

Catalogue de prestations

Formations et Conseils

2024



Centre Local d'Action Qualité
Ile-de-France

Votre Partenaire

Hygiène - HACCP - Étiquetage

Le CLAQ Ile-de-France ?

Le CLAQ IDF est un lieu privilégié de concertation entre professionnels et administrations locales de contrôle.

Il a pour origine un partenariat entre les :

- Organisations professionnelles
- Organismes consulaires : Chambres des Métiers et de l'Artisanat (CMA), Chambres de Commerce et d'Industrie (CCI)
- Administrations de contrôle (DDPP...)

sur les thématiques liées à la **qualité dans le secteur des métiers de l'alimentation.**

Depuis **1996**, le **CLAQ Ile-de-France** a pour vocation de développer et de promouvoir **la qualité** auprès **des entreprises de l'alimentation.**



Votre interlocuteur ?

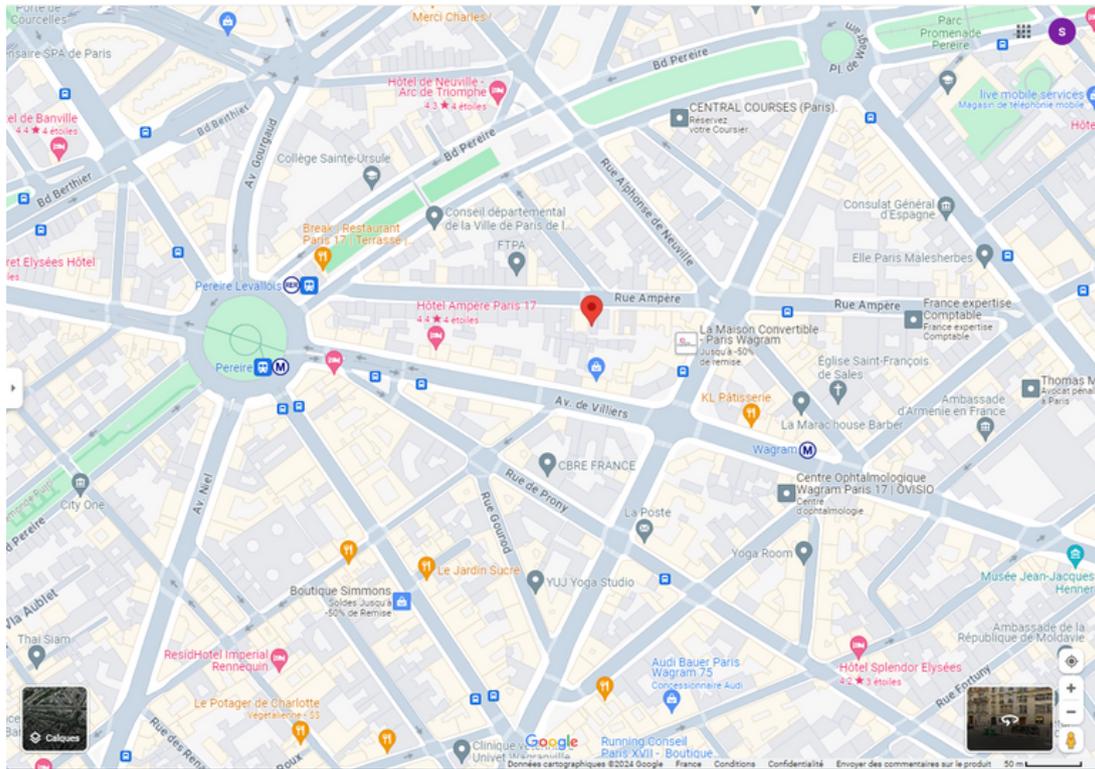
Pour obtenir des renseignements sur la réglementation en hygiène et étiquetage ainsi que sur les formations que nous animons, contactez notre conseiller :

Tél. : 01 44 90 88 44

Courriel : claqidf@cgad.fr

Site internet : www.claqidf.fr

L'adresse ?



Maison des Métiers de l'Alimentation

55, Rue Ampère

75017 PARIS

(2ème étage)



VOUS FORMER

**Nous pouvons étudier avec vous
d'autres formations adaptées à vos
besoins**

Pour s'inscrire à nos formations ?

Merci de nous contacter par téléphone au 01 44 90 88 44, par mail : claqidf@cgad.fr ou via le formulaire « Contact » de notre site internet (www.claqidf.fr) et nous procéderons à votre inscription.

