

**PROFESSIONNELS DE LA FILIERE  
ALIMENTAIRE, SUIVRE CETTE FORMATION  
EST UNE NECESSITE !**

Selon le Règlement (CE) N° 852/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 Avril 2004, relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, paru au Journal Officiel de l'Union Européenne, les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller :

1- A ce que les manutentionnaires de denrées alimentaires soient encadrés et disposent d'instructions et/ou d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptées à leur activité professionnelle.

2- A ce que les personnes responsables de la mise au point et du maintien de la procédure visée à l'article 5, paragraphe 1, du présent règlement, ou de la mise en œuvre des guides pertinents dans leur entreprise aient reçu la formation appropriée en ce qui concerne l'application des principes HACCP.

3- Au respect de toute disposition du droit national relative aux programmes de formation des personnes qui travaillent dans certains secteurs de l'alimentation.

**PREREQUIS: Niveau d'études générales de niveau V**

**DUREE DE LA FORMATION: 7 heures sur une journée**

**DATES ET LIEUX: Selon le calendrier**

*A L'ISSUE DU STAGE,*

*UNE ATTESTATION D'ASSIDUITE*

*VOUS SERA DELIVREE.*

*(Cette attestation peut vous être demandée dans le cadre des contrôles des services compétents de l'Etat)*

**CALENDRIER  
ANNEE 2012**

Dates	Lieux de formation
Lundi 30 janvier	C.M.A.80 Cité des Métiers 80440 <b>BOVES</b>
Lundi 27 février	C.M.A.80 Cité des Métiers 80440 <b>BOVES</b>
Lundi 19 mars	Antenne C.M.A.80 82, Rue Saint Gilles 80100 <b>ABBEVILLE</b>
Lundi 23 avril	C.M.A.80 Cité des Métiers 80440 <b>BOVES</b>
Lundi 11 juin	C.M.A.80 Cité des Métiers 80440 <b>BOVES</b>
Lundi 25 juin	Antenne C.M.A.80 82, Rue Saint Gilles 80100 <b>ABBEVILLE</b>
Lundi 09 juillet	C.M.A.80 Cité des Métiers 80440 <b>BOVES</b>
Lundi 03 septembre	C.M.A.80 Cité des Métiers 80440 <b>BOVES</b>
Lundi 01 octobre	Antenne C.M.A.80 82, Rue Saint Gilles 80100 <b>ABBEVILLE</b>
Lundi 29 octobre	C.M.A.80 Cité des Métiers 80440 <b>BOVES</b>
Lundi 19 novembre	C.M.A.80 Cité des Métiers 80440 <b>BOVES</b>
Lundi 03 décembre	C.M.A.80 Cité des Métiers 80440 <b>BOVES</b>

**HORAIRES: De 9 h 00 à 17 h 00**  
**COÛT PEDAGOGIQUE: 176 € H.T.**

**SUPPORTS PEDAGOGIQUES :**  
**- Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène de la Profession**  
**- Documents « QUALITÉ »**



Coupon à découper et à nous retourner

**BULLETIN D'INSCRIPTION**  
*Stage « Réglementation en Hygiène et Bonnes Pratiques »*

**Public : Professionnels de la filière alimentaire**  
**Date** (A préciser obligatoirement)

**Le stagiaire :**

Nom : .....

Prénom : .....

Date de Naissance : .....

Chef d'Entreprise Artisanale : OUI  NON

Conjoint Collaborateur ou Associé : OUI  NON

Salarié : OUI  NON

Auto Entrepreneur : OUI  NON

Autres : OUI  NON

**L'Entreprise** (ou le cas échéant, coordonnées personnelles) :

Dénomination : .....

Nom du Dirigeant : .....

Adresse : .....

C.P. : .....

Ville : .....

Activité(s) : .....

Tél. ☎ : \_ / \_ / \_ / \_ / \_ Port ☎ : \_ / \_ / \_ / \_ / \_

Fax : .....

Courriel : .....

Entreprise de : Moins de 10 salariés  de plus de 10 salariés

N°SIRET: .....

Code NAFA : .....

Reconnait avoir pris connaissance des conditions générales de vente et d'organisation.

Fait à : ..... Le : .....

**Cachet et Signature**

**ATTENTION** : l'inscription ne sera prise en compte qu'accompagnée du chèque de caution ou de paiement de 176 Euros H.T.

### **- FRAIS DE PARTICIPATION :**

#### **Pour les entreprises appartenant au Secteur des Métiers de la Somme :**

Pour les Artisans non salariés de la filière Alimentaire :

☞ 176 € H.T.

