

# Laboratoire d'analyses

Expert en laboratoire



## Réglementation hygiène des aliments

EREGL

**Contexte :** Vous êtes responsable dans le secteur agroalimentaire, 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



### Pour qui ?

#### Public :

- Responsable du secteur alimentaire (industrie, distribution, restauration, cuisine centrale, cuisines satellite, logistique...) : Directeur, responsable qualité, responsable HSQE, responsable HACCP
- Responsable, technicien et préleur des organismes officiels de contrôle et d'analyses

#### Objectifs opérationnels :

- Connaître les exigences du « Paquet Hygiène »
- Connaître la réglementation française et le « Plan de Maîtrise Sanitaire » (PMS)

#### Prérequis :

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



## Le contenu

### Contenu :

- Réglementation relative à l'hygiène des aliments :
- Exigences du Paquet Hygiène
- Réglementation française
- HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)
- Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
- Autocontrôles
- Procédures et documents d'enregistrements
- Traçabilité et gestion documentaire
- Gestion des produits non conformes



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

### Intervenant :

Consultants formateurs expérimentés

### Mention Inter/Intra :



Nous consulter

**Durée :** 0,5 jour (3h)

**Dates & lieux :** Lille (59) / DISTANCIEL :

16 mars 2026

5 octobre 2026

**Tarif Inter :** 595 € HT

**Tarif Intra :** nous consulter



### Bon à savoir

- Devenez expert des thèmes d'actualité
- Approche pratique par mise en situation, travaux dirigés
- Formation interactive à distance possible, nous consulter
- « A la carte » : construisez votre parcours « expert » à la carte



EREGL

A LA CARTE

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](mailto:EHA-formation@ftfr.eurofins.com) – 09 69 37 01 02

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