Après avoir défini vos besoins, nous vous transmettrons un devis avec des propositions de dates. Votre inscription sera confirmée à réception du devis signé. Vous recevrez ensuite une convocation de formation vous confirmant votre inscription. Une convention de formation vous sera également remise.

Personnes en situation de handicap :

Si vous êtes porteur d'un handicap, nous vous invitons à nous contacter afin d'échanger sur vos difficultés et besoins d'adaptation pour pouvoir suivre nos formations. Ainsi, nous pourrions étudier ensemble la faisabilité de la mise en place d'aménagements spécifiques afin que vous puissiez suivre nos formations.

Pour votre information, nos locaux ne sont pas accessibles aux personnes en fauteuil roulant et nos salles ne sont pas équipées de dispositif pour les personnes ayant une déficience auditive. De plus, la formation n'est pas proposée en audiodescription.

Si besoin, la formation peut se dérouler en-dehors de nos locaux. Dans ce cas, une étude financière de la prestation est réalisée avec vous.

Vous trouverez ci-après la liste des partenaires du territoire à même d'intervenir sur le Fonds d'insertion professionnelle pour les personnes en situation de handicap :

Nom	Adresse	Informations pratiques
AGEFIPH Ile-de-France	Délégation régionale Ile-de-France 24/28 Villa Baudran 21/37 Rue de Stalingrad Immeuble Le Baudran 94110 ARCUEIL	Numéro vert : de 9h00 à 18h00 au numéro suivant 08 00 11 10 09
Maison départementale des personnes handicapées (MDPH)	Les coordonnées des différentes MDPH situées en Ile-de-France sont accessibles via le lien suivant : Les coordonnées des différentes MDPH situées en Ile-de-France sont accessibles via le lien suivant : https://lannuaire.service-public.fr/navigation/ile-de-france/maison_handicapees	

Les partenaires suivants peuvent vous accompagner vers et dans l'emploi :

- **Pôle Emploi** : <https://www.pole-emploi.fr/actualites/le-dossier/pratique/emploi-et-handicap.html>
- **APEC Paris** : <https://www.apec.fr/mon-centre.html#/recherche> (liste des centres)
- **Missions locales de Paris** : [Mission locale de Paris - Mission locale \(mission-locale.fr\)](http://mission-locale.fr)
- **Cap emploi Paris** : [Accueil - Cap emploi 75 \(capemploi-75.com\)](http://capemploi-75.com)

D'autres liens utiles :

- **FIPHFP** : <http://www.fiphfp.fr/Le-FIPHFP>
- **CNFPT** : [La prise en compte du handicap | CNFPT - National](http://www.cnfpt.fr)

Contact de la Personne Ressource « handicap et accessibilité » :

La Personne Ressource « handicap et accessibilité », Mme Sandrine BIZE, mise à disposition du CLAQ, est joignable par mail (claqidf@cgad.fr) et par téléphone au 01 44 90 88 44, pour répondre à toutes vos questions et échanger avec vous concernant vos besoins et les différentes possibilités pour adapter les modalités de formation (conditions d'accès, moyens à mettre en œuvre pour suivre la formation...).

Elle a pour mission :

- De mettre en œuvre des moyens pour que l'accès en formation des PSH soit réalisé dans des conditions optimales (ex. : accompagnement lors des déplacements de la rue à nos locaux ou dans nos locaux). Elle s'assure que le formateur a pris en compte la démarche d'accueil de la PSH.
- De s'assurer des bonnes conditions d'apprentissage de la PSH. Pour cela, elle assure une liaison journalière avec le formateur.
- De se tenir régulièrement informée via son réseau spécialisé dans le handicap.

Procédure d'accompagnement :

Un dispositif d'accueil individualisé a été mis en place pour toutes les situations de handicap :

1) Avant l'inscription en formation : la personne nous contacte (par mail ou par téléphone) et nous fait part de son handicap.

2) Un entretien avec la Personne Ressource « handicap et accessibilité » est organisé pour faire le point sur les besoins et les aménagements nécessaires au bon déroulement de sa formation suite à l'analyse du besoin.

3) En fonction de la situation :

- Soit, la Personne Ressource « handicap et accessibilité » prévoit, lorsque cela est possible, des aménagements (ex. : des supports de formation, des temps d'apprentissages, des pauses plus longues, etc.).
- Soit, elle prévoit l'achat du matériel adapté (après une évaluation financière).
- Si aucun aménagement n'est possible pour ce handicap, la Personne Ressource « handicap et accessibilité » renvoie alors la personne vers son réseau afin qu'il lui propose une formation plus adaptée.

