

AÇTUALITÉ RÉGLEMENTAIRE

OBJECTIFS

- Connaître les actualités réglementaires en lien avec son secteur d'activité
- Mettre à jour sa veille réglementaire et définir des plans d'action efficaces

PROGRAMME

LES POINTS RÉGLEMENTAIRES MARQUANTS DE L'ANNÉE ET LES ÉVOLUTIONS À VENIR

- Panorama nouvelle réglementation :
 - Etiquetage
 - Additifs
 - Allergènes
 - Contaminants chimiques
 - Contact alimentaire
- Récapitulatif des sujets « stagnants » et projets en cours

NETTOYAGE ET DÉSINFECTION : PETIT POINT RÉGLEMENTAIRE

- Récapitulatif du contexte réglementaire et normatif
- Mise en application sur le terrain
- Les erreurs à ne pas commettre

RETRAITS RAPPELS ET FRAUDES ALIMENTAIRES

- Zoom sur les rappels marquants de 2023
- Comptes rendus de la DGCCRF
- Les fraudes alimentaires

NORMES ET RÉFÉRENTIELS : ETATS DES LIEUX ET ÉVOLUTIONS ET SYNTHÈSE DES OBSERVATIONS :

- IFS
- BRC
- ISO 22000
- FSSC 22000

Méthodes pédagogiques

- Outil de conférence en ligne et en direct (écran partagé, échanges vidéo et audio)
- Études de cas
- Soutien à la formation des stagiaires

Modalités de suivi et d'évaluation

- Fiche de présence
- Questionnaire d'évaluation en fin de formation
- Remise d'une attestation de formation individualisée

Présentiel ou à distance

Durée

- 1 journée soit 7 heures

Animateur

- Consultant AXEL GROUPE ou partenaire

Pas de prérequis