementaires mais également la réponse à votre problématique de formation des nouveaux entrants, du personnel saisonnier, intérimaires, emplois étudiants, turn-over...

Afin de personnaliser la formation, nous vous proposons en option une évaluation pré-formative avec éventuel reportage numérique ([EETLOG](#)).



Les objectifs

Objectif principal :

Appréhender et maîtriser les Bonnes Pratiques d'Hygiène en logistique

Objectifs opérationnels :

Connaitre les exigences de la réglementation
Mettre en application ses connaissances en hygiène des aliments au poste de travail
Savoir réagir en cas de non-conformités



Pour qui ?

Public :

Tout personnel travaillant en entrepôt, dans la logistique.

Prérequis :

Aucun prérequis



Contenu :

La réglementation en vigueur et les responsabilités

- Réglementation de votre secteur :
- Incidences sur votre quotidien
- Responsabilités des acteurs de la chaîne alimentaire
- Les accidents sanitaires : Quelques exemples de risques récents de crises alimentaires, les TIAC

Les bonnes pratiques en logistique

Nettoyage et la désinfection

- Rôle du nettoyage désinfection en sécurité alimentaire
- Savoir lire un plan de nettoyage
- Respecter les conditions d'utilisation du produit
- Le TACT
- Les autocontrôles (rôle et remplissage du document)
- Les nuisibles

Hygiène du personnel

- Gestion et conformité des tenues de travail
- Le nettoyage désinfection des mains
- Les blessures

Respect des manipulations sur le terrain de la réception à l'expédition

- Respect des produits alimentaires : la manipulation, intégrité de l'emballage, étiquetage
- La manipulation des cartons / des matériels sales / poubelles
- Le stockage : le rangement de la chambre froide, la rotation des produits, les vecteurs de contamination en chambre froide
- Respect des protocoles :

- montage d'une palette :manuel et automatisé

- rangement d'un camion

- Comment réagir en cas de non-conformité : incidents, casses...

- Les auto-contrôles et contrôles essentiels de la réception à l'expédition

- La traçabilité

Chaîne du froid

- Qu'est-ce que la chaîne du froid pour le site ?
- La notion de respect des températures
- Les durée de vie des produits : DLC, DDM
- Comment faire un contrôle de température ?
- Les actions correctives à mettre en oeuvre en cas de dérive
- Le développement des microbes dans un produit, l'importance de la maîtrise du froid



Méthodes pédagogiques :

Présentations interactives illustrées de photos et 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 acquis du stagiaire
- Évaluation de la satisfaction à chaud/à froid
- Validation par une attestation de formation

Intervenant :

Consultants formateurs expérimentés

Mention Inter/Intra :



Durée : 0,5 jour (3,5h)

Dates & lieux : nous consulter

Tarif Inter :

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

- Formation assurée par des formateurs/auditeurs de terrain connaissant parfaitement votre activité
- Afin de personnaliser la formation, nous vous proposons en option une évaluation pré-formative avec éventuel reportage numérique (EETLOG)



ELOGI

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/>

Distribution

Bonnes pratiques et sécurité des aliments



ETHEMAGMS

Formation personnalisée « à la carte » en GMS

Contexte : Les besoins des établissements en termes de formation dépendent non seulement des obligations réglementaires mais également des difficultés rencontrées pour leur mise en application. Ces difficultés sont propres à chaque établissement. Par cette formation « à la carte », nous vous proposons d'établir une cartographie précise de vos besoins pour construire avec vous une formation spécifique s'adaptant parfaitement à vos attentes. Cette formation est adaptée aux spécificités de votre activité tant sur le point réglementaire que terrain. Afin de personnaliser la formation, celle-ci sera précédée d'une évaluation pré-formative de votre activité ([EETLOG](#)).



Les objectifs

Objectif principal :

À définir en concertation

Objectifs opérationnels :

Après une première évaluation de vos attentes et de vos besoins :

Création d'une formation personnalisée basée sur des modules thématiques

- Les bonnes pratiques en rayon
- La traçabilité
- Hygiène du personnel/lavage des mains
- Chaîne du chaud/chaîne du froid
- La question du don et la maîtrise du gaspillage
- Étiquetage...



Pour qui ?

Public :

Personnel ou encadrement de votre établissement

Prérequis :

À définir en concertation



Le contenu

Contenu :

- Liste non exhaustive de modules thématiques :
 - Les bonnes pratiques en rayon
 - La traçabilité
 - Hygiène du personnel/lavage des mains
 - Chaîne du chaud/chaîne du froid
 - La question du don et la maîtrise du gaspillage
 - L'étiquetage
 - Le nettoyage désinfection
 - Plan de Maîtrise Sanitaire
- Ou toute autre thématique répondant à vos besoins spécifiques

Afin de personnaliser la formation, celle-ci sera précédée d'une évaluation pré-formative de votre activité ([EETLOG](#))



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Reportage numérique permettant l'analyse de l'existant de votre structure en activité
- Construction d'un support spécifique : présentation PowerPoint, exercices et travaux de groupe, échanges d'expériences

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/auditeurs de terrain connaissant parfaitement votre activité
- Formation adaptée aux spécificités de votre activité tant sur le point réglementaire que terrain
- Afin de personnaliser la formation, celle-ci sera précédée d'une évaluation pré-formative de votre activité ([EETLOG](#)).



ETHEMAGMS

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/>

Distribution

Management de la sécurité des aliments



EEACTG

Votre établissement en activité

Contexte : Cette formation vous permettra d'analyser vos pratiques sur le terrain et de mettre en place un plan d'amélioration



Les objectifs

Objectif principal :

Analyser vos pratiques sur le terrain et mettre en place un plan d'amélioration

Objectifs opérationnels :

- Valider les acquis essentiels en hygiène et sécurité des aliments
- Savoir utiliser ses connaissances en hygiène des aliments pour identifier les mauvaises pratiques et les analyser
- Connaître les notions d'actions correctives et être capable de les mettre en œuvre à partir de cas concrets issus de l'audit effectué par les stagiaires



Pour qui ?

