

## CONTACT

04 99 43 00 60

formation.cdvolutif@gmail.com

www.cdformation.com

## \* STAGES Inter-Entreprises

Budget :  
Durée : 14h

## \* Dates et Lieux

Centre d'Agde  
ou  
Centre de Béziers  
ou  
Intra-entreprise

Entrée / Sortie permanente

## \* Modalités

En présentiel/individuel

En présentiel/collectif

En distanciel /synchrone

En distanciel/asynchrone

## \* OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Mettre en pratique les principes et l'esprit de la démarche HACCP
- Appréhender et maîtriser les Bonnes Pratiques d'Hygiène propres à son activité (rayon à la coupe, vente au détails...)
- Connaître les principaux dangers liés à la distribution de produits frais
- Comprendre les moyens de maîtrise vis-à-vis des principaux dangers
- Prendre conscience des responsabilités individuelles et collectives en termes de sécurité des aliments
- Savoir mettre en application sur son rayon les Bonnes Pratiques d'Hygiène et les auto-contrôles associés

## \* PROGRAMME

### I. Le consommateur et la sécurité des aliments

- Rappels sur les dangers en sécurité alimentaire : dangers microbiologiques, chimiques, allergènes et corps étrangers

### II. Les Bonnes Pratiques d'Hygiène

- La contamination croisée
- L'hygiène du personnel
- L'hygiène des manipulations
- L'hygiène des locaux : nettoyage désinfection
- La durée de vie des produits de la réception à la vente
- DLC et DDM : quelle différence ?
- La validité d'une DLC après ouverture de l'emballage ou fabrication sur site

### III. Maîtriser la qualité et la sécurité des aliments

- La réglementation de votre activité : les points essentiels
- Les outils et auto-contrôles à mettre en place de la réception à la distribution

- Les actions correctives en cas de non-conformité
- Les outils de contrôles externes : audits et analyses
- Savoir exploiter les résultats

### IV. La traçabilité : pourquoi tracer les produits ?

- Définition et étapes essentielles
- Savoir auditer son système de traçabilité
- Rôle de la traçabilité dans le traitement des alertes et retraits

### V. Respecter les normes sanitaires Le "Paquet Hygiène"

- Les obligations générales en matière de sécurité sanitaire des aliments et les principales règles d'aménagement des locaux et leur équipement (rayon boulangerie, poissonnerie, boucherie, charcuterie...)
- La mise en place de procédures basées sur les principes de l'HACCP
- L'utilisation de guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application de l'HACCP

## PUBLIC

Tout Public travaillant en GMS

## NIVEAU REQUIS

Pas de pré-requis

## METHODE PEDAGOGIQUE

Pédagogie active et participative  
Alternance d'apports théoriques et pratiques

CD Formation

166 rue Maurice Béjart - Parc Club de la Devèze - 34500 Béziers - 09.52.47.61.56

3 Impasse de Cordoue - Puits de So - 34300 Agde - 04.99.43.00.60

Déclaration d'activité sous le n° 91 34 07452 34 | Siret n° 521 087 312 00026