

Hygiène et sécurité alimentaire

Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des entreprises artisanales

2 jours – 14 heures

OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉS

- Mieux connaître la réglementation applicable aux entreprises artisanales de l'alimentation
- 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
- Mettre en œuvre les obligations en matière d'hygiène et de sécurité des produits alimentaires

PROGRAMME

- Réglementation communautaire et nationale : paquet hygiène, guides de bonnes pratiques d'hygiène
- Enjeux de la sécurité sanitaire des aliments : dangers microbiens, chimiques, physiques, biologiques, toxi-infection alimentaire collective
- Analyse des dangers : principes et mise en place de l'HACCP
- Plan de maîtrise sanitaire : bonnes pratiques d'hygiène pour le personnel et les locaux, autocontrôles, nettoyage, désinfection, traçabilité
- Contrôles officiels

MATÉRIEL ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Formation en présentiel
- Vidéoprojecteur
- Modalités pédagogiques : livret stagiaire, exercices pratiques et échanges interactifs entre stagiaires et formateur

FORMATEUR

Emmanuelle QUIBLIER – conseillère économique et alimentaire depuis 18 ans à la CMA

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluation des acquis par le formateur
Evaluation de satisfaction

ACCESSIBILITÉ

Locaux accessibles aux personnes en situation de handicap.
Le service formation vous orientera si nécessaire vers le référent handicap dédié afin d'envisager vos éventuels besoins spécifiques.
Marc PIREZ – 04 26 03 06 53

Mise à jour le 11 décembre 2020

LES +

- Formation adaptée aux entreprises artisanales de l'alimentation : exemples pratiques et concrets.
- Fiches techniques remises
- Taux de satisfaction sur cette thématique : 9,6/10
- Pour aller plus loin : formations « Etiquetage des produits alimentaires » et / ou « Plan de maîtrise sanitaire »

PUBLIC

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

PRÉ REQUIS

Aucun

LIEU

CMA LOIRE sites de St Etienne et Roanne

DATES / HORAIRES

22 et 29 mars 2021 à St Etienne
10 et 17 mai 2021 à Roanne
28 juin et 5 juillet à St Etienne
11 et 18 octobre à St Etienne
De 8h45 à 12h15 et 13h30 à 17h00

TARIF

420€ nets de taxe

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 la veille de la date de session

CONTACT

Valérie MESSANA
Rue de l'Artisanat et du Concept
42951 St Etienne Cedex 9
04 26 03 06 68
valerie.messana@cma-loire.fr

Siret : 130 027 956 00015

Déclaration en cours de demande auprès du
Préfet de Région AURA