



Bulletin d'inscription

A retourner au plus tard
2 semaines avant la formation

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

CTIFL - Christelle Chevreuil
97 boulevard Pereire
75017 PARIS
contact.formation@ctifl.fr

ANNULATIONS & REPORTS

En cas de dédit par l'entreprise à moins de 10 jours ouvrables avant le début de l'action de formation, ou abandon en cours de formation par un ou plusieurs stagiaires, l'organisme retiendra sur le coût total, les sommes qu'il aura réellement dépensées ou engagées pour la réalisation de ladite action, conformément aux dispositions de l'article 920-9 du code du travail.

Si le nombre de stagiaires est insuffisant pour garantir l'efficacité pédagogique de la formation, le CTIFL se réserve la possibilité de reporter ou annuler la session, au plus tard une semaine avant la date prévue.

RÈGLEMENT

Montant en euros :

Par chèque à l'ordre du CTIFL

Par virement bancaire

IBAN : FR08 2004 1000 0109 9935
6M02 012

BIC : PSSTFRPPPAR

Date :/...../.....

Signature :

Cachet de la société :

TITRE DE LA FORMATION :

.....
.....

Dates :

Lieu :

ENTREPRISE OU ORGANISME :

Raison sociale :

Adresse :

.....

CP : Ville :

Tél. :

Email :

N° de SIRET :

N° de TVA :

Code APE/NAF :

PARTICIPANT(S) :

Nom et Prénom :

.....

Fonction :

Email :

Nom et Prénom :

.....

Fonction :

Email :

ADRESSE DE CONVOCATION SI DIFFÉRENTE :

.....

.....

RESPONSABLE DE LA FORMATION (ou de l'INSCRIPTION) :

Nom et Prénom :

.....

Email :

FACTURATION :

Si prise en charge de la formation par un OPCO, la facture est à adresser à :

Nom de l'OPCO :

Adresse :

.....

CP : Ville :

Email :

N° de dossier :

Si non, envoi de la facture à l'entreprise.



Centre technique interprofessionnel
des fruits et légumes

97 boulevard Pereire - 75017 PARIS

Tél. 01 87 76 04 00

www.ctifl.fr

N° de déclaration d'activité de l'organisme de formation :
1175 02 14175 - SIRET : 77567579600012

DÉMARCHE
QUALITÉ,
ORGANISATION
DU TRAVAIL



Panorama de la réglementation des fruits et légumes **aux stades** expédition, gros ou import



Public :

- Responsables qualité
- Dirigeants d'entreprises d'expédition, gros ou import

- **Se mettre en conformité** avec les obligations légales
- **Créer** sa propre veille réglementaire
- **Faire le lien** entre les exigences des référentiels qualité (exemple : brc/ifc Food, etc) et celles de la réglementation

• 2 au 3 décembre 2020 : PARIS

FRAIS D'INSCRIPTION :

651,00 euros HT par participant (781,20 euros TTC dont TVA 20%)

Les frais d'inscription comprennent les dossiers remis lors de la formation ainsi que les déjeuners pris en commun. L'hébergement est non compris.

Cette formation concerne à la fois les filières biologiques et les filières conventionnelles.

Panorama de la réglementation des fruits et légumes **aux stades expédition, gros ou import**

DÉMARCHE
QUALITÉ,
ORGANISATION
DU TRAVAIL



- Se mettre en conformité avec les obligations légales
- Créer sa propre veille réglementaire
- Faire le lien entre les exigences des référentiels qualité (exemple : BRC/IFS Food, etc) et celles de la réglementation

2 journées



Public :

- Responsables qualité
- Dirigeants d'entreprises d'expédition, gros ou import

Prérequis :

Pas de prérequis exigés pour suivre cette formation

Animateurs

de la formation :

Catherine GLÉMOT
Marie-Hélène HOCHÉDEZ
Ludovic MOURET
Céline EL BOUKILI
Cécile BERTRAND

Contact Formation :

contact.formation
@ctifil.fr



Des services personnalisés sont proposés en complément de cette formation

Renseignements

Assistance technique :
contact.formation
@ctifil.fr

OBJECTIFS DE FORMATION

Comprendre la structuration de la réglementation, être capable de construire une veille réglementaire performante et adaptée aux exigences des référentiels qualité. Connaître les textes majeurs et les obligations réglementaires applicables aux entreprises d'expédition ou de gros.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES ET CONTENU

1 - Mettre en place un système de veille réglementaire

- Les principaux types de textes réglementaires européens et français : règlement, directive, arrêté, etc.
- Les autorités de contrôle et le système de sanctions en cas d'infraction
- Identifier les sources d'information et construire sa veille réglementaire

Moyens pédagogiques : exposés, exercices d'application

2 - Appliquer les règles de commercialisation des fruits et légumes frais non transformés

- Les règles de commercialisation des fruits et légumes frais : normes générales, normes spécifiques, normes CEE-ONU, étiquetage et information consommateur
- Première gamme, produits grossièrement préparés et 4^{ème} gamme
- Les accords interprofessionnels
- Les conventions d'autocontrôle de la qualité
- Le contrôle poids

Moyens pédagogiques : exposés, exercices d'application

3 - Respecter les obligations réglementaires liées à l'hygiène des aliments

- Le paquet hygiène : l'analyse des dangers, les bonnes pratiques d'hygiène et la traçabilité
- Traçabilité, DLC, DDM et date de conditionnement ou d'expédition
- Exigences microbiologiques, exigences sur les allergènes
- Ingrédient, auxiliaires technologiques, OGM
- Contaminants (métaux lourds, mycotoxines, nitrates, etc.)
- Alimantarité des emballages

Moyens pédagogiques : exposés, jeux pédagogiques

4 - Respecter les obligations réglementaires liées aux locaux et infrastructures

- Conception des locaux et des équipements
- Locaux pour le personnel : vestiaires, sanitaires
- Lutte contre les nuisibles
- Amiante, fluide frigo
- Gestion de l'eau
- ICPE
- Sécurité des sites (Food defense)
- Sécurité du personnel et pénibilité

Moyens pédagogiques : exposés, exercices d'application, jeux de découverte

MODE D'ÉVALUATION

Quiz

DOCUMENT SUPPORT

Un livret sera remis aux participants en début de formation

