



Vendredi 5 octobre 2018

## Formation Actualité Réglementaire

Toulouse / 8h30 - 17h

La journée idéale pour se mettre à jour !

### AU PROGRAMME DE CETTE JOURNEE

- **Zoom sur les actualités réglementaires de l'année**
  - Nouveaux textes
  - Projets de loi
  - Evénements particuliers pouvant avoir un impact sur les produits alimentaires
- **Plan HACCP « nouvelle génération »**
  - Prise en compte de l'évolution des normes et des référentiels
  - Evolution des manuels HACCP et de l'analyse des dangers
  - Le couplage HACCP – Food Defense – Food Fraud
- **Le contact alimentaire**
  - Contexte réglementaire
  - Augmentation des exigences des normes et des référentiels
  - Les huiles minérales :
    - Contexte réglementaire
    - Comment aborder la problématique des contaminations ?
- **L'environnement**
  - L'air
  - Les gaz
  - La démarche environnementale en entreprise
- **Evolution des normes et des référentiels**
  - L'IFS Food version 7
  - L'ISO 22000
  - Le FSSC 22000
- **Synthèse des retraits-rappels de l'année**

### INTERVENANTS



Audrey REY  
Responsable du système  
AxelPRO



Denis COLSON  
Consultant, Auditeur ICA,  
Docteur vétérinaire

### TARIFS (incluant la journée de formation, le repas de midi, les boissons et collations de la journée) :

- 500€HT par personne pour les adhérents AxelPRO
- 600€HT par personne pour les non adhérents AxelPRO

Pour toutes demandes d'informations ou inscriptions, écrivez à Audrey REY ([a.rey.jlbaxelpro@gmail.com](mailto:a.rey.jlbaxelpro@gmail.com))

*Cette journée de formation peut être prise en charge  
par vos organismes de formation*

