

## 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**

09h00-12h30 / 13h30-17h00

## TARIF NET DE TVA

Tarif artisan TNS  
Nous consulter

Tarif autre public  
490 euros

## 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. 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 21/12/2009 et l'arrêté du 8/10/2013 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...)

# RÈGLEMENTAIRE FORMATION SPÉCIFIQUE EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

## LIEU DE FORMATION

CMA Paris  
72 rue de Reuilly  
75012 PARIS 12

## CONTACT

Samia TOUNSI  
01 53 33 53 09  
[Formation.75@cma-idf.fr](mailto:Formation.75@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

Evaluation 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.  
Questionnaire de satisfaction.