

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

9h15-12h30

13h30-17h15

TARIF NET DE TVA

Tarif tout public : **490 €**

Artisans TNS : nous contacter

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'HACCP (7 principes en 12 étapes) et importance des GBPH

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...)

RÈGLEMENTAIRE HYGIENE ALIMENTAIRE DANS LES ETABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

LIEU(X) DE FORMATION

CMA Val-de-Marne
27 avenue Raspail
94100 SAINT-MAUR

CONTACT

Service Formation
MIGNOT Patricia
01.49.76.50.11
patricia.mignot@cma-idf.fr

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.