

# Cycle Management de la Sécurité des Denrées Alimentaires



## Perf à Audit interne

Christophe HERMON, CTCPA, Vice Président EHEDG France,  
Coordinateur RMT ACTIA Chlean

- Approfondir ses connaissances de la méthodologie d'audit qualité interne
- Cibler les points clés du processus d'audit
- Se perfectionner à la pratique d'audit opérationnelle

**Point fort :** Mise en pratique terrain

**430€** (1)  
550€ (2)

**27 octobre**

## Durée de vie microbiologique

Catherine DENIS, Resp de Projets microbiologie ACTALIA,  
Coordinatrice RMT ACTIA Qualima

- Comprendre l'intérêt et les limites des outils de détermination de la durée de vie microbiologique des aliments
- Savoir les choisir et les mettre en œuvre

**Point fort :** Utilisation de l'outil créé avec la DGAL

**600€** (1)  
700€ (2)

**16 et 17 septembre**

## Fraude alimentaire

Anne-Laure BOUTILLIER, Chef Projets qualité ADRIANOR,  
Membre RMT ACTIA Chlean

- Contexte, définitions, types de fraudes
- Mettre en place une veille fraudes
- Outils pour instaurer une étude de fraude
- Gérer un plan d'action fraude efficace

**Point fort :** Illustration par le cas d'un industriel

**450€** (1)  
550€ (2)

**8 octobre**

## Maîtrise des allergènes

Anne-Laure BOUTILLIER, Chef Projets qualité ADRIANOR,  
Membre RMT ACTIA Chlean

- Caractéristiques de l'allergie alimentaire
- Prise en compte du danger en HACCP
- Techniques et outils d'analyse permettant de suivre les niveaux de contamination

**Point fort :** Tests de kits d'analyse en usine

**450€** (1)  
600€ (2)

**Reporté en 2021**

(1) Tarif HT adhérent  
(2) Tarif HT non adhérent

Nous contacter au 03/21/24/81/03 pour les renseignements concernant l'adhésion