

Agro Quality Consulting France

Votre solution Agro !

OBJECTIFS

Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer vos activités dans des conditions d'hygiène conformes à réglementation et permettant la satisfaction du client.

PUBLIC

Acteurs de la restauration commerciale

DURÉE

Quatorze heures (deux jours).

TARIFS

Intra-entreprise :
1200.00€/Jour

Interentreprises :
350.00€/Jour/personne

NOUS CONTACTER

NORP PICARDIE SEINE MARITIME

3 rue d'Amsterdam
ZAC Les Vallées
60110 AMBLAINVILLE

Tel : 03.44.52.15.46
Fax : 03.44.22.75.68

PARIS ILE DE FRANCE

10 -16 avenue du Colonel Rol
Tanguy (lot 19)
ZAC du Bois Moussay
93072 STAINS

Tel : 01 79 97 76 20
Fax : 01 79 97 76 29

info@aqcf.eu
www.aqcf.eu



RÈGLEMENTATION EN HYGIÈNE ET SECURITE ALIMENTAIRE

Réglementation du paquet hygiène

- ✓ Les textes communautaires : CE N°852/2004, (CE) N°853/2004
- ✓ Responsabilité des professionnels

Les statuts sanitaires des entreprises

- ✓ Cas de la remise directe aux consommateurs
- ✓ Remise indirecte à des commerces de détails
- ✓ Remise indirecte sans limite de distance et/ou remise directe

Risques d'hygiène et sécurité alimentaire

Les dangers en agroalimentaire

- ✓ Corps étrangers, contamination microbienne, allergènes, contamination chimique

Contaminations microbiologiques

- ✓ Les germes d'altération
- ✓ Les germes pathogènes
- ✓ Conditions de développement des micro-organismes

Les Bonnes pratiques d'hygiène

- ✓ L'hygiène du personnel
- ✓ L'entretien et la maintenance des locaux
- ✓ La réception des matières premières
- ✓ Conditions de stockage
- ✓ Congélation et décongélation
- ✓ Refroidissement et surgélation
- ✓ Réchauffage
- ✓ La lutte contre les nuisibles
- ✓ Nettoyage et désinfection, les produits à utiliser, le stockage des produits chimiques

Maîtrise des risques microbiologiques

- ✓ Les micro-organismes à étudier
- ✓ Les tests de vieillissement
- ✓ Les tests de croissance

Le Plan de Maîtrise Sanitaire

- ✓ Mise en œuvre de l'HACCP
- ✓ Les modes opératoires des bonnes pratiques d'hygiène
- ✓ La traçabilité
- ✓ Le dossier des enregistrements, autocontrôles
- ✓ Obligation de contrôle (analyses, audits)
- ✓ Le plan de formation du personnel

Etiquetage et affichage obligatoire en magasin

- ✓ L'étiquetage des produits et la nouvelle réglementation INCO
- ✓ Champ d'application et contenu du règlement et généralités
- ✓ Les mentions obligatoires
- ✓ Modalités d'indication des mentions
- ✓ Cas de la déclaration nutritionnelle
- ✓ Gestion du risque allergène
- ✓ Le label Fait Maison
- ✓ Les affichages obligatoires : Origine des viandes, affichage des prix, allergènes, etc.



Le partenaire des professionnels de l'agroalimentaire.
Retrouvez nous sur www.aqcf.eu