

# Respecter les obligations d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)

Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

2 jours – 14 heures

## OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

- Mieux connaître la réglementation applicable aux entreprises artisanales de l'alimentation
- Prendre en compte les obligations en matière d'hygiène et de sécurité des produits alimentaires
- Répondre à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire (règlement CE N°852/2004)
- Répondre à l'obligation de formation pour les établissements de restauration commerciale conformément au décret n°2011-731 du 24 juin 2011 et l'arrêté du 5 octobre 2011

## PROGRAMME

- Réglementation communautaire et nationale : paquet hygiène, GBPH
- Enjeux de la sécurité sanitaire des aliments : danger microbien, chimique, physique, biologique, TIAC
- Analyse des dangers : principe et mise en place du HACCP
- PMS : bonnes pratiques d'hygiène pour le personnel et les locaux, autocontrôles, nettoyage, désinfection, traçabilité
- Contrôles officiels

## MATÉRIEL ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Formation en présentiel
- Vidéoprojecteur et paperboard
- Modalités pédagogiques : Support papier exercices pratiques et échanges interactifs entre stagiaires et formateur

## FORMATEUR

Lise VIDAL ou Bénédicte MENARD (QHSE Concept), formatrices expertes en Qualité Hygiène Sécurité Environnement  
Pour plus d'information sur le profil de la formatrice, contacter le Pôle Formation Continue

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluation des acquis par le formateur  
Evaluation de satisfaction

## ACCESSIBILITÉ

Accueil des publics en situation de handicap : contacter Marie-Luce AUFURE au 04 70 46 80 83

## LES +

- Formation adaptée aux entreprises artisanales de l'alimentation : exemples pratiques et concrets.
- Fiches techniques remises
- Taux de satisfaction sur cette thématique : 89 %

## PUBLIC

- Chef d'entreprise
- Conjoint
- Salarié
- Porteur de projet
- Demandeurs d'emploi

## PRÉ REQUIS

Aucun

Suite de parcours : formation sur l'étiquetage Et/ou le plan de maîtrise sanitaire  
Débouchés : employabilité dans le secteur

## LIEU / DATES / HORAIRES

Moulins : lundis 22 et 29 mars 2021  
ou lundis 11 et 18 octobre 2021  
De 9 h à 12h30 et de 13h30 à 17 h

## TARIF

420 € nets de taxes

Prise en charge possible selon votre statut (artisan, salarié, conjoint).

## DÉLAI D'ACCÈS

Si le seuil de 5 stagiaires est atteint  
Inscription possible jusqu'à 3 jours de la date de session

## CONTACT

Pôle Formation continue  
7 Rue Emile Guillaumin – CS 41703  
03017 MOULINS CEDEX  
04 70 46 80 83

[marie-luce.aufaure@cma-allier.fr](mailto:marie-luce.aufaure@cma-allier.fr)  
[fabienne.gonzalez@cma-allier.fr](mailto:fabienne.gonzalez@cma-allier.fr)

Siret : 130 027 956 00015

Enregistré sous le numéro 84691788769. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.