

Laboratoire d'analyses

Expert en laboratoire



EREGL

Réglementation hygiène des aliments

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

Objectifs opérationnels :

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



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 préleveur des organismes officiels de contrôle et d'analyses

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



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/>