Public :

- Chef de rayon
- Personnel des produits frais

Prérequis :

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



Le contenu

Contenu :

- Introduction : Rappels des notions abordées lors des formations précédentes et formation à la technique d'audit :
 - Le nettoyage désinfection un outil de maîtrise des contaminations
 - L'hygiène du personnel : l'homme vecteur de microbes
 - L'hygiène des manipulations
 - La chaîne du froid et la chaîne du chaud
 - La durée de vie microbiologique d'un produit
 - La réception et le stockage : les règles essentielles à mettre en œuvre
 - La traçabilité : pourquoi tracer les produits ?
- Audit de votre unité de production
 - Comment réaliser un audit (qualités d'un auditeur, la méthode, les 5 M, les outils) ?
 - Application en magasin
- Bilan de l'audit d'hygiène réalisé par les stagiaires
 - Analyser vos pratiques sur le terrain - analyses des différences en le PMS et la réalité
 - Apprendre à construire, mettre en place et vérifier l'efficacité d'un plan d'amélioration : mesure des Impact PMS/Impact process



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Reportage numérique (effectué par le formateur)
- Plan d'actions rédigé par chaque « équipe d'auditeurs stagiaires »

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

- Formation pratique de mise en application des connaissances apprises lors des formations précédentes, réalisée en partie sur le terrain
- Option photo/vidéo possible



EEACTG

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/>



Distribution

Management de la sécurité des aliments



EQUIZZG

Formation Quizz en GMS

Recyclage

Contexte : Cette formation cible le personnel ayant suivi l'ensemble du cursus BPH, PMS, HACCP. Elle vous permet de faire le bilan de vos connaissances et est l'occasion de faire les rappels nécessaires à la maîtrise de votre poste.



Les objectifs

Objectif principal :

Valider les connaissances acquises en hygiène et sécurité des aliments

Objectifs opérationnels :

- Connaître le monde microbien et les conséquences d'une mauvaise hygiène
- Connaître la réglementation en vigueur et les principes de l'HACCP pour pouvoir mettre à jour son PMS en fonction de l'évolution de vos fabrications
- Connaître les Bonnes Pratiques d'Hygiène et de Fabrication
- Maîtriser son PMS



Pour qui ?

Public :

L'ensemble du personnel de la grande distribution

Prérequis :

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



Le contenu

Contenu :

Rappels des notions abordées lors de la formation « les BPH au quotidien, perfectionner la maîtrise de l'hygiène et votre établissement en activité » sous quatre grands thèmes :

- Les températures et le monde microbien
- Chaîne du froid/chaud
- Stockage, cuisson, refroidissement rapide, transport, remise en température

- Les contrôles de température

Les Bonnes Pratiques d'Hygiène et de Fabrication

- La contamination croisée :
 - L'hygiène du personnel
 - L'hygiène des manipulations
 - L'hygiène des locaux - nettoyage désinfection
- PMS et réglementation
 - Les textes réglementaires
 - Les services officiels
- Gestion des dates/traçabilité et allergènes
 - DLC, DDM
 - Durée de vie interne
 - La traçabilité/étiquetage
 - Les allergènes



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Exercices de réflexion
- Élaboration d'un plan d'actions individuel
- Quizz box

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 :

Consultants formateurs expérimentés

Mention Inter/Intra :



Durée : 1 jour (7h)

Dates & lieux : nous consulter

Tarif Inter :

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

Utilisation d'outils interactifs (boitier Quizzbox) pour rendre cette formation plus vivante encore



EQUIZZG

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/>



Distribution

Management de la sécurité des aliments



ECROISG

Contaminations croisées en GMS

Contexte : Les exigences réglementaires, le « Paquet Hygiène » imposent à tout exploitant du secteur le maintien des compétences de son personnel à l'hygiène et la sécurité des aliments.

Cette formation vous permettra de maîtriser vos productions en :

- Appréhendant les risques de contaminations croisées propres à votre activité
- Adaptant vos circuits et vos flux
- Intégrant ces notions dans votre PMS



Les objectifs

Objectif principal :

Appréhender et maîtriser les risques de contaminations croisées propres à son activité, pour tous les dangers identifiés : bactériologiques, chimiques, corps étrangers et allergènes.

Objectifs opérationnels :

- Comprendre les mécanismes des accidents sanitaires
- Connaître les germes pathogènes susceptibles de provoquer une intoxication
- Être capable d'identifier les sources de contaminations croisées dans son activité
- Savoir adapter les circuits et les bonnes pratiques aux risques identifiés
- Être capable de faire appliquer les mesures de maîtrise des contaminations croisées



Pour qui ?

Public :

Manager (rayon, qualité...)

Prérequis :

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



Le contenu

Contenu :

- Mieux connaître les germes responsables des toxi-infections alimentaires
- Contaminations croisées et Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Sources de contaminations croisées dans son activité
- Étude des circuits matières, personnels...
- Formalisation de la marche en avant dans l'espace ou dans le temps
- Adaptation du PMS et actions d'amélioration
- Communication auprès des équipes



Les méthodes

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

- Animation en situation à partir de cas concrets
- Étude de cas en situation



ECROISG

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/>



Distribution

Management de la sécurité des aliments



EMASEC1

Maîtriser la sécurité des aliments dans son rayon

Perfectionnement

Contexte : Les exigences réglementaires, le « Paquet Hygiène », imposent la formation régulière du personnel à l'hygiène des aliments et la bonne application de votre Plan de Maîtrise Sanitaire. Cette formation vous permettra d'appréhender et maîtriser les Bonnes Pratiques d'Hygiène propres aux rayons de votre établissement (rayons à définir).

Afin de personnaliser la formation, nous vous proposons en option une évaluation pré-formative avec éventuel reportage numérique ([EETLOG](#)).



