

## OBJECTIFS

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

## PUBLIC

- > Chef d'entreprise, salarié, conjoint collaborateur et porteur de projet.

## 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.

## PRÉ-REQUIS

- > Avoir suivi une formation en hygiène alimentaire restauration commerciale.

## ÉVALUATION

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

## ACCESSIBILITÉ

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

## DÉLAI D'ACCÈS

- > Jusqu'à la veille de la formation.

## 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 (températures, durées de vie, nettoyage/désinfection, remise au consommateur).
- > Les opérations à risque spécifique.
- > L'organisation de la tracabilité.
- > La gestion des produits non conformes et de l'alerte sanitaire.

## INFORMATIONS ET INSCRIPTION :

Possibilité de prise en charge partielle ou totale en fonction de votre statut.

Nos conseillers sont à votre disposition au 05 61 10 47 40  
ou par courriel : [formation@cm-toulouse.fr](mailto:formation@cm-toulouse.fr)

**Je m'inscris**

**IFCMA**  
55 bd de l'Embouchure 31200 TOULOUSE

**CMA 31**  
18 bis bd Lascrosses 31000 TOULOUSE

