

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 tout public : 490 €

EFFECTIF

Présentiel :
Minimum : 5 stagiaires
Maximum : 12 stagiaires

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. Réglementation 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 DE FORMATION

CMA IDF - 92
17 bis rue des Venêts
92000 NANTERRE

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.

CONTACT

Service Formation
FOFANA Raguiata
Tél : 01 47 29 43 94
formation.92@cma-idf.fr
www.formation-cma92.fr

ÉVALUATION

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.