Les objectifs

Objectif principal :

Appréhender et maîtriser les Bonnes Pratiques d'Hygiène propres à son rayon

Objectifs opérationnels :

- Savoir identifier et analyser les pratiques de son rayon pour les mettre en adéquation avec les exigences de la réglementation et de votre enseigne
- Être conscient de sa responsabilité en tant qu'acteur dans la chaîne alimentaire
- Savoir mettre en place un plan d'action efficace
- Savoir mettre en application les Bonnes Pratiques d'Hygiène et les auto-contrôles associés



Pour qui ?

Public :

- Chef de rayon
- Responsable qualité
- Employé de rayon traditionnel, boucherie, traiteur, poissonnerie, boulangerie, pâtisserie, fromage, frais et libres-services

Prérequis :

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



Le contenu

Contenu :

- Le nettoyage/désinfection un outil de maîtrise des contaminations
- De la construction d'un PND à sa mise en œuvre
- L'hygiène du personnel :
 - L'homme vecteur de microbes
 - La tenue et le lavage des mains
- L'hygiène des manipulations
- L'acquisition des réflexes d'hygiène pour limiter les contaminations croisées aux étapes suivantes
- La chaîne du froid et la chaîne du chaud
- Les températures réglementaires et comment les maîtriser
- La durée de vie microbiologique d'une denrée alimentaire
- Les durées de fabrication et durabilité des denrées alimentaires après entames
- La réception et le stockage
- Les règles essentielles à mettre en œuvre
- Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) : l'outil indispensable
- Les éléments constitutifs du Plan de Maîtrise Sanitaire
- La traçabilité : Pourquoi et comment tracer les denrées alimentaires ?
- La gestion des non conformités et des rappels/retraits



Les méthodes

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 : Intra : nous consulter

Dates & lieux : nous consulter

Tarif Inter :

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

- Formation pratique adaptée aux spécificités des rayons tant sur le point réglementaire (étiquetage...) que terrain
- Afin de personnaliser la formation, nous vous proposons en option une évaluation pré-formative avec éventuel reportage numérique (EETLOG)



EMASEC1

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/>

Distribution

Management de la sécurité des aliments



EMASEC2

Maîtriser la sécurité des aliments dans son rayon en LS et Drive

Perfectionnement

Contexte : Les exigences réglementaires, le « Paquet Hygiène », imposent la formation régulière du personnel à l'hygiène des aliments et la bonne application de votre Plan de Maîtrise Sanitaire.

Cette formation vous permettra d'appréhender et maîtriser les Bonnes Pratiques d'Hygiène propres aux rayons libre service et drive de votre établissement.

Afin de personnaliser la formation, nous vous proposons en option une évaluation pré-formative avec éventuel reportage numérique ([EETLOG](#)).



Les objectifs

Objectif principal :

Appréhender et maîtriser les Bonnes Pratiques d'Hygiène propres à son rayon libre service et drive

Objectifs opérationnels :

- Savoir identifier et analyser les pratiques de son rayon pour les mettre en adéquation avec les exigences de la réglementation et de votre enseigne
- Être conscient de sa responsabilité en tant qu'acteur dans la chaîne alimentaire
- Savoir mettre en place un plan d'action efficace
- Savoir mettre en application les Bonnes Pratiques d'Hygiène et les auto-contrôles associés



Pour qui ?

Public :

- Chef de rayon
- Personnel des activités produits frais libre-service, surgelés, des activités Drive

Prérequis :

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



Le contenu

Contenu :

- Le consommateur et la sécurité des aliments
 - Les principaux germes en causes
 - Responsabilités du magasin et de ses employés
 - Les dangers en sécurité des aliments
 - Les dangers microbiologiques
 - Les dangers chimiques
 - Les corps étrangers
- Le nettoyage désinfection : un outil de maîtrise des contaminations
 - De la création à la mise en œuvre des procédures de nettoyage désinfection
- Les bonnes pratiques d'hygiène et auto-contrôles
 - Les contrôles à réception
 - Le conditionnement et l'aspect des produits
 - L'étiquetage
 - La température
 - La durabilité (DLC et DDM)
 - Les contrôles de températures
 - Les règles de stockage et préparation : chaîne du froid, stockage au sol...
 - Les durées de vie des produits alimentaires
 - Les alertes et retraits



Les méthodes

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 : Intra : nous consulter

Dates & lieux : nous consulter

Tarif Inter :

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

- Formation pratique adaptée aux spécificités des rayons tant sur le point réglementaire (étiquetage...) que terrain
- Afin de personnaliser la formation, nous vous proposons en option une évaluation pré-formative avec éventuel reportage numérique (EETLOG)



EMASEC2

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/>

Distribution

Management de la sécurité des aliments



ECIRA2

Rapport d'analyse : lecture et actions correctives

Contexte : Le « Paquet Hygiène » impose la formation du personnel et la mise en place et le suivi d'auto-contrôles et notamment celui de l'analyse microbiologique. Cette formation vous permettra de comprendre vos résultats d'analyses et ainsi d'envisager les actions d'amélioration à mettre en place en matière de Bonnes Pratiques d'Hygiène et de Fabrication dans votre établissement.



Les objectifs

Objectif principal :

Mettre en place les actions correctives sur le terrain en fonction de vos résultats d'analyses microbiologiques des aliments

Objectifs opérationnels :

- Comprendre vos résultats d'analyses microbiologiques
- Être capable d'envisager les actions d'amélioration à mettre en place en matière de Bonnes Pratiques d'Hygiène et de Fabrication dans votre établissement



Pour qui ?

Public :

Responsable du secteur alimentaire (industrie, distribution, restauration, cuisine centrale, cuisine satellite, logistique...)

