

❖ Public visé

Chef d'entreprise, conjoint collaborateur, salarié, demandeur d'emploi, créateur d'entreprise

❖ Pré-requis

Français parlé, lu, écrit

❖ Durée

2 jours, soit 14h

❖ Nombre de participants

10 personnes

❖ Tarif

280€

❖ Financements

Fonds propres, FAFCEA, OPCO ...

❖ Dates

Nous contacter

❖ Méthode

Présentiel

Objectifs

- Identifier les obligations réglementaires
- Respecter les bonnes pratiques de l'hygiène
- Mettre en place un plan de maîtrise sanitaire (normes HACCP)

Programme

Aliments et les risques pour le consommateur

- **Les dangers microbiens** : La microbiologie des aliments, les dangers microbiologiques dans l'alimentation, Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques : la qualité de la matière première, la chaîne du froid et du chaud, séparation des activités dans l'espace et le temps, les conditions de transport, l'entretien des locaux et du matériel
- **Les autres dangers potentiels** : Dangers chimiques (détergents, désinfectants ...) les dangers physiques, les dangers biologiques (allergènes)

Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

- Déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément.
- L'hygiène des denrées alimentaires : réglementation en vigueur
- Les contrôles officiels

Le plan de maîtrise sanitaire

- Les bonnes pratiques d'hygiène : hygiène du personnel, et des manipulations, respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement, les DLC et les DLU, les procédures de congélation et décongélation
- Les procédures HACCP
- Les mesures de vérification : Auto contrôles et la responsabilité des Exploitants.
- Les bonnes pratiques liées au secteur d'activité spécifiée

Contacts

0594 25 24 76

0594 25 24 75

y.jean-marie@cma-guyane.fr

m.pineau@cma-guyane.fr

Site web: <https://cma-guyane.fr>



cmaguyane

Service formation professionnelle continue

Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Guyane

Maison des entreprises, Place de l'esplanade, Immeuble CCI - 2ème étage,
97300 Cayenne