4) La Personne Ressource « handicap et accessibilité » informe le formateur des aménagements à mettre en place au cours de la formation.

5) Un suivi de l'efficacité des aménagements est réalisé par le formateur tout au long de la formation. En cas d'inadéquation des mesures, le formateur en informe la Personne Ressource « handicap et accessibilité » qui se chargera de proposer des solutions d'amélioration.



Le financement de nos formations ?

Les entreprises cotisent à des Fonds d'Assurance de Formation (FAF) qui peuvent aider à financer partiellement ou en totalité les actions de formation.

L'équipe du CLAQ Ile-de-France est à votre disposition pour vous aider à monter votre dossier de prise en charge.

Exemples de dispositifs de financement possibles :

- **Plan de formation**

Les fonds d'assurance de formation peuvent financer des formations définies par l'employeur pour les salariés. Un dossier devra être adressé à l'OPCO concerné (OCAPIAT, OPCO EP...). Après vérification que les cotisations de l'entreprise sont à jour, une prise en charge totale ou partielle des formations est possible selon les critères de prise en charge de l'OPCO.

- **Pôle Emploi**

Sous certaines conditions, les demandeurs d'emploi peuvent bénéficier d'une prise en charge auprès du Pôle emploi. Les demandeurs d'emploi doivent se renseigner auprès de leur conseiller Pôle emploi pour effectuer une AIF (Aide Individuelle à la Formation).

- **FAFCEA**

Pour les chefs d'entreprises artisanales, le FAFCEA (Fonds d'Assurances de Formation des Chefs d'Entreprises Artisanales) peut éventuellement prendre en charge vos formations.

Merci de vous rapprocher de l'équipe du CLAQ Ile-de-France qui vous expliquera la démarche à suivre pour effectuer la demande de prise en charge.

Le CLAQ Ile-de-France est certifié QUALIOPi !



La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante : **ACTIONS DE FORMATION**

Objectifs :

- Comprendre l'importance de l'hygiène à travers les principaux dangers physiques, chimiques et biologiques
- Identifier les grands principes de la réglementation en matière d'hygiène
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène
- Savoir utiliser le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène de son activité
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène
- Prévoir et assurer des mesures de vérification

Tour de table (5 min)

Évaluation des connaissances (10 min)

I. Introduction (10 min) :

- Contexte et enjeux de la formation

II. Dangers (1h00) :

- Dangers physiques, chimiques et allergènes
- Microbes et leur mode de vie
- Intoxications alimentaires et leurs conséquences

III. Règlementation et contrôles officiels (1h00) :

- Règlementation en vigueur « Le Paquet Hygiène » et détail du règlement européen (CE) n°852/2004
- Arrêté du 21/12/2009 et arrêté du 08/10/2013 et leurs obligations
- Notions d'agrément et de dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire
- Exigences réglementaires applicables au transport de denrées alimentaires
- Services de contrôle officiels, *Vademecum*, transparence des contrôles et autres dispositifs (signallement, rappel)

IV. Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) (2h15) :

- Moyens de maîtrise par les 5M
- BPH générales (hygiène du personnel, nettoyage et désinfection...) et points de maîtrise (congélation, refroidissement...)

V. Traçabilité et gestion des produits non conformes et des non-conformités (1h00)

VI. Méthode HACCP et Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH) (10 min) :

- HACCP et importance des GBPH

VII. Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) (10 min) :

- Composition d'un PMS (présentation générale) selon les procédures mises en place en fonction :
 - Des BPH
 - De l'HACCP / GBPH
 - De la traçabilité et de la gestion des produits non conformes
- Autocontrôle et enregistrement dans le cadre du PMS
- Mesures de flexibilité applicables aux « petites entreprises »

Évaluation des connaissances et correction (20 min)

Questionnaire de satisfaction (5 min)

Questions et échanges (15 min)

Pauses : (10 min par ½ journée)

Personnes concernées :

- Tous les professionnels des métiers de bouche
- Toute personne manipulant des denrées alimentaires

Prérequis :

- Aucun prérequis nécessaire
- À distance : ordinateur ou tablette et bonne connexion internet

Durée :

- 1 jour soit 7 heures (option de 7 heures)

Prix :

- 430 € TTC par personne (tarification dégressive en fonction du nombre de stagiaires inscrits par entreprise)
- Pour plus de précisions, nous consulter.

