

METIERS DE L'ALIMENTATION

Quelles normes ? Quelles obligations ?



Mise à Jour : 26/10/2018

Objectifs

- Créer ou reprendre une entreprise dans le secteur de l'alimentation
- Connaître les exigences réglementaires de votre métier.
- Connaître vos obligations en tant qu'entreprise artisanale de l'alimentation.

Contenu

L'approche globale de la qualité et de la sécurité :

- La qualité en 4 S (sécurité, service, santé, sensoriel),
- Les types de contamination,
- Les sources de contamination.
-

La réglementation depuis le 1er janvier 2006 :

- Le paquet hygiène, le plan de maîtrise sanitaire (PMS),
- Les guides de bonnes pratiques d'hygiène.
-

L'aménagement des locaux :

- Le principe de la marche en avant,
- La séparation des zones d'activité,
- Les revêtements de surface,
- Les évacuations des eaux et fumées,
- L'accessibilité des personnes à mobilité réduite.
-

Le transport :

- La chaîne du froid,
- Les véhicules boutiques.
-

La traçabilité :

- La traçabilité amont / aval / interne,
- L'étiquetage obligatoire des produits préemballés.
-

Autres bonnes pratiques et obligations :

- Nettoyage et désinfection,
- Lavage des mains,
- Autocontrôles,
- Formalités auprès de la Direction Départementale de Protection des Populations (DDPP),
- Agrément pour acceptation des titres-restaurants.

→ Pour aller plus loin :

Formation hygiène et sécurité alimentaire

Formation étiquetage des produits alimentaires

Consultez-nous

Les +

- ⇒ Une présentation adaptée aux petites entreprises.
- ⇒ Une séance d'information et de sensibilisation gratuite.

✳ POUR QUI ?

Créateur et repreneur dans le secteur de l'alimentation

✳ OU ?

Saint-Etienne et Neulise
Lieux précisés sur Calendrier 2019

✳ QUAND ?

Dates précisées sur
Calendrier 2019

✳ HORAIRES ?

De 13h45 à 17h15

Participation financière :

Gratuit

Coût réel : Financé par votre
CMA et ses partenaires

RENSEIGNEMENTS :

CMA de la Loire
Rue de l'Artisanat et du Concept
BP724
42951 ST ETIENNE CEDEX 9
Tél. : 04 77 92 38 00

Contact :

creationprise@cma-loire.fr



METIERS DE L'ALIMENTATION

Quelles normes ? Quelles obligations ?



Mise à Jour : 26/10/2018

DATES 2019	LIEU
Jeudi 17 janvier	Saint-Etienne
Jeudi 07 février	Roanne
Jeudi 14 mars	Saint-Etienne
Jeudi 23 mai	Saint-Etienne
Jeudi 13 juin	Roanne
Jeudi 04 juillet	Saint-Etienne
Jeudi 05 septembre	Saint-Etienne
Jeudi 17 octobre	Roanne
Jeudi 28 novembre	Saint-Etienne

<u>SAINT-ETIENNE</u>	<u>ROANNE</u>
CHAMBRE DE METIERS ET DE L'ARTISANAT DE LA LOIRE Rue de l'Artisanat et du Concept 42951 SAINT-ETIENNE Cedex 9	ESPACE MERMOZ 14 RUE DU MOULIN PAILLASSON 42300 ROANNE

Horaires : De 13 h 45 à 17 h 15

Inscription : Gratuite - Financée par votre CMA et ses partenaires

*Organisée par
la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Loire*



METIERS DE L'ALIMENTATION

Quelles normes ? Quelles obligations ?



Mise à Jour : 26/10/2018

BULLETIN D'INSCRIPTION

Le stagiaire

NOM : PRENOM :

DATE DE NAISSANCE : TEL :

EMAIL (obligatoire) :

ADRESSE :

CODE POSTAL : COMMUNE :

Situation Professionnelle Actuelle

Demandeur d'emploi depuis – 1 an

Demandeur d'emploi depuis + 1an

Chef d'entreprise

Conjoint d'exploitant

Cadre, Profession Intellectuelle Supérieure

Profession Intermédiaire

Employé

Ouvrier qualifié Ouvrier non qualifié

Autre Préciser :

Niveau de scolarité

CAP BEP BP BM BAC PRO BAC BAC+2 Autre

Quelle activité allez-vous exercer ?

Votre choix de formation (cf. Calendrier 2019)

Date souhaitée :

Lieu : Saint-Etienne Roanne

Un email de confirmation vous sera envoyé

avant la date de formation.

Bulletin à renvoyer à votre CMA

Soit par courrier :

Service Animation Economique

Rue de l'Artisanat et du Concept – BP 724

42951 SAINT-ETIENNE CEDEX 9

Soit par mail : creationreprise@cma-loire.fr