

Règles de salubrité des denrées alimentaires

Délibération territoriale
n° 155 du 29/12/1998

OBJECTIF

Comprendre et appliquer les règles de salubrité conformes à la réglementation visant à garantir le consommateur contre toute maladie d'origine alimentaire.

COMPETENCES ACQUISES

- Apprendre les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire.
- Détecter et maîtriser les risques alimentaires.
- Connaître la réglementation et les exigences des services sanitaires SIVAP & DRS.

RECOMMANDATIONS

- Il est recommandé de venir avec des photos, vidéos ou documents pour mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène au sein de votre entreprise.

POUR QUI ?

Artisan, chef d'entreprise, salarié ou porteur de projet

CONTENU DE LA FORMATION

LA THEORIE

- Savoirs et savoirs- faire en hygiène alimentaire,
- Réglementation en NC : Délibération n°155,
- Obligations, contrôles sanitaires et Pénalités,
- Outils : Méthode HACCP et Guides de Bonnes Pratiques (GBPH),
- Règle des 5M (Main d'œuvre, Milieu, Matériel, Matière, Méthode),
- Marche en Avant.

LA PRATIQUE

- Rédaction de votre Plan de Maîtrise Sanitaire à partir d'un modèle d'étude partiellement rempli, à compléter selon les risques perçus dans votre activité et les connaissances successives intégrées.
- Mise en application des bonnes pratiques d'hygiène à adopter à partir de vos documents, de vos vidéos et/ou de vos photos pour la formation.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Animation à l'aide de supports pédagogiques, d'échanges à partir de cas concrets
- Rédaction en groupe d'un Plan de Maîtrise Sanitaire PMS
- Mise en application à partir des documents et des photos apportés par les participants

VALIDATION

- Remise d'une attestation de formation validant les compétences acquises

PRÉREQUIS

- Toute personne ayant à fabriquer, manipuler, transformer, entreposer, transporter et distribuer des denrées alimentaires

RYTHME

-  8 heures – 1 jour
-  7 h 30 – 16 h 30
-  5 à 10 stagiaires

 17 850 XPF *
25 500 XPF

* Prix pour le Chef d'entreprise artisanale

LIEUX

- Centre de formation de l'artisanat à Nouville
- Antennes de la CMA de Koné, La Foa et Poindimié

FORMATEUR

Professionnel expérimenté et diplômé dans le domaine de la sécurité alimentaire