Prérequis :

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



Le contenu

Contenu :

- Analyse microbiologique dans le contexte du Paquet Hygiène et du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
- Comprendre l'analyse microbiologique
- Qu'est-ce qu'un critère microbiologique ?
- Critères de sécurité et critères d'hygiène des procédés (CHP)
- Résultats d'analyses : comment lire et interpréter un bulletin d'analyse ?
- Comment envisager les actions d'amélioration dans vos fabrications ?
- Cas pratiques sur base de vos résultats



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Alternance d'apports de connaissances et d'échanges d'expériences professionnelles
- Approche pratique par mise en situation, travaux dirigés, étude de cas pratiques sur base de vos résultats
- Supports de cours

Modalités d'évaluation :

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

Intervenant :

Consultants formateurs expérimentés

Mention Inter/Intra :



Durée : 0,5 jour (3h)

Dates & lieux : Lille (59) / DISTANCIEL :

9 octobre 2026 matin

Tarif Inter : 435 € HT

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

- Module adaptable sur le terrain intégrant la construction de votre plan de prélèvements
- Formation interactive à distance possible, nous consulter



ECIRA2



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/>



Distribution

Management de la sécurité des aliments



EQUALPO

Qualité des poissons : fraîcheur et parasitisme

Contexte : La qualité des produits proposés en poissonnerie repose sur la bonne connaissance de ces produits et de leur particularité par le personnel du rayon. Savoir évaluer la fraîcheur d'un poisson, ses règles de commercialisation et de balisage, voilà ce que vous apprendra cette formation très orienté « terrain ».



Les objectifs

Objectif principal :

Appréhender le risque parasitisme en rayon poissonnerie

Objectifs opérationnels :

- Connaître le risque parasitisme en rayon poissonnerie
- Savoir évaluer la fraîcheur d'un poisson entier



Pour qui ?

Public :

Personnel de rayon poissonnerie

Prérequis :

Aucun prérequis



Le contenu

Contenu :

- Le parasitisme chez les poisson de mer
- La mélanose de la crevette
- Comment évaluer la fraîcheur d'un poisson entier ?
- Règles d'étiquetage au rayon poissonnerie
- Exercice pratique en situation



Les méthodes

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 en rayon
- Échanges d'expériences professionnelles

Modalités d'évaluation :

- 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 : 0,5 jour (3,5h)

Dates & lieux : nous consulter

Tarif Inter :

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

Exercices pratiques en rayon poissonnerie



EQUALPO

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/>



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/>



Distribution

Management de la sécurité des aliments



EHACCPG

Méthode HACCP en GMS

Contexte : La réglementation intègre dans le Règlement 852/2004 du Parlement Européen et du Conseil, la formation du personnel : formation en hygiène alimentaire pour les manutentionnaires de denrées alimentaires et formation à la méthode HACCP pour les personnes responsables de sa mise en place.

L'HACCP est désormais également une exigence des référentiels IFS.

En intra, afin de personnaliser la formation, celle-ci peut être précédée d'une évaluation préformative de votre activité ([EETLOG](#))

Cette formation très concrète permettra à vos responsables en charge de la mise en place et de la révision du plan HACCP et aux membres de votre équipe HACCP d'être opérationnels.



Les objectifs

Objectif principal :

Apprendre à mettre en place la méthode HACCP afin de répondre aux exigences réglementaires

A l'issue de cette formation, les participants sont prêts à devenir acteurs de la sécurité sanitaire des aliments

Objectifs opérationnels :

Etre capable d'appliquer la démarche HACCP

Etre capable d'analyser les dangers, de déterminer les CCP

Etre capable de définir les limites critiques pour chaque CCP

Etre capable d'établir, de suivre un système de surveillance pour chaque CCP

Etre capable de mettre en place les mesures correctives

Etre capable de mettre en place, de suivre un système d'enregistrement et de documentation



Pour qui ?

Public :

Encadrement. Responsables et/ou personnel de fabrication de sociétés agroalimentaires (industrie, distribution, restauration, artisanat, logistique...). Toute personne souhaitant devenir acteur de la sécurité sanitaire des aliments.

Prérequis :

Connaissances de base en hygiène et sécurité des aliments.

Nous sommes à votre disposition pour vous aiguiller dans vos choix.



Le contenu

Contenu :

- HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) et contexte réglementaire
- Méthode HACCP : 7 principes - 12 étapes
 - Etape 1 Constituer l'équipe HACCP
 - Etape 2 Décrire le produit
 - Etape 3 Déterminer l'usage prévu
 - Etape 4 Etablir diagramme de fabrication
 - Etape 5 Vérifier le diagramme de fabrication sur le terrain
 - Etape 6 - Principe 1 - Identifier les dangers potentiels, évaluer les risques et déterminer les mesures préventives
 - Etape 7 - Principe 2 - Déterminer les CCP
 - Etape 8 - Principe 3 - Etablir les limites critiques pour chaque CCP
 - Etape 9 - Principe 4 - Mettre en place système de surveillance pour chaque CCP
 - Etape 10 - Principe 5 - Etablir les actions correctives.
 - Etape 11 - Principe 6 - Etablir des procédures de vérification
 - Etape 12 - Principe 7 - Etablir documentation, archivage, constituer un dossier
- Études de cas : application de la totalité de la méthode sur un exemple concret
- Rédaction et règles de gestion des documents
- Revue et mise à jour du système HACCP



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Alternance d'apports de connaissances et d'échanges d'expériences professionnelles
- Approche pratique par mise en situation, travaux dirigés, étude de cas pratiques
- Supports de cours

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 :

Consultants formateurs expérimentés

Mention Inter/Intra :



Durée : 1 jour (7h)

Dates & lieux : Lille (59) / DISTANCIEL :

23 avril 2026

Tarif Inter : 825 € HT

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

- Formation assurée par des formateurs de terrain « senior » connaissant parfaitement votre activité et la méthodologie HACCP
- Formation interactive à distance possible, nous consulter
- En intra, afin de personnaliser la formation, celle-ci peut être précédée d'une évaluation préformative de votre activité (EETLOG).



