

## 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 €**  
Eligible au CPF

## 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 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 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**  
LE MENN Florence  
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.  
Délivrance de la certification.  
Questionnaires de satisfaction.