

## RENOUVELER VOS CONNAISSANCES EN HYGIENE ALIMENTAIRE

### Objectifs

- Maîtriser les évolutions réglementaires
- Identifier les dangers et les éléments à maîtriser lors des fabrications
- Evaluer son organisation et d'adopter les bons comportements pour garantir la sécurité du consommateur

### Programme et compétences

#### 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 microorganismes et les axes de maîtrise
- Les Toxi Infection Alimentaires Collectives

#### L'organisation de la maîtrise sanitaire dans l'établissement

- La conformité des locaux de production et des véhicules
- Les points clés en termes d'hygiène (fabrication, organisation, transport, stockage)
- Les moyens de maîtrise (températures, durées de vie, nettoyage/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

### Contact et inscription : Laurie Tournayre

05 63 92 92 22 – [formation@cm-montauban.fr](mailto:formation@cm-montauban.fr)

#### Prérequis

Avoir suivi la formation Hygiène alimentaire en restauration commerciale (14h)

#### Public

Chef d'entreprise, conjoint collaborateur, salarié, porteur de projet ou demandeur d'emploi.

Durée estimative : 7 heures – 1 jour

Dates et horaires : Consulter la page de la formation sur notre site internet

Lieu : CMA82, 11 rue du Lycée 82000 Montauban

Tarif : 210 € net de taxes  
(prise en charge possible)

#### Modalités pédagogiques

Formateur expert en hygiène alimentaire  
Apport théorique et mise en pratique  
Support de formation remis à chaque participant

#### Evaluation

Validation des acquis en amont et après la formation par le formateur  
Enquête de satisfaction  
Attestation de suivi de formation

#### Modalités et délais d'accès

Inscription par tél., mail ou site internet.  
Jusqu'à la veille de la formation.

#### Accessibilité

Conditions d'accès au public en situation de Handicap, contactez le référent Handicap au 05 63 09 09 58