EHACCPG

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/>

Distribution

Management de la sécurité des aliments



EPMSG

Construire, faire évoluer son Plan de Maîtrise Sanitaire en GMS

Contexte : Dans le cadre de l'application des textes réglementaires et notamment le « Paquet Hygiène », cette formation, très concrète, vous donnera les clefs pour construire et mettre en application le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) dans votre établissement.

Afin de personnaliser la formation, celle-ci sera précédée d'une évaluation pré-formative de votre activité ([EETLOG](#)).



Les objectifs

Objectif principal :

Mettre en place et en application son PMS conformément aux obligations réglementaires

Objectifs opérationnels :

- Connaître les enjeux du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
- Maîtriser les exigences réglementaires (Arrêté du 08/06/2006 et note de service associée)
- Savoir décliner les 3 volets du PMS en distribution
- Apprendre à construire les documents correspondants



Pour qui ?

Public :

- Responsable qualité
- Responsable produits frais
- Chef de rayon

Prérequis :

- Connaissances de base en hygiène et sécurité des aliments
- En intra :
 - Investissement de la direction et des services annexes
 - Implication dans la rédaction des documents
- Nous sommes à votre disposition pour



Le contenu

Contenu :

- Les évolutions réglementaires en termes de sécurité des aliments
- Les 3 volets du PMS : point sur leur contenu, application à la distribution
- Bonnes Pratiques d'Hygiène
- HACCP : principes de la méthode, analyse des dangers, mesures de maîtrise (BPH, PRPo, CCP)
- Traçabilité, non-conformités, alertes
- Savoir construire la documentation associée : les outils documentaires
- Mise en pratique, constructions de cas
- Les attentes de l'administration lors des contrôles
- Plan d'action individuel

Afin de personnaliser la formation, celle-ci sera précédée d'une évaluation pré-formative de votre activité ([EETLOG](#))



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Présentations interactives illustrées d'exemples par des spécialistes de « terrain »
- Échanges d'expériences
- Travaux pratiques dirigés construits sur votre établissement, animation en groupe de travail

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.

- Afin de personnaliser la formation, celle-ci sera précédée d'une évaluation pré-formative de votre activité ([EETLOG](#)).



EPMSG

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/>



Distribution

Management de la sécurité des aliments



EINCO

Décrypter le règlement INCO

Réussir du premier coup l'étiquetage des aliments

Contexte : Le règlement 1169/2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires (INCO) est entré en application le 13 décembre 2014. Ce règlement actualise, simplifie et clarifie l'étiquetage des denrées alimentaires commercialisées dans l'Union Européenne. Il maintient les dispositions antérieures contenues dans la directive 2000/13 (codifiées dans le code de la consommation aux articles R 112-1 à R 112-31) en les complétant. Il harmonise les informations devant figurer sur toutes les étiquettes de denrées alimentaires commercialisées dans l'Union Européenne. Ces règles s'appliquent à toutes les denrées alimentaires vendues au consommateur final et s'appliquent à tous les opérateurs du secteur alimentaire (producteurs, distributeurs, détaillants, restaurateurs, commerces de bouche spécialisés ou généralistes, cantines...)



Les objectifs

Objectif principal :

Être capable de créer l'étiquetage des produits alimentaires conformément au règlement 1169/2011 dit INCO

Objectifs opérationnels :

- Connaître le règlement 1169/2011 dit INCO
- Maîtriser la réglementation relative à l'étiquetage en rayon traditionnel et pré-emballé
- Comprendre les exigences sur les allergènes et leurs implications au quotidien
- Savoir mettre en application des règles simples pour informer le consommateur
- Être capable de créer l'étiquetage d'un produit alimentaire
- S'assurer de la conformité de l'étiquette des produits vendus
- Améliorer la lisibilité de l'étiquetage



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



Le contenu

Contenu :

- Le règlement 1169/2011 dit INCO
- Les mentions sur l'étiquette : mentions obligatoires, facultatives, éléments interdits
- La réglementation relative à l'étiquetage en rayon traditionnel et pré-emballé
- Les allergènes et leurs implications au quotidien
- Étiquetage :
 - Création de l'étiquetage d'un produit alimentaire
 - Mise en application des règles simples pour informer le consommateur
 - Améliorer la lisibilité de l'étiquetage
 - Conformité de l'étiquette des produits vendus



Les méthodes

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 de l'étiquetage



EINCO

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/>



Distribution

Management de la sécurité des aliments



EFSQS

Se préparer à l'inspection FSQS

Food Store Quality Standard

Contexte : La formation a pour but de comprendre les incontournables de son rayon et de se familiariser avec la trame de l'Inspection de votre laboratoire à travers les thèmes de la grille d'inspection FSQS.

Ces thèmes seront abordés suite à l'évaluation des stagiaires dans leurs rayons respectifs avec la trame d'évaluation selon le référentiel FSQS.



Les objectifs

Objectif principal :

- Comprendre le fonctionnement de la grille FSQS - le système de notation - les notions d'activité et de déclinaisons
- Comprendre « les incontournables » de son rayon pour mieux aborder l'inspection FSQS

Objectifs opérationnels :

- Valider les acquis essentiels en hygiène et sécurité des aliments
- Connaître le référentiel FSQS pour préparer les futures inspections, le fonctionnement de la grille FSQS - le système de notation - les notions d'activité et de déclinaisons
- Comprendre « les incontournables » de son rayon pour mieux aborder l'inspection FSQS
- Être capable de repérer ses points faibles
- Être capable de manager les inspections FSQS dans son magasin



Pour qui ?

