



MULTIFORMA

# HYGIÈNE, SÉCURITÉ & CONFORMITÉ



## 14h à destination des salariés des TPE/PME

Dispensée par des **formateurs expérimentés en sécurité alimentaire**



Les personnes en situation de handicap sont invitées à nous contacter en amont de la formation afin d'évaluer les possibilités d'adaptation ou d'accès à la formation

*L'accès à cette formation ne nécessite aucun pré-requis.*

# HYGIÈNE, SÉCURITÉ & CONFORMITÉ

## OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

À la fin de cette formation, le stagiaire doit être capable de :

1. **Maîtriser** les obligations réglementaires et les règles d'hygiène en commerce de proximité
2. **Mettre en œuvre** la méthode HACCP et assurer la conformité sanitaire quotidienne
3. **Maîtriser** l'étiquetage et la traçabilité des produits
4. **Évaluer** les risques professionnels et formaliser la prévention dans le Document Unique

**FORMATION EN INTRA : TARIF DISPONIBLE SUR DEMANDE**

Cette formation est éligible à une prise en charge par votre OPCO

Délais d'accès : 3 semaines à compter de la signature de la convention (délai moyen de réception des accords de prise en charge de votre OPCO)

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Fiche d'évaluation continue avec grille individuelle
- Test d'auto-évaluation d'entrée et sortie de formation

### Informations pratiques:

- **Dates** : à définir selon vos disponibilités
- **Lieu** : formation dispensée au sein de vos locaux
- **Effectif maximum** : 10 stagiaires par session
- **Sanction** : attestation de formation nominative remise à chaque participant

### Moyen pédagogique général :

- Alternance d'apports théoriques et pratiques, études de cas exercices d'application
- Un mémento de synthèse est remis en fin de formation pour ancrer les acquis

### Moyen pédagogique matériels et d'encadrements :

- Formateurs experts en sécurité alimentaire titulaire d'une expérience terrain significative
- Kits pédagogiques : fiches de traçabilité, plans de nettoyage, check-lists hygiène et sécurité, affichages réglementaires
- Encadrement administratif assuré par le centre de formation



## CONTENU DE LA FORMATION

### JOUR 1

*Accueil des stagiaires*

*Analyse du besoin*

*Auto évaluation*

#### **MODULE 1 : Obligations réglementaires et hygiène en commerce de proximité**

- Identifier les obligations réglementaires (DGCCRF, DDPP, contrôles, sanctions)
- Respecter les règles essentielles : DLC, DDM, chaîne du froid, affichages
- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène : locaux, matériel, personnel

#### **MODULE 2 : Méthode HACCP et préparation au contrôle**

- Comprendre les dangers alimentaires : biologiques, chimiques, physiques
- Identifier les points critiques : réception, stockage, gestion des dates
- Anticiper un contrôle : documents, comportement, points à vérifier

14H

### JOUR 2

*Accueil des stagiaires*

*Rappel des fondamentaux du jour 1*

#### **MODULE 3 : L'étiquetage et la traçabilité des produits**

- Connaître les mentions obligatoires sur les étiquettes
- Assurer la traçabilité : factures, lots, fiches produits
- Réagir à un retrait ou rappel produit (procédure, alerte, retrait)

#### **MODULE 4 : Les risques professionnels et le Document Unique**

- Identifier les risques professionnels courants
- Mettre en place des mesures de prévention
- Rédiger et tenir à jour le Document Unique (DUERP)

*Auto-évaluation / Bilan fin de stage*

Remise d'une **attestation pour chaque participant**





## UN SERVICE EN 4 ÉTAPES



### Premier contact téléphonique

Définition d'une date de rendez-vous à votre convenance afin d'échanger avec notre conseiller et d'identifier vos premiers besoins en formation



### Rencontre avec notre conseiller

Un conseiller en formation se déplace dans votre établissement pour réaliser une analyse personnalisée de vos besoins et vous proposer des solutions adaptées à votre activité



### Planification de la formation

Nous convenons ensemble des dates et modalités de la formation selon vos disponibilités et celles de vos équipes



### Réalisation de la formation

Notre formateur intervient directement au sein de votre établissement pour dispenser une formation de qualité, en lien avec vos besoins et votre environnement de travail



**Un conseiller formation est à votre disposition pour tout renseignement complémentaire**

Par téléphone : **01 60 61 43 02**

Par e-mail à l'adresse : **contact@multi-forma.fr**

Via notre site internet : **www.multi-forma.fr**

MAJ le 03/01/2026