



Chambre de Métiers
et de l'Artisanat

Rhône

METIERS DE BOUCHE

HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE

Objectif	<ul style="list-style-type: none">✚ Mieux connaître les risques liés aux manipulations de produits alimentaires✚ Acquérir une organisation et des pratiques de travail en accord avec la sécurité alimentaire✚ Identifier les sources de contaminant des denrées alimentaires
Public visé	<ul style="list-style-type: none">✚ Toute personne travaillant dans le secteur alimentaire
Pré-requis	<ul style="list-style-type: none">✚ Aucun
Programme	<ul style="list-style-type: none">✚ La réglementation et la sécurité alimentaire<ul style="list-style-type: none">· Définition du risque alimentaire· Présentation de quelques cas· Le danger microbiologique✚ Moyens de maîtrise des dangers alimentaires<ul style="list-style-type: none">· Principe des 5 M· Milieu, Matériel, Matière première, Méthode de travail, Main d'œuvre✚ Réglementation et HACCP<ul style="list-style-type: none">· Contexte actuel· Sécurité sanitaire et HACCP· Les principes de la démarche HACCP✚ Présentation des contrôles<ul style="list-style-type: none">· Par un représentant de la DSV et de la DCCRF· Auto contrôles✚ Responsabilités des exploitants
Méthode pédagogique	<ul style="list-style-type: none">✚ Groupe de 8 à 10 personnes✚ Vidéo projecteur et supports pédagogiques✚ Textes réglementaires✚ Animation par un consultant hygiène qualité
Déroulement	<ul style="list-style-type: none">✚ Durée : 2 jours 14 heures – 1 jour par semaine✚ Lieu : LYON
Coût	<ul style="list-style-type: none">✚ TNS : 84 €✚ Salarié : Nous contacter.
Renseignements	<ul style="list-style-type: none">✚ Laurence GUYOT : 04 72 43 43 54 Courriel : l.guyot@cma-lyon.fr

INNOVER DANS SON METIER