Public :

- Directeur de magasin
- Responsable qualité
- Chef de rayon

Prérequis :

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



Le contenu

Contenu :

- Qu'est-ce que l'inspection FSQS ? Le référentiel, le protocole d'inspection
- Le système de notation du FSQS et ses conséquences : impact des différentes décotes
- Comment préparer et gérer une inspection FSQS ?
 - Préparation
 - Déroulement
 - Réception du rapport
 - Communication des résultats
 - Définition d'un plan d'action



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Support pédagogique (grille spécifique FSQS de chaque rayon audité)
- Formation en situation - Reportage numérique (effectué par le formateur)

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 :

Inspecteur FSQS « senior »

Mention Inter/Intra :



Durée : 1 jour (7h)

Dates & lieux : nous consulter

Tarif Inter :

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

- Formation assurée par des inspecteurs FSQS « senior »
- Elle vous permettra d'améliorer vos performances lors des inspections FSQS



EFSQS

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/>



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



Le contenu

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



Les méthodes

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/>



Distribution

Management de la sécurité des aliments



ERQGMS

Devenir responsable hygiène qualité en GMS

Contexte : Le responsable qualité en grande distribution est devenu au fil des années un maillon essentiel pour assurer la sécurité des aliments en GMS. Au-delà de son rôle technique, c'est un véritable animateur qui doit savoir construire, faire vivre et faire appliquer le Plan de Maîtrise Sanitaire du magasin ou de l'entrepôt.



Les objectifs

Objectif principal :

- Acquérir les bases réglementaires et microbiologiques pour comprendre les principes Hygiène et Qualité essentiels à la pratique professionnelle
- Savoir comment mettre en application ces principes en magasin

Objectifs opérationnels :

- Acquérir les compétences techniques, microbiologiques et organisationnelles nécessaires pour assurer la mission de responsable qualité
- Savoir coordonner, animer et mettre en œuvre un système de maîtrise de la sécurité des aliments
- Connaître les moyens et les outils de la qualité nécessaires pour pérenniser le projet en impliquant les collaborateurs



Pour qui ?

Public :

- Responsable ou coordinateur qualité souhaitant se former davantage aux problématiques hygiène
- Dirigeant

Prérequis :

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



Le contenu

Contenu :

- Les enjeux de la sécurité des aliments
- Responsabilités civiles et pénales
- Point sur les exigences réglementaires en vigueur en distribution
- Sécurité, Hygiène
- Conformité, Étiquetage, Information consommateur
- Le PMS outil de maîtrise de la sécurité des aliments
- Rôles et missions de responsable qualité dans l'animation de la sécurité en magasin indicateur de suivi de la qualité
- Animer la démarche qualité auprès de ses équipes
- Plan d'action individuel



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Explications orales
- Apports théoriques et méthodologiques par des exercices de réflexion et de mises en situation
- Fascicule de formation synthétique

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 :

- Inspecteurs/auditeurs senior
- Formateurs expérimentés

Mention Inter/Intra :



Durée : 2 jours (14h)

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



ERQGMS

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/>



Distribution

Management de la sécurité des aliments



EMANAG

Management de la sécurité des aliments en GMS

Contexte : Au-delà de la connaissance des règles et Bonnes Pratiques d'Hygiène entourant la sécurité des aliments, il est indispensable pour un établissement de savoir comment appliquer et faire vivre son système de gestion de la qualité et de la sécurité des aliments. C'est précisément ce que vous apporte cette formation : la connaissance des principes fondamentaux de management de la sécurité des aliments, mais surtout la méthodologie vous permettant de l'appliquer au quotidien.



Les objectifs

Objectif principal :

Permettre à l'encadrement des établissements de GMS de devenir acteurs de leur système de management du risque alimentaire en leur apportant la méthodologie pour construire des actions correctives efficaces et pérennes

Objectifs opérationnels :

- Connaître les enjeux et les outils à mettre en place en termes de sécurité des aliments : appréhender le cadre réglementaire
- Connaître les principaux dangers liés à la distribution de produits frais
- Comprendre les moyens de maîtrise vis-à-vis de ces principaux dangers
- Prendre conscience des responsabilités individuelles et collectives en termes de sécurité des aliments
- Être capable d'animer l'application des Bonnes Pratiques d'Hygiène dans son rayon
- Savoir construire, communiquer et vérifier l'efficacité d'une action corrective
- Être capable de mettre en place et faire vivre les auto-contrôles associés



Pour qui ?

Public :

- Nouvel encadrant produit frais (manager de rayon/de département)
- Responsable de point de vente (gérant, directeur...)
- Responsable qualité

Prérequis :

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



Le contenu

Contenu :

- Les enjeux de la sécurité des aliments : responsabilités civiles et pénales
- Point sur les exigences réglementaires en vigueur en distribution
- Sécurité, Hygiène, bonnes pratiques
- Conformité, Étiquetage, Information consommateur
- Le PMS outil de maîtrise de la sécurité des aliments
- Importance de l'animation de la sécurité des aliments en magasin
- Indicateurs de suivi de la qualité, animer la démarche qualité auprès de ses équipes
- Construire un plan d'action corrective : de l'analyse des causes aux outils de vérification de l'efficacité



Les méthodes

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

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



EMANAG

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/>



Distribution

Management de la sécurité des aliments



EFORM

Devenir formateur en sécurité des aliments

Contexte : Au-delà de la connaissance des règles et Bonnes Pratiques d'Hygiène entourant la sécurité des aliments, il est indispensable pour un établissement de pouvoir former son personnel à leur respect. Dans cette formation, vous apprendrez à construire et animer des modules de formation sur ces thématiques.



Les objectifs

Objectif principal :

Apprendre à construire et animer des formations simples sur l'hygiène et la sécurité des aliments afin de transmettre aux équipes

Objectifs opérationnels :

- Connaître le monde microbien et les conséquences d'une mauvaise hygiène
- Comprendre les exigences de la réglementation en vigueur et les principes de l'HACCP
- Connaître les Bonnes Pratiques d'Hygiène et de Fabrication et les respecter
- Être capable de concevoir un programme de formation aux BPH
- Savoir concevoir ou adapter des supports pédagogiques de formation
- Être capable d'organiser et d'animer une session de formation en sécurité des aliments



Pour qui ?

