



CENTRE DE FORMATION
DE L'ARTISANAT



Règles de salubrité des denrées alimentaires

Délibération territoriale
n° 155 du 29/12/1998

Objectif général

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

Compétences 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.

Pour qui

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

Contenu de la formation

Partie théorique

- 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.

Partie 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.

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.

Modalités pédagogiques

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

Validation

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

Lieux

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


Prérequis

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

 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

Formateur

Professionnel expérimenté et diplômé dans le domaine de la sécurité alimentaire