

OBJECTIF(S)

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Appréhender l'importance de l'hygiène et connaître les obligations légales.
- Savoir utiliser de façon concrète les guides de bonnes pratiques d'hygiène.
- Savoir assurer l'hygiène dans sa propre activité : principes importants de la microbiologie, contexte réglementaire, les points clé à maîtriser en matière d'hygiène alimentaire (personnel, désinfection, chaîne du froid, rangement des denrées alimentaires, organisation du travail, vérification des réceptions, gestion des déchets, cuisson, refroidissement, congélation et décongélation).

DUREE

2 jours - 14 heures
9h15-12h45//13h30-17h

TARIF NET DE TVA

Tarif TNS
Nous contacter

Tarif autre public
490 €

Eligible au CPF

EFFECTIF

Présentiel

Min 5 – Max 12
personnes

PROGRAMME

I. Introduction

- Contexte et enjeux de la formation

II. Dangers

- Dangers physiques, chimiques et allergènes
- Présentation des microbes et de leur mode de vie
- Les intoxications alimentaires et leurs conséquences

III. Règlementation et contrôles officiels

- Présentation de la réglementation en vigueur « Le Paquet Hygiène » et détail du règlement européen (CE) n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- L'arrêté du 21 décembre 2009 et l'arrêté du 8 octobre 2013 et leurs obligations
- Notion d'agrément et de dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire
- Exigences réglementaires applicables au transport de denrées alimentaires
- Présentation des services de contrôles, du Vademecum et transparences des contrôles

IV. Bonnes pratiques d'Hygiène

- Moyens de maîtrise par les 5M
- Bonnes pratiques d'hygiène générales (hygiène du personnel, nettoyage et désinfection...) et les points de maîtrise (congélation, refroidissement...)

V. Traçabilité et la gestion des produits non conforme et des non-conformités

VI. Méthode HACCP et Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH)

- Mise en place de l'HACCP (7 principes en 12 étapes) et importance des GBPH

Cas pratique : Mise en place de l'HACCP à partir d'une recette

VII. Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

- Construction d'un plan de maîtrise sanitaire selon les procédures mises en place en fonction :
 - Des bonnes pratiques d'hygiène (BPH)
 - De l'HACCP / GBPH
 - De la traçabilité et de la gestion des non-conformités
- Autocontrôle et enregistrement dans le cadre du PMS
- Présentation des mesures de flexibilité applicables aux « petites entreprises »

VIII. Règles spécifiques

- Mentions obligatoires concernant l'information aux consommateurs (origine viande bovine...)

LIEU(X) DE FORMATION

CMA 78
19 avenue du Général
Mangin
78000 Versailles

CONTACT

Service Formation
LAURENT Amélie
01.39.43.43.45
formation.78@cma-idf.fr
[https://www.apprentissage-formation-cma78.fr/Site web](https://www.apprentissage-formation-cma78.fr/Site%20web)

PUBLIC

Tout public et particulièrement les salariés et dirigeants des TPE-PME et demandeurs d'emploi.

PRE-REQUIS

Aucun.

METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Apports théoriques illustrés de cas pratiques.

ÉVALUATION

L'évaluation des acquis à l'entrée et à la sortie de la formation.
Passage de la certification.

PROFIL FORMATEUR

Formateurs qualifiés et expérimentés dans le domaine.

SUIVI ET VALIDATION

Délivrance d'une attestation de fin de formation.
Délivrance de la certification.
Questionnaires de satisfaction.