

Maîtriser la réglementation et la sécurité alimentaire des semi-conserves

Lundi 16 mars 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.



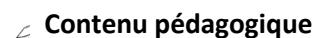
Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- 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