

### 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**  
09h15-13h00 / 14h00-17h15

### TARIF NET DE TVA

**Tarif tout public :**  
**490 €**

**Artisans TNS :**  
**420 €**

### 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 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**

#### 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'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 »

#### 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**  
01.39.43.43.45  
[formation.78@cma-idf.fr](mailto: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.

## PROFIL FORMATEUR

Formateurs qualifiés et expérimentés dans le domaine.

## SUIVI ET VALIDATION

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