Délai d'accès :

- Dès réception du devis signé et règlement ou accord de prise en charge

Déroulement :

- Formateur du CLAQ
- Formation inter entreprise (intra nous consulter)
- Formation en présentiel / distanciel (visioconférence)
- Présentation power point avec échanges participatifs
- Évaluation des connaissances au démarrage et en fin de formation

Outils remis hors option :

- Supports de formation
- Outils pratiques (sous format papier ou lien/PDF en distanciel)
- Attestation de formation individuelle en fin de formation

Accessibilité :

- Locaux non accessibles aux personnes en fauteuil roulant et salles non équipées de dispositif pour les personnes ayant une déficience auditive ; la formation n'est pas proposée en audiodescription.

Option formation « ÉTIQUETAGE ET ALLERGENÈS » : + 7 heures soit 1 journée
Pour plus d'informations, voir programme Formation « étiquetage et allergènes »

FORMATION EN HYGIÈNE ALIMENTAIRE DANS LES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

Objectifs :

- Comprendre l'importance de l'hygiène à travers les principaux dangers physiques, chimiques et biologiques
- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale
- Savoir utiliser le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène de son activité
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale
- Prévoir et assurer les mesures de vérification

Tour de table (5 min)

Évaluation des connaissances (10 min)

I. Introduction (15 min) :

- Contexte et enjeux de la formation

II. Dangers (1h00) :

- Dangers physiques, chimiques et allergènes
- Microbes et leur mode de vie
- Intoxications alimentaires et leurs conséquences

III. Règlementation et contrôles officiels (1h00) :

- Règlementation en vigueur « Le Paquet Hygiène » et détail du règlement européen (CE) n°852/2004
- Arrêté du 21/12/2009 et arrêté du 08/10/2013 et leurs obligations
- Notions d'agrément et de dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire
- Exigences réglementaires applicables au transport de denrées alimentaires
- Services de contrôle officiels, *Vademecum*, transparence des contrôles et autres dispositifs (signalement, rappel)

IV. Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) (2h15) :

- Moyens de maîtrise par les 5M
- BPH générales (hygiène du personnel, nettoyage et désinfection...) et points de maîtrise (congélation, refroidissement...)

V. Traçabilité et gestion des produits non conformes et des non-conformités (1h00)

VI. Méthode HACCP et Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH) (10 min) :

- HACCP et importance du GBPH Restaurateur

VII. Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) (10 min) :

- Composition d'un PMS (présentation générale) selon les procédures mises en place en fonction :
 - Des BPH
 - De l'HACCP / GBPH
 - De la traçabilité et de la gestion des produits non conformes
- Autocontrôle et enregistrement dans le cadre du PMS
- Mesures de flexibilité applicables aux « petites entreprises »

Évaluation des connaissances et correction (20 min)

Questionnaire de satisfaction (5 min)

Questions et échanges (15 min)

Pauses : (10 min par ½ journée)

Personnes concernées :

- Toute personne travaillant en restauration commerciale

Prérequis :

- Aucun prérequis nécessaire
- À distance : ordinateur ou tablette et bonne connexion internet

Durée :

- 1 jour soit 7 heures (option de 7 heures)

Prix :

- 430 € TTC par personne (tarification dégressive en fonction du nombre de stagiaires inscrits par entreprise)
- Pour plus de précisions, nous consulter.

Délai d'accès :

- Dès réception du devis signé et règlement ou accord de prise en charge

Déroulement :

- Formateur du CLAQ
- Formation inter entreprise (intra nous consulter)
- Formation en présentiel / distanciel (visioconférence)
- Présentation power point avec échanges participatifs
- Évaluation des connaissances au démarrage et en fin de formation

Outils remis hors option :

- Supports de formation
- Outils pratiques (sous format papier ou lien/PDF en distanciel)
- Attestation de formation individuelle en fin de formation

Accessibilité :

- Locaux non accessibles aux personnes en fauteuil roulant et salles non équipées de dispositif pour les personnes ayant une déficience auditive ; la formation n'est pas proposée en audiodescription.

