



## Public

Chef d'entreprise, salarié, conjoint collaborateur du secteur artisanal.  
Chef d'entreprise, salarié hors secteur  
Porteur de projet



## Modalités pédagogiques

Formateur spécialisé en réglementation hygiène  
Support de formation et guide des bonnes pratiques d'hygiène fournis.



## Pré-requis

Aucun



## Evaluation

Questionnaire d'évaluation, attestation de suivi de formation et d'évaluation des acquis à l'issue de la formation

## OBJECTIFS

- ✓ Identifier les dangers et les éléments à maîtriser lors des fabrications
- ✓ Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène pour garantir la sécurité du consommateur.

## PROGRAMME

Présentation de l'hygiène générale :

- ✓ La toxicité des aliments, les germes, les micro-organismes.

Les actions à mettre en place dans l'entreprise :


- ✓ La réglementation à respecter.
- ✓ Les normes d'hygiène obligatoires.

La méthode HACCP :


- ✓ Sources de danger, maîtrise et suivi.

Les guides de bonnes pratiques :

- ✓ Le personnel et sa tenue.
- ✓ La réception des matières premières.
- ✓ Le stockage des denrées.
- ✓ La maîtrise du froid.
- ✓ Le nettoyage, la désinfection.



2 demies journées  
7 heures



18 bis bd Lascrosses 31000 TOULOUSE  
55 bd de l'Embouchure 31000 TOULOUSE

Inscription et informations :

05 61 10 47 47

[formation@cm-toulouse.fr](mailto:formation@cm-toulouse.fr)