

# Réglementation en hygiène alimentaire



CF4

1 jour

7 heures

Eligible OPCA

552 € HT

## Public

Responsables hygiène et sécurité des entreprises de distribution de denrées alimentaires ou de GMS (Grandes et Moyennes Surfaces).

Responsables de site logistique sous température dirigée.

Responsables qualité, hygiène et sécurité des entreprises de distribution ou de transport sous température dirigée.

## Prérequis

Connaissance élémentaire sur la chaîne du froid des aliments.

## Moyens pédagogiques

- Exposés théoriques
- Études de cas
- Expériences et travaux dirigés
- Supports de formation remis aux stagiaires
- Évaluation de l'efficacité de la formation par QCM et du stage par le stagiaire
- Déjeuner-rencontre pris en commun avec l'intervenant

## Lieu & Dates

Inter : Voir planning

Intra : Nous contacter



## Objectifs du module

- Connaître le contexte réglementaire relatif à l'hygiène alimentaire et la sécurité sanitaire des aliments.
- Savoir mettre en place les protocoles permettant d'assurer l'hygiène alimentaire.



## Programme

- Les réglementations :
  - le paquet hygiène ;
  - la conformité des engins de transport ;
  - le règlement 37/2005, etc...
  - Le plan de maîtrise sanitaire.
- Le protocole HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) et synthèse des guides de bonnes pratiques hygiène applicables.
- Applications sous la vision température :
  - Identification, analyse et diagnostic des points critiques ;
  - Système de surveillance, contrôles et traçabilité ;
  - Retour d'expérience.



## Bénéfices pour l'entreprise

- Assurer la conformité de ses activités aux exigences réglementaires du paquet hygiène.
- Intégrer la chaîne du froid dans la méthode HACCP.



## Responsable pédagogique

Florence MOULINS - *Expert froid, climatisation, PAC*



## Parcours pédagogiques (voir pages 10 à 20)

PPA1 PPA2 PPC3



# Bon de Commande

Raison sociale :	
Adresse :	
Code Postal :	Ville :
N° SIRET :	
Code APE :	N° TVA :
Resp. Formation :	
Tél. :	Fax :
E-mail :	

Nous avons pris bonne note des conditions de formation jointes et nous vous prions d'inscrire au(x) stage(s) indiqué(s) ci-dessous les personnes suivantes :

Référence du module	Date de la session	Tarif HT*

Personnes à inscrire	Fonction dans l'entreprise

\*Au-delà de 2 modules pour le même stagiaire dans un parcours de formation : -5% sur le tarif catalogue

<b>Règlement par l'entreprise</b>  ou  <b>Nous souhaitons une convention de formation avec règlement par l'OPCA</b> (Nous faire parvenir impérativement l'accord de prise en charge)	<b>Adresse de facturation</b> (si différente de l'entreprise) <b>ou Adresse de l'OPCA</b> (si paiement par l'OPCA)  Adresse :   Nom: Tél. : E-mail :
---	--

Cemafruid Formation - Déclaration d'activité enregistrée sous le N° 91 30 03133 30 - cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.

Fait à :	Signature + tampon de l'entreprise
Le :	