

## Le Paquet Hygiène

2j

*Avec cette formation, vous serez en mesure de discerner les changements consécutifs à la nouvelle réglementation hygiène et les appliquer dans votre secteur d'activité.*

### Objectifs :

**A l'issue de la formation, les participants seront en capacité de :**

- identifier les enjeux et les objectifs de la réglementation en matière d'hygiène,
- traduire les exigences de la réglementation en objectifs opérationnels,
- appliquer les changements et prioriser les actions dans l'entreprise.

### Public concerné :

Dirigeants et gérants de TPE - PME de l'agroalimentaire, d'entreprise artisanale dans les métiers de bouche et de la restauration, de GMS. Direction générale, Responsable de Qualité et équipe d'encadrement. Toute personne ayant à mettre en place ou à jouer un rôle moteur dans la démarche qualité.

### Programme :

#### Les principes des nouveaux textes

Panorama des nouvelles dispositions  
L'évolution des textes

#### Les principaux changements

La responsabilité  
La traçabilité  
La production primaire  
L'H.A.C.C.P.

Les plans de maîtrise sanitaire

Les services vétérinaires

#### Les changements au quotidien

L'impact sur votre spécificité  
Les modalités de mise en œuvre  
Les nouveaux points de contrôle et de responsabilités

### Méthode et organisation pédagogiques :

Cette formation peut s'organiser et s'appliquer en "intra" après une visite de l'entreprise ou après la réalisation d'un diagnostic qualité. Dans un premier temps, la formation alterne des apports méthodologiques avec des études de cas pratique. Dans un second temps, le groupe d'apprenants rédige, avec l'appui technique du formateur, les modifications nécessaires au regard des documents existants de l'entreprise.

A la fin de la formation, vous disposez d'un recueil de textes réglementaires et de fiches méthodologique pour la mise en œuvre.