

## LES FORMATIONS SECURITE ALIMENTAIRE

La sécurité alimentaire est une priorité de santé publique et un enjeu économique majeur. Elle implique tout au long de la filière de production la maîtrise des contaminations biologiques, chimiques et physiques. Que vous soyez acteur de la restauration, de la distribution, de l'industrie agroalimentaire, des laboratoires de contrôle des aliments, l'Institut Pasteur de Lille vous propose d'actualiser vos connaissances.



Accompagnement à l'élaboration du dossier d'agrément européen			Code ADAE	NOUVEAU
<b>Lieu</b>	<b>Date</b>	<b>Durée</b>	<b>Prix</b>	
Dans vos locaux	Nous consulter	2 à 8 jours répartis sur une période de 3 à 6 mois (variable en fonction du site)	nous consulter	
<b>Responsable de la formation</b> Sylvain WILLAIN <b>Contact</b> Catherine DEPERIN 06 07 88 97 82 / fax 03 20 43 89 26 <a href="mailto:formation@pasteur-lille.fr">formation@pasteur-lille.fr</a>		Hygiène et sécurité des aliments <b>INTRA</b> <b>Formation adaptée</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ à la restauration</li> <li>■ aux établissements de santé</li> <li>■ au secteur médico-social</li> <li>■ à l'administration</li> </ul>		
<b>Contexte</b>				
Dans le cadre de l'application des nouveaux textes réglementaires européens, "le Paquet Hygiène" relatifs à l'hygiène en restauration.				
<b>Pré-requis</b>				
Plan de maîtrise sanitaire réalisé et pertinent. Personnel formé à l'HACCP et aux BPH et BPF. Investissement de l'établissement (services annexes). Formalisation et rédaction des documents.				
<b>Public</b>				
Tout personnel (responsable qualité, responsable hygiène, responsable de production et personnel de production) d'un site, dans une démarche de mise en place d'un Plan de Maîtrise Sanitaire, type HACCP.				
<b>Objectif global</b>				
Assister l'équipe HACCP dans l'élaboration du dossier d'agrément européen.				
<b>Objectif opérationnel</b>				
Etablir le dossier qui sera remis aux services officiels en vue de l'obtention de l'agrément européen.				
<b>Contenu</b>				
Diagnostic terrain et documentaire. Rappel de la nouvelle réglementation européenne. Conseil en comité restreint avec l'équipe HACCP : explication des textes de loi, aide au montage du dossier. Restitution à l'ensemble du personnel du travail réalisé et simulation de la venue des Services Officiels qui valideront sur site le numéro d'agrément.				
<b>Intervenants</b>				
Consultants formateurs ayant une expérience de plus de 10 ans dans le secteur de la restauration.				
<b>Méthodes pédagogiques</b>				
Réunions de travail. Echanges d'expérience. Animation et coordination du dossier.				