Option formation « ÉTIQUETAGE ET ALLERGENÈS » : + 7 heures soit 1 journée
Pour plus d'informations, voir programme Formation « étiquetage et allergènes »

FORMATION SPÉCIFIQUE EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTÉE À L'ACTIVITÉ DES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

Le contenu et la durée de la formation sont conformes à l'arrêté du 13 juin 2016 modifiant l'arrêté du 5 Octobre 2011 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale



Centre Local d'Action
Qualité

Objectifs :

- Comprendre l'importance de l'hygiène à travers les principaux dangers physiques, chimiques et biologiques
- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale
- S'approprier le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène de son activité et savoir s'en servir
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale
- Rédiger et conduire un plan de maîtrise sanitaire
- Prévoir et assurer les mesures de vérification

Jour 1 :

Tour de table (5 min)

Évaluation des connaissances (10 min)

I. Introduction (15 min) :

- Contexte et enjeux de la formation

II. Dangers (1h50) :

- Dangers physiques, chimiques et allergènes
- Microbes et leur mode de vie
- Intoxications alimentaires et leurs conséquences

III. Règlementation et contrôles officiels (1h45) :

- Règlementation en vigueur « Le Paquet Hygiène » et détail du règlement européen (CE) n°852/2004
- Arrêté du 21/12/2009 et arrêté du 08/10/2013 et leurs obligations
- Notions d'agrément et de dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire
- Exigences réglementaires applicables au transport de denrées alimentaires
- Services de contrôle officiels, *Vademecum*, transparence des contrôles et autres dispositifs (signalement, rappel)

IV. Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) (2h15) :

- Moyens de maîtrise par les 5M
- BPH générales (hygiène du personnel, nettoyage et désinfection...) et points de maîtrise (congélation, refroidissement...)

Jour 2 :

V. Traçabilité et gestion des produits non conformes et des non-conformités (1h10)

VI. Méthode HACCP et Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH) (1h10) :

- Mise en place de l'HACCP (7 principes en 12 étapes) et importance du GBPH Restaurateur

Cas pratique : Mise en place de l'HACCP à partir du recette (1h00)

VII. Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) (2h00) :

- Construction d'un PMS selon les procédures mises en place en fonction :
 - Des BPH
 - De l'HACCP / GBPH
 - De la traçabilité et de la gestion des produits non conformes
- Autocontrôle et enregistrement dans le cadre du PMS
- Mesures de flexibilité applicables aux « petites entreprises »

VIII. Règles spécifiques : informations consommateurs (30 min) :

- Mentions obligatoires concernant l'information aux consommateurs

Évaluation des connaissances et correction (20 min)

Questionnaire de satisfaction (5 min)

Questions et échanges (15 min par journée)

Pauses : (10 min par ½ journée)

Personnes concernées :

- Toute personne travaillant en restauration commerciale
- Toute personne manipulant des denrées alimentaires

Prérequis :

- Aucun prérequis nécessaire
- À distance : ordinateur ou tablette et bonne connexion internet

Durée :

- 2 jours soit 14 heures

Prix :

- 790 € TTC par personne (tarification dégressive en fonction du nombre de stagiaires inscrits par entreprise)
- Tarif spécifique en fonction de l'organisme de prise en charge
- Pour plus de précisions, nous consulter.

Délai d'accès :

- Dès réception du devis signé et règlement ou accord de prise en charge

Déroulement :

- Formateur du CLAQ
- Formation inter entreprise (intra nous consulter)
- Formation en présentiel / distanciel (visioconférence)
- Présentation power point avec échanges participatifs
- Évaluation des connaissances au démarrage et en fin de formation

Outils remis :

- Supports de formation
- Outils pratiques (sous format papier ou lien/PDF en distanciel)
- Attestation de formation individuelle en fin de formation

Accessibilité :

- Locaux non accessibles aux personnes en fauteuil roulant et salles non équipées de dispositif pour les personnes ayant une déficience auditive ; la formation n'est pas proposée en audiodescription.

Objectifs :

- Comprendre l'importance de l'hygiène à travers les principaux dangers physiques, chimiques et biologiques
- Identifier les grands principes de la réglementation en matière d'hygiène
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène
- S'approprier le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène de son activité et savoir s'en servir
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène
- Rédiger et conduire un plan de maîtrise sanitaire
- Prévoir et assurer les mesures de vérification

Jour 1 :

Tour de table (5 min)

Évaluation des connaissances (10 min)

I. Introduction (15 min) :

- Contexte et enjeux de la formation

II. Dangers (1h50) :

- Dangers physiques, chimiques et allergènes
- Microbes et leur mode de vie
- Intoxications alimentaires et leurs conséquences

III. Réglementation et contrôles officiels (1h45) :

- Réglementation en vigueur « Le Paquet Hygiène » et détail du règlement européen (CE) n°852/2004
- Arrêté du 21/12/2009 et arrêté du 08/10/2013 et leurs obligations
- Notions d'agrément et de dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire
- Exigences réglementaires applicables au transport de denrées alimentaires
- Services de contrôle officiels, *Vademecum*, transparence des contrôles et autres dispositifs (signalement, rappel)

IV. Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) (2h15) :

- Moyens de maîtrise par les 5M
- BPH générales (hygiène du personnel, nettoyage et désinfection...) et points de maîtrise (congélation, refroidissement...)