(Une intervention financière de la part du FAFCEA Secteur Alimentation peut être demandée)

Pour les Artisans salariés de la filière Alimentaire :

☞ 176 € H.T.

(Une intervention financière de la part d'un O.P.C.A. peut être demandée)

#### **Pour les entreprises n'appartenant pas au Secteur des Métiers de la Somme**

☞ 176 € H.T.

(Une intervention financière de la part d'un O.P.C.A. peut être demandée)

La totalité des frais de participation est obligatoirement versée lors de l'inscription.

Le chèque de règlement doit être joint au bulletin d'inscription et ordonné à la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Somme.

### **- EN CAS D'ANNULATION PAR LA CHAMBRE DE METIERS :**

Ce règlement sera restitué à l'entreprise, ou pourra servir d'avoir pour un autre stage.

### **- EN CAS DE DESISTEMENT PAR L'ENTREPRISE**

Dans un délai inférieur à 8 jours avant la date du début de la formation, le règlement total sera gardé par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Somme pour couvrir les frais pédagogiques engagés.

### **- EN CAS D'ABANDON PAR LE STAGIAIRE EN COURS DE FORMATION :**

Le montant total du règlement est conservé par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Somme.

Une documentation conforme à l'Article L920-6 du Contrat de Travail sera envoyée sur demande.

**Pour toute inscription, nous vous remercions de nous retourner le bulletin d'inscription, accompagné du chèque de 176 € à l'ordre de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Somme à l'adresse ci-dessous :**

**CHAMBRE DE METIERS ET DE L'ARTISANAT DE LA SOMME  
DIRECTION DU DEVELOPPEMENT ECONOMIQUE  
CITE DES METIERS - 80440 BOVES**

Cette formation a pour objectif principal, d'aider les professionnels de la filière alimentaire à mieux appréhender la notion d'Hygiène au sein de leurs établissements. A travers des cours et des travaux pratiques, elle permet de mieux comprendre la réglementation, d'appliquer les Guides de Bonnes Pratiques Hygiéniques, et de mieux répondre aux exigences des clients et des services compétents de contrôle de l'Etat.

#### **☞ RAPPEL DE LA REGLEMENTATION EN VIGUEUR**

Une présentation des différents règlements, directives et arrêtés applicables aux professions du secteur alimentaire, est réalisée. Les notions de « traçabilité » et d'« agrément sanitaire » seront également abordées.

#### **☞ NOTIONS DE MICROBIOLOGIE**

L'étude du monde microbien est indispensable afin de mieux comprendre les mesures et conditions nécessaires à prendre, pour assurer la sécurité et la salubrité des aliments (quels sont les différents micro-organismes, leurs origines, leurs facteurs de développement, les moyens de lutte associés...)

#### **☞ L'ANALYSE DES DANGERS PAR LA METHODE « H.A.C.C.P. »**

L'H.A.C.C.P. (Hazard Analysis Critical Control Point) est un outil méthodologique de la maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments. Les sept principes de l'H.A.C.C.P. sont ici détaillés.

#### **☞ UTILISATION DES GUIDES DE BONNES PRATIQUES HYGIENIQUES**

Les Guides de Bonnes Pratiques Hygiéniques aident au respect des exigences essentielles en matière d'Hygiène. Une présentation de l'articulation de ces guides est réalisée et un gros travail d'appropriation est entrepris. (Présentation détaillée : des points clefs à maîtriser en matière d'Hygiène, des éléments de surveillance à mettre en place et des fiches de bonnes pratiques)

#### **☞ GESTION DES DOCUMENTS « QUALITE » DANS L'ENTREPRISE**

De nombreux documents « Qualité » vous seront proposés afin de répondre à l'obligation de résultats en matière d'Hygiène. (plan de nettoyage et de désinfection des locaux, fiches de relevés de températures des enceintes froides positives et négatives, fiche de contrôles des réceptions de marchandises, fiche de contrôle de la maîtrise de la chaîne du froid pendant le transport, fiche de contrôle de refroidissement des produits...)



Chambre de Métiers  
et de l'Artisanat

Somme

ISO 9001

BUREAU VERITAS  
Certification



# FORMATION « Réglementation en Hygiène et Bonnes Pratiques »

CHAMBRE DE METIERS ET DE L'ARTISANAT DE  
LA SOMME

Direction Développement Economique  
CITÉ DES MÉTIERS  
Rue de l'Ile Mystérieuse  
80440 BOVES

Tél. : 03.60.127.142 Fax : 03.60.144.600  
Courriel : dde@cma80.fr  
Site Internet : www.cma80.fr

FOR/DIC/DDE/06  
M.A.J : 13/12/11

V 1.4