



## Référents paquets hygiène

Dates à préciser  
En distanciel

La formation a pour but de faire un point sur la réglementation relative au « paquet hygiène » et les dernières évolutions réglementaires. Ces apports seront contextualisés en fonction de la situation des ateliers et exploitations de l'enseignement agricole et en s'appuyant sur les résultats des contrôles et des dysfonctionnements constatés afin d'améliorer les pratiques..

### Infos pratiques



**Code RenoiRH** NCE1EA0003

#### Public cible

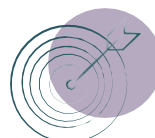
Exclusif : Référents paquet hygiène  
2024 (11 personnes)

#### Intervenants

David Hicham - DGAL - BAMRA (Bureau d'appui à la maîtrise des risques alimentaires)  
Anne Bertomeu - DGAL - BETD (Bureau des établissements de transformation et de distribution)


**Durée : un** jour

### OBJECTIF



Bien comprendre les attendus du corpus réglementaire « Paquet Hygiène »  
Connaître les dernières évolutions réglementaires  
Identifier les points de non-conformité fréquemment rencontrés  
Améliorer la gestion des non conformités.

### Contact



CEZ-Bergerie nationale Département Agriculture et Transition  
Contact : Jean-Armand Viel  
[jean-armand.viel@bergerie.nationale.fr](mailto:jean-armand.viel@bergerie.nationale.fr) -  
01 61 08 68 90  
Gestion administrative : Cindy CORTET  
[cindy.cortet@bergerie-nationale.fr](mailto:cindy.cortet@bergerie-nationale.fr) -  
01 61 08 69 01



## Référents paquets hygiène Dates à préciser

## Programme

### 9h-12h15

Les points suivants seront abordés, en interaction avec les participants :

- 1- Bilan 2023 des contrôles - Polices sanitaire unique - délégation des contrôles
- 2- Règlementation sur la transformation des produits végétaux (nouvelle instruction technique)

### 14h -17h

- 3- Plan d'action "conserves"
- 4- Produits "prêt à manger" (mise sous vide, risque listeria)
- 5- Circuits courts et restauration collective