

Mercredi 6 Septembre 2023

Modules	Horaires	Supports spécifiques
	9.00 – 9.30	Accueil des étudiants
Module 1	9.00 – 10.00	Introduction générale à la réglementation applicable aux entreprises agroalimentaires Articulation droit international / européen / français Mise en place de la Food Law avec le Règlement 178/2002 Atelier 1 – La hiérarchie des normes
	10.00 – 10.15	Pause
Module 2	10.15 – 12.15	Les obligations relatives au paquet Hygiène Les grands principes applicables à toutes les entreprises agro (traçabilité, obligation de retrait, microbiologie, contaminants) Atelier 2 – Identification des dangers
	12.15 – 13.45	Déjeuner
Module 2 (suite)	13.45 – 14.45	Les obligations relatives au paquet Hygiène Les obligations spécifiques liées aux denrées alimentaires d'origine animale (demande d'agrément) Atelier 3 – Le cas Bio'Soup
Module 3	14.45 – 17.15	Les obligations relatives aux produits Formulation des produits : enzymes / additifs / arômes alimentaires Cadre réglementaire spécifique selon les catégories de produits Etiquetage des denrées Atelier 4 – Relecture d'étiquetage

Jeudi 7 Septembre 2023

Modules	Horaires	Supports spécifiques
Module 4	9.00 – 11.00	Les obligations relatives aux emballages Les différents types d'emballage La réglementation applicable aux Matériaux et objets en contact des denrées alimentaires
	11.00- 11.15	Atelier 5 – Déclaration de conformité
Module 5	11.15- 12.15	Les responsabilités de l'exploitant du secteur alimentaire Responsabilité administrative, civile et pénale
	12.15- 12.30	Conclusion de la formation Évaluation à chaud