

Maîtriser la réglementation et la sécurité alimentaire des semi-conserves

Lundi 2 novembre 2026



Cette formation permet aux professionnels de maîtriser la réglementation des semi-conserves afin de garantir la conformité sanitaire, sécuriser leur activité et éviter les sanctions en cas de contrôle vétérinaire.

PUBLIC VISÉ	PRÉREQUIS	TARIF	INTERVENANT	TEMPS	LIEU
Chef d'entreprise, Salarié Conjoint collaborateur, Professionnels de la Boucherie, Charcuterie, Traiteur	Aucun	420 € HT/pers.	Grégory MAILLARD, formateur Hygiène et sécurité alimentaire	Durée : 7 heures Début : 9 :00 Fin : 17 :00	ENSMV 37 Boulevard Soult 75012 Paris



Objectifs

- Délimiter précisément le périmètre réglementaire des semi-conserves.
- Identifier les bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène pour garantir la conformité sanitaire.
- Maîtriser les obligations en matière d'étiquetage, de traçabilité et de gestion de durée de vie.



Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- Exposés théoriques illustrés d'exemples concrets.
- Analyse de documents réglementaires et d'étiquetages.
- Échanges interactifs et questions-réponses.
- Support pédagogique remis aux participants.



Modalités d'évaluation

- Quizz début et fin de formation.
- Appréciation de la formation par un questionnaire.
- Formation validée par un certificat et une attestation.
- Questionnaire à froid.



Contenu pédagogique

- Panorama des réglementations en vigueur.
- Microorganismes impliqués et leurs risques.
- Prérequis techniques et organisationnels pour la fabrication de semi-conserves.
- Procédures d'hygiène et de sécurité sanitaire.
- Obligations d'étiquetage, de traçabilité et gestion de la durée de vie.



Nous contacter

Barbara Lenoble - 01 53 17 15 09 barbara.lenoble@ensmv.org

Aline Fourgeot - 01 53 17 15 08 aline.fourgeot@ensmv.org