



RENOUVELER VOS CONNAISSANCES EN HYGIÈNE ALIMENTAIRE

REF : FOR-01138

DURÉE : 1 jour - 7h

DATES : [consulter notre calendrier](#)

TARIF : 210€ TTC

PUBLIC

➤ Chef d'entreprise, salarié, conjoint collaborateur et porteur de projet

PRÉ-REQUIS

➤ Avoir suivi une formation en hygiène alimentaire pour les établissements de restauration

LIEUX DE FORMATION

- CMA Formation Toulouse Centre
55 blvd de l'Embouchure, 31200 Toulouse
- CMA Antenne du Comminges
5 espace Pégot, 31800 Saint-Gaudens

MODALITÉS & DÉLAI D'ACCÈS

➤ Jusqu'à la veille de la formation

ACCESSIBILITÉ

➤ Conditions d'accès au public en situation de handicap, contactez le référent handicap au 05 61 10 47 40

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Délivrance d'une attestation d'assiduité et d'acquis de compétences à l'issue de la formation
- Alternance d'apports théoriques et de mises en situation par des travaux pratiques
- Formation accessible en présentiel

ÉVALUATION

➤ Cas pratique, questionnaire d'évaluation, attestation de suivi de formation et d'évaluation des acquis à l'issue de la formation

INFORMATION ET INSCRIPTION

- Possibilité de prise en charge partielle ou totale en fonction de votre statut
- Nos conseillers sont à votre disposition au 06 70 00 48 17 ou par courriel à formation@cm-toulouse.fr

JE M'INSCRIS

OBJECTIFS

- **MAÎTRISER** les évolutions réglementaires
- **IDENTIFIER** les dangers et les éléments à maîtriser lors des fabrications
- **ÊTRE** en capacité d'évaluer son organisation et d'adopter les bons comportements pour garantir la sécurité du consommateur

PROGRAMME

- **LA RÉGLEMENTATION ET LES ATTENTES DES SERVICES DE CONTRÔLE**
 - Contexte et réglementation en vigueur : fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale
 - Les contrôles officiels
 - Les principes de l'HACCP et guides de bonnes pratiques d'hygiène
- **LES ALIMENTS ET LES RISQUES SANITAIRES**
 - Les différents types de dangers
 - Le développement des micro-organismes et les axes de maîtrise
 - Les toxi infections alimentaires collectives
- **L'ORGANISATION DE LA MAÎTRISE SANITAIRE DANS L'ÉTABLISSEMENT**
 - La conformité des locaux de production et des véhicules
 - Les points clés en terme d'hygiène (fabrication, organisation, transport, stockage)
 - Les moyens de maîtrise (température, durées de vie, nettoyage et désinfection, remise au consommateur)
 - Les opérations à risque spécifique
 - L'organisation de la traçabilité
 - La gestion des produits non conformes et de l'alerte sanitaire

CMA FORMATION