

# Formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale



## ❖ 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

5 à 10 personnes

## ❖ Tarif

280€

## ❖ Financements

Fonds propres, FAFCEA, OPCO ...

## ❖ Dates

Nous contacter

## ❖ Méthode

Présentiel

## Objectifs

1. Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale.
2. Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale.
3. Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale.

## Programme

1. Aliments et risques pour le consommateur : introduction des notions de danger et de risque.
  - a. Les dangers microbiens.
  - b. Les autres dangers potentiels
2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale).
  - a. Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément.
  - b. L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur).
  - c. L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.
  - d. Les contrôles officiels.
3. Le plan de maîtrise sanitaire.
  - a. Les BPH.
  - b. Les principes de l'HACCP.
  - c. Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements).
  - d. Le GBPH du secteur d'activité spécifié.

## 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