



## HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

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

### DURÉE

- ▶ 2 jours

### PRÉREQUIS

- ▶ Pas de pré requis spécifiques

### PUBLICS BÉNÉFICIAIRES

Toute personne travaillant dans les entreprises du secteur alimentaire

- ▶ Chefs d'entreprise artisanale et leur conjoint collaborateur ou conjoint associé
- ▶ Créateurs d'entreprise artisanale
- ▶ Autres publics : salariés, demandeurs d'emploi, ...

### VALIDATION

- ▶ Attestation de suivi

### EFFECTIF

- ▶ Entre 8 et 12 stagiaires

### HORAIRES

- ▶ de 9h à 17h

### LIEUX

- ▶ Laxou, Briey

### OBJECTIFS

- ▶ Permettre aux personnels d'entreprises des métiers de bouche et de restauration commerciale d'acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer l'activité dans des conditions d'hygiène conformes aux attentes de la réglementation et permettant la satisfaction client,
- ▶ Identifier les grands principes de la réglementation,
- ▶ Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale,
- ▶ Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale (utiliser le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH) du secteur d'activité, maîtriser la méthode HACCP...), aborder ou préparer un contrôle sanitaire.

### CONTENU

- ▶ Aliments et risques pour le consommateur
  - ▶ les dangers microbiens (Microbiologie des aliments, les dangers microbiologiques dans l'alimentation, les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques)
  - ▶ les autres dangers potentiels (chimiques, physiques, biologiques)
- ▶ Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale
  - ▶ notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément
  - ▶ l'hygiène des denrées alimentaires (principes de base du paquet hygiène, la traçabilité et la gestion des non-conformités, les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures basées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)
  - ▶ arrêté relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail
  - ▶ les contrôles officiels (agence régionale de santé, inspections,...)
- ▶ Le plan de maîtrise
  - ▶ les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH), les principes de l'HACCP
  - ▶ les mesures de vérifications (auto-contrôles et enregistrements)
  - ▶ le Guide des Bonnes Pratiques Hygiène (GBPH) des secteurs d'activité spécifiés

### STRATÉGIE PÉDAGOGIQUE

- ▶ Formation théorique
- ▶ Mise en pratique
- ▶ Echange d'expériences

Programme répondant à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire de certains établissements de restauration commerciale : Décret n° 2011-731 du 24 juin 2011



### TARIF

- ▶ Frais d'inscription : 50 €
- ▶ 700 €

▶ **Prise en charge possible, sous conditions\*, par le Conseil de la Formation de la Chambre Régionale de Métiers et de l'Artisanat Grand Est pour les chefs d'entreprise inscrits au RM, leurs conjoints collaborateurs ou leurs conjoints associés. Pour les associés, nous consulter.**

- ▶ **Autres publics : nous consulter**

\* Eligibilité de la demande conformément aux modalités de prise en charge du Conseil de la Formation de la CRMA Grand Est

[www.cma-nancy.fr](http://www.cma-nancy.fr)

[julie-chamant@cm-nancy.fr](mailto:julie-chamant@cm-nancy.fr) • 03 83 95 60 73

**Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Meurthe-et-Moselle**

4 rue de la Vologne • 54520 LAXOU

☎ 03 83 95 60 60 • Fax 03 83 95 60 30