

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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, chaine du froid, rangement des denrées alimentaires, organisation du travail, vérification des réceptions, gestion des déchets, cuisson, refroidissement, congélation et décongélation).*** | | |
|  | | |
| DUREE |  | PROGRAMME |
| 2 jours - 14 heures  09h15-13h00 / 14h00-17h15 |  | 1. **Introduction**  * Contexte et enjeux de la formation  1. **Dangers**  * Dangers physiques, chimiques et allergènes * Présentation des microbes et de leur mode de vie * Les intoxications alimentaires et leurs conséquences  1. **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 règlementaires applicables au transport de denrées alimentaires * Présentation des services de contrôles, du Vademecum et transparences des contrôles  1. **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…)  1. **Traçabilité et la gestion des produits non conforme et des non-conformités** 2. **Méthode et Guides de Bonnes Pratiques d’Hygiène (GBPH) :**  * Mise en place de l’hygiène alimentaire et importance des GBPH   **Cas pratique : Mise en place de l’hygiène alimentaire à partir d’une recette**   1. **Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)**  * Construction d’un plan de maitrise sanitaire selon les procédures mises en place en fonction : * Des bonnes pratiques d’hygiène (BPH) * De l’hygiène alimentaire / 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 »  1. **Règles spécifiques**  * Mentions obligatoires concernant l’information aux consommateurs (origine viande bovine…) |
|  |  |
| TARIF NET DE TVA |  |
| **Tarif tout public** :  **490 €**  **Artisans TNS** :  Nous consulter |  |
|  |
| EFFECTIF |
| Présentiel  Min 5 – Max 12  personnes |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| LIEU(X) DE FORMATION |  | PUBLIC |
| **CMA 78**  **19 avenue du Général**  **Mangin**  **78000 Versailles** | 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. |
|  |  |  |
| CONTACT |  | ÉVALUATION |
| **Service Formation**  01.39.43.43.45  [formation.78@cma-idf.fr](mailto:formation.78@cma-idf.fr)  https://www.apprentissage  -formation-cma78.fr/Site web |  | L’évaluation des acquis à l’entrée et à la sortie de la formation. |
|  | PROFIL FORMATEUR |
|  | Formateurs qualifiés et expérimentés dans le domaine. |
|  | SUIVI ET VALIDATION |
|  | Délivrance d’une attestation de fin de formation.  Questionnaires de satisfaction. |