

# Bonnes pratiques d'hygiène et démarche HACCP

## Objectif

- Connaître la réglementation
- Mettre en place de bonnes pratiques d'hygiène et leur démarche HACCP

## Les +

- Connaissance de la loi
- Limites les risques sanitaires
- Richesses des échanges

## Prérequis

Pas de prérequis

## Public

Chef d'entreprise artisanale, conjoint et salarié, porteur de projet, demandeur d'emploi

## Modalités pédagogiques

Formateur expert en hygiène alimentaire  
Apport théorique, Support de formation remis à chaque participant

## Evaluation (modalités)

Questionnaire d'évaluation, attestation de suivi de formation, certificat de réalisation

## Modalités et délais d'accès

Inscription par téléphone ou par mail.  
Jusqu'à la veille de la formation

## Accessibilité

Possibilité de restauration sur place -  
Formations accessibles aux personnes handicapées – Parking gratuit

Taux de satisfaction 100 %

## PROGRAMME

- Le "Paquet Hygiène"
- Plan de maîtrise sanitaire : démarche HACCP, gestion des invendus, plan de nettoyage/désinfection, autocontrôles...
- Circuits d'approvisionnement et de commercialisation
- Affichage, étiquetage et traçabilité
- Notions de déclaration, agrément, dérogation
- Contrôles officiels, sanctions
- Utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène
- Connaître les points clés à maîtriser
- PMS et application de la démarche HACCP : mettre en place de bonnes pratiques d'hygiène, traçabilité et gestion des non-conformes
- Exemples d'analyse des dangers et de maîtrise des points critiques sur un produit, de plan de nettoyage et de désinfection, documents types

**Durée :** 14 heures

**Dates et horaires :** Consulter notre calendrier sur notre site Internet

**Lieu :** CMA du Gers / Pavie

**Tarif :** 420 € (prise en charge possible par le conseil de la formation, OPCO, Pôle Emploi, CPF)

## Contact et inscription

Danièle Cayet - 05 62 61 22 53  
service-formation@ma-gers.fr