Public :

- Encadrement, agent de maîtrise
- Responsable, animateur qualité
- Toute personne devant animer des sessions de formation sur la sécurité des aliments

Prérequis :

- Connaissances de base en hygiène et sécurité des aliments
- Avoir une sensibilité pour l'apprentissage et des prédispositions pédagogiques
- Nous sommes à votre disposition pour vous aiguiller dans vos choix



Le contenu

Contenu :

- Rappels des fondamentaux en matière de Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Exigences en matière de formation du personnel
- Différentes méthodes pédagogiques
- Comment préparer et organiser sa formation : objectifs, séquençage de la formation, scénario pédagogique, outils pédagogiques adaptés
- Comment construire le programme d'une formation aux Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Outils pédagogiques adaptés
- Comment animer une formation en sécurité des aliments : gestion du groupe, gestion des personnalités, adaptation du discours - organisation des exercices et travaux de groupe
- Mise en pratique : préparation et animation d'une séquence de formation (il sera demandé aux stagiaires un travail de préparation)
- Bilan de la formation



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Exposés théoriques suivis de discussions
- Animation autour de nombreux ateliers pédagogiques de mise en pratique
- Échanges d'expériences professionnelles
- Supports de cours

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 :

Formateurs « senior » expérimentés

Mention Inter/Intra :



Durée : 2 jours (14h)

Dates & lieux : DISTANCIEL :

6 et 13 mars 2026

25 septembre et 2 octobre 2026

Tarif Inter : 1150 € HT

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

- Formation assurée par des formateurs de terrain « senior » connaissant parfaitement votre activité
- Formation interactive à distance possible, nous consulter



EFORM



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/>

Distribution

Management de la sécurité des aliments



EDLCL

Durée de vie microbiologique des aliments

Contexte : Les entreprises du secteur de l'alimentation doivent estimer la durée de vie microbiologique afin d'assurer la sécurité de leurs produits. Cette formation vous permet de faire le point des obligations réglementaires et des moyens dont les professionnels disposent pour déterminer et valider la durée de vie des produits alimentaires qu'ils fabriquent et mettent sur le marché : tests de vieillissement (norme NF V 01-003), tests de croissance – challenge tests (norme NF EN ISO 20976-1), microbiologie prévisionnelle.



Les objectifs

Objectif principal :

Connaître les outils pour déterminer et valider la durée de vie microbiologique des produits alimentaires

Objectifs opérationnels :

- Connaître la réglementation relative à la durée de vie microbiologique des aliments
- Être capable d'appréhender les dangers bactériologiques dans les aliments, notamment *Listeria monocytogenes*
- Connaître les outils pour déterminer et valider la durée de vie microbiologique des produits alimentaires : tests de vieillissement, tests de croissance (challenge tests), microbiologie prévisionnelle.



Pour qui ?

Public :

- Responsable et technicien des laboratoires de contrôle et des industries agroalimentaires
- Responsable qualité
- Responsable R&D
- Personnel des services officiels de l'État dans le domaine agroalimentaire
- Toute personne ayant en charge la détermination

Prérequis :

- Connaissances en microbiologie
- Nous sommes à votre disposition pour vous aiguiller dans vos choix



Le contenu

Contenu :

Documents de référence :

- Règlements et guides européens,
- Normes,
- Décrets,

Instructions techniques de la DGAL

Durée de vie microbiologique (DVM) :

- Définition
- Durée de vie au regard de *Listeria monocytogenes*
- Quels aliments tester au sein d'une famille de produits ?
- Comment déterminer et valider une durée de vie ?

Microbiologie prévisionnelle

- Modules de simulation de croissance ComBasse et FSSP
- Module de probabilité de croissance Sym'Previous

Tests de vieillissement

- Validation et vérification de la Durée de Vie Microbiologique des aliments

Challenge tests (tests de croissance)

- Challenge test pour évaluer le potentiel de croissance
- Challenge test pour évaluer le taux de croissance maximal



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Alternance d'apports de connaissances et d'échanges d'expériences professionnelles
- Approche pratique par mise en situation, travaux dirigés, étude de cas pratiques
- Supports de cours

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 : Annie BEAUFORT,

consultante, experte dans le domaine de la microbiologie des aliments pour avoir eu en charge une unité de recherche à l'ANSES et membre de nombreux comités d'experts et groupes de travail dans ce domaine (European Food Safety Authority (EFSA), DG SANCO, commission de normalisation AFNOR) et du Laboratoire de Référence de l'Union Européenne (LRUE) pour *Listeria mono.*

Mention Inter/Intra :



Nous consulter

Durée : 1 jour (7h)

Dates & lieux :

Lille (59) / DISTANCIEL : 21 mai 2026

Paris / DISTANCIEL : 5 novembre 2026

Tarif Inter : 825 € HT

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

- Devenez expert des thèmes d'actualité
- Formation interactive à distance possible, nous consulter



EDLCL

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/>

Distribution

Management de la sécurité des aliments



EPAM

Denrées prêtes à manger : mettre votre activité en conformité.

Contexte : L'acronyme « PAM » (= prête à manger) désigne les denrées « prêtes à être consommées », « à consommer en l'état », « prêtes à manger » ou « ready to eat » (RTE). Les denrées PAM sont les denrées alimentaires destinées à la consommation humaine directe, ne nécessitant pas une cuisson ou une autre transformation efficace pour éliminer ou pour réduire à un niveau acceptable les micro-organismes dangereux. En pratique, le fait de classer une denrée en tant que denrée PAM conduit à lui appliquer un critère de sécurité relatif à *Listeria monocytogenes* tout au long de sa durée de conservation. Certaines denrées PAM sont particulièrement sensibles au regard de ce danger *Listeria monocytogenes*.



Les objectifs

Objectif principal :

Comprendre les conséquences de la réglementation relative aux denrées PAM en terme de suivi des autocontrôles microbiologiques portant sur l'environnement et ces denrées au regard du danger *Listeria monocytogenes*.

Objectifs opérationnels :

Etre capable d'identifier les denrées PAM fabriquées et mises sur le marché.

Etre capable de mettre en place un plan d'autocontrôles de référence et de l'interpréter pour valider un process.

