Alsace Qualité

FORMATION 09



Point annuel réglementaire qualité et sécurité des aliments

Mardi 8 juin
Mardi 22 juin
1 jour (2 sessions)

Tarif adhérent : **780 € HT**
Tarif non adhérent : **1 280 € HT**

Intervenants :
Stéphane DROIT
Ingénieur Qualité
Alsace Qualité

Luc PERNEY
Auditeur IFS, BRCGS, FSSC 22000
LP-AUDIT

Méthodes & moyens pédagogiques
Exposés interactifs
Remise de documents supports
Remise d'une liste de textes règlementaires

Objectifs
- Identifier les nouveautés réglementaires impactant son activité en matière de qualité et de sécurité des aliments

Public concerné
Responsable et animateur qualité
Responsable affaires règlementaires
Direction

Prérequis : aucun

Formation toujours aussi complète et utile avec les documents supports

Extrait d'un témoignage recueilli à l'issue de la session de formation 2026.

L'actualité réglementaire applicable aux industries alimentaires

- Les nouveautés réglementaires, notes de services DGAL, avis ANSES et EFSA
- Les textes et sites internet de référence en matière de qualité et sécurité des aliments
- Les projets de textes
- Les faits marquants : retraits rappels du système RASFF, ACN, bilan des non-conformités et des contrôles DGCCRF, DGAL, Signal Conso / Rappel Conso

Hygiène des denrées alimentaires et microbiologie

- Les nouveautés en matière d'hygiène, agrément sanitaire, food safety culture
- Les Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène et vademecum récemment parus et validés
- Evolution des critères microbiologiques de sécurité, d'hygiène des procédés

La réglementation sur les contaminants matières

- Les PFA's
- Les critères sur métaux lourds, mycotoxines, MOAH…
- Le cas des pesticides
- Les matériaux au contact
- Les allergènes et les dangers émergents
- Bilan des fraudes

Les contaminants en atelier

- Les textes applicables aux eaux utilisées en industrie agroalimentaire
- Les garanties sur les biocides, les produits de lutte contre les nuisibles, les produits de nettoyage, les lubrifiants, …

Nutrition, additifs, origine, étiquetage

- Les changements sur l'utilisation d'additifs, d'auxiliaires technologiques, Novel Foods
- Les nouveautés sur les règles d'étiquetage et origine

Outil

Remise d'un tableau Excel avec la synthèse des textes parus et leurs liens hypertextes

Evaluation du stage

Questionnaire d'évaluation des connaissances

Les + de la formation

Être informé de manière pratique et rapide sur les textes essentiels parus et leur contenu

Identifier les impacts de ces nouveautés sur son activité en matière de qualité, d'hygiène et sécurité des aliments