

La connaissance des risques et la sécurité alimentaire

Chef d'entreprise :
qualité, sécurité,
environnement

La CMA vous informe sur le contexte réglementaire et vous accompagne vers les solutions techniques à mettre en œuvre dans votre entreprise

► Contacts

Service développement économique

• Toulouse
05 61 10 47 45
mcgarbay@cm-toulouse.fr

05 61 10 47 58
jmichel@cm-toulouse.fr



www.cm-toulouse.fr

► Objectif

Accompagner les chefs d'entreprise artisanale pour leur permettre de :

- connaître les risques alimentaires et la réglementation européenne en matière de sécurité alimentaire,
- assimiler et mettre en œuvre la méthode HACCP* de maîtrise des risques,
- rechercher des solutions techniques de mises en conformité.

► Bénéficiaires

Les chefs d'entreprise artisanale exerçant une activité alimentaire inscrite au répertoire des métiers.

► Prestation

La CMA vous permet d'accéder aux connaissances suivantes :

- la toxicité des aliments, la durée de vie des produits,
- le contexte alimentaire et la traçabilité,
- la formation à la méthode HACCP* et aux bonnes pratiques.

La CMA vous aide à réaliser une analyse des pratiques avec bilan et échéancier de mise en conformité.

La CMA vous restitue :

- un rapport de diagnostic comportant l'état des lieux,
- un programme d'actions de mise en conformité et des documents d'enregistrement.

► Modalités

Un technicien spécialisé en hygiène alimentaire réalise la prestation sous forme :

- d'une journée de formation collective,
- d'un jour d'accompagnement individuel en entreprise pour la mise en œuvre de la méthode HACCP*.

► Références

100 entreprises accompagnées par an.

► Tarif de la prestation

Tarif forfaitaire de : 16 € la formation ou 76 € pour la formation et l'accompagnement individuel.

*HACCP : Analyse des dangers et points critiques. Hazard analysis critical control point.