Etre capable de mettre en place un plan d'autocontrôles de routine dans le cadre de la vérification de l'efficacité des procédures

du plan de maîtrise sanitaire (PMS).

Etre capable de construire une action corrective efficace et pérenne en cas de non conformité.



Pour qui ?

Public :

Manager de rayon, manager de département, directeur d'établissement, responsable de service qualité magasin

Prérequis :

- Connaissances de base en hygiène et sécurité des aliments, en microbiologie.
- Une bonne connaissance des process enseigne.
- Nous sommes à votre disposition pour vous aiguiller dans vos choix



Le contenu

Contenu :

1°) Denrées prêtes à manger

- La définition des PAM (instruction technique DGAL / SDSSA 2023-27)
- Le classement des différentes denrées PAM (Exercices pratiques de classement)
- Cas des denrées en restauration commerciale

2°) Conséquences sur le plan de contrôle microbiologique

- Les autocontrôles de l'environnement de production
- Le plan de contrôle microbiologique / le suivi Listeria
 - o Suivi des matières premières
 - o Le plan de contrôle de référence
 - o Suivi de routine
- Validation et vérification des durées de vie
- Synthèse et interprétation combinée des résultats (produits / surfaces) (exercices)

3°) Comment présenter un dossier aux services officiels

4°) Gestion de la perte de maîtrise

- Recherche des causes et mise en place d'un plan d'actions correctives (exercices de construction d'un plan d'action corrective)
- Conditions d'un retour au plan de contrôle de routine



Les méthodes

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 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 : 0,5 jour (3h30)

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



EPAM



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/>

Distribution

Hygiène et sécurité environnement



EMRLERP

Maîtriser le risque Legionella dans les établissements recevant du public (ERP)

Contexte : Selon l'arrêté du 1er février 2010, récemment modifié par l'arrêté du 30 décembre 2022, la surveillance des légionelles dans les réseaux d'eau chaude sanitaire concerne tous les établissements recevant du public (ERP), hôtels, résidences de tourisme, campings, établissements pénitentiaires, établissements de santé, établissements sociaux et médico-sociaux. Cet arrêté fixe les prescriptions techniques applicables aux installations de production, de stockage et de distribution d'eau chaude sanitaire qui alimentent les ERP concernés et qui présentent des points d'usage à risque tel que douche, douchette, bain à remous, ...

C'est pourquoi nous vous proposons cette journée de formation afin de faire le point sur ce risque et sur les



Les objectifs

Objectif principal :

Maîtriser le risque Legionella en ERP

Objectifs opérationnels :

- Connaître les obligations réglementaires
- Identifier et comprendre les situations présentant des risques de contaminations et de développement de légionelles
- Maîtriser le risque Legionella en mettant en œuvre les moyens de lutte, les prescriptions techniques obligatoires pour protéger les installations



Pour qui ?

Public :

Directeur, responsable HSE et agent d'exploitation et de surveillance des installations d'eau chaude sanitaire d'établissement recevant du public (ERP).

Prérequis :

Aucun prérequis



Le contenu

Contenu :

- Le contexte réglementaire arrêté du 1er février 2010, les prescriptions techniques obligatoires
- Les risques juridiques encourus
- Legionella : bactériologie, épidémiologie, habitat et écologie, contamination et facteurs de prolifération
- Légionellose : maladie, surveillance
- Le prélèvement en vue de l'analyse dans le respect des bonnes pratiques
- La protection du personnel
- Les méthodes d'analyse et l'interprétation des résultats
- Gestion des réseaux :
- Carnet sanitaire et traçabilité de surveillance des installations :
- descriptif des réseaux d'eau chaude sanitaire en ERP
- pathologie des réseaux
- maintenance des réseaux : traitements préventifs, situation imposant un traitement curatif, moyens de lutte
- modalités de surveillance des circuits et maîtrise du risque Legionella



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Exposés théoriques par des spécialistes
- 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 :

Consultants formateurs expérimentés

Mention Inter/Intra :



Durée : 1 jour (7h)

Dates & lieux :

Lille (59) / DISTANCIEL : 19 mai 2026

Paris / DISTANCIEL : 13 octobre 2026

Tarif Inter : 825 € HT

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

- Réponse aux exigences réglementaires de formation
- Formation interactive à distance possible, nous consulter



EMRLERP

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/>

Distribution

Hygiène et sécurité environnement



EPECS

Legionella : prélèvement des eaux chaudes sanitaires

Contexte : Habilitation aux prélèvements Legionella pour les eaux chaudes sanitaires (ECS) pour répondre à vos obligations réglementaires.



Les objectifs

Objectif principal :

Etre habilité aux prélèvements ECS en vue de l'analyse Legionella dans le respect des normes et réglementations en vigueur.

Objectifs opérationnels :

- Identifier et comprendre les situations présentant des risques de contaminations et de développement de légionelles
- Connaître les modalités de prélèvement d'eau en vue de l'analyse Legionella.
- Etre capable de prélever les ECS dans le respect des normes et réglementations en vigueur.
- Etre capable de prélever les ECS en respectant les bonnes pratiques et règles de sécurité.



Pour qui ?

Public :

- Préleveur
- Technicien d'exploitation et de surveillance des installations d'eau chaude sanitaire d'établissement recevant du public (ERP)

Prérequis :

Aucun prérequis



Le contenu

Contenu :

Généralités sur la légionelle, la légionellose et la réglementation en vigueur.

Protocoles et méthodes de prélèvements des ECS en vue de l'analyse Legionella

Protection du personnel – Règles de sécurité



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Exposés théoriques par des spécialistes
- Démonstrations pratiques
- Échanges d'expériences professionnelles

Modalités d'évaluation :

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

Intervenant :

Consultants formateurs expérimentés

Mention Inter/Intra :



Durée : 0,5 jour (4h)

Dates & lieux : nous consulter

Tarif Inter :

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

- Réponse aux exigences réglementaires de formation



EPECS

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/>