Jour 2 :

V. Traçabilité et gestion des produits non conformes et des non-conformités (1h10)

VI. Méthode HACCP et Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH) (1h10) :

- Mise en place de l'HACCP (7 principes en 12 étapes) et importance des GBPH

Cas pratique : Mise en place de l'HACCP à partir du recette (1h00)

VII. Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) (2h00) :

- Construction d'un PMS selon les procédures mises en place en fonction :
 - Des BPH
 - De l'HACCP / GBPH
 - De la traçabilité et de la gestion des produits non conformes
- Autocontrôle et enregistrement dans le cadre du PMS
- Mesures de flexibilité applicables aux « petites entreprises »

VIII. Règles spécifiques : informations consommateurs (30 min) :

- Mentions obligatoires concernant l'information aux consommateurs

Évaluation des connaissances et correction (20 min)

Questionnaire de satisfaction (5 min) Questions et échanges (15 min par journée)

Pauses : (10 min par ½ journée)

Personnes concernées :

- Tous les professionnels des métiers de bouche
- Toute personne manipulant des denrées alimentaires

Prérequis :

- Aucun prérequis nécessaire
- À distance : ordinateur ou tablette et bonne connexion internet

Durée :

- 2 jours soit 14 heures

Prix :

- 790 € TTC par personne (tarification dégressive en fonction du nombre de stagiaires inscrits par entreprise)
- Pour plus de précisions, nous consulter.

Délai d'accès :

- Dès réception du devis signé et règlement ou accord de prise en charge

Déroulement :

- Formateur du CLAQ
- Formation inter entreprise (intra nous consulter)
- Formation en présentiel/distanciel (visioconférence)
- Présentation power point avec échanges participatifs et exercice d'application
- Évaluation des connaissances au démarrage et en fin de formation

Outils remis :

- Supports de formation
- Outils pratiques (sous format papier ou lien/PDF en distanciel)
- Attestation de formation individuelle en fin de formation

Accessibilité :

- Locaux non accessibles aux personnes en fauteuil roulant et salles non équipées de dispositif pour les personnes ayant une déficience auditive ; la formation n'est pas proposée en audiodescription.

Objectifs :

- Connaître les obligations imposées par la réglementation en matière d'étiquetage
- Savoir mettre en place un étiquetage conforme à la réglementation
- Connaître les informations obligatoires liées à la présence d'allergènes
- Savoir informer le consommateur

Tour de table (5 min)

Évaluation des connaissances (10 min)

I. Règlementation (35 min) :

- Règlement (CE) n°1169/2001 dit règlement « INCO »
- Décret n° 2015-447 sur les allergènes
- Services de contrôle officiels
- Différence entre une denrée préemballée et une denrée non préemballée
- Notion de denrée préemballée en vue de la vente immédiate
- Cas particulier de la vente à distance

II. Étiquetage des produits préemballés (2h30) :

- Mentions obligatoires
- Emplacement et taille des caractères des mentions obligatoires
- Cas particuliers : les petits emballages

III. Étiquetage des produits non préemballés (30 min) :

- Mentions obligatoires

IV. Autres mentions obligatoires (20 min) :

- OGM, mention « Fait maison », origine des viandes...

V. Allergènes (45 min) :

- Définition et mécanisme de la réaction allergique
- Allergie et Intolérance
- Allergènes à Déclaration Obligatoire (ADO) et exceptions
- Mise en place de l'information allergène

VI. Mentions valorisantes optionnelles (40 min) :

- Allégation nutritionnelle et santé, mode de fabrication, qualification relative au savoir-faire...

VII. Cas pratiques (20 min) :

- Retrouver les mentions obligatoires pour l'étiquetage des produits préemballés & les ADO

Évaluation des connaissances et correction (20 min)

Questionnaire de satisfaction (5 min)

Questions et échanges (15 min)

Pauses (10 min par ½ journée)

Personnes concernées :

- Toute personne fournissant des denrées alimentaires

Prérequis :

- Aucun prérequis nécessaire
- À distance : ordinateur ou tablette et bonne connexion internet

Durée :

- 1 jour soit 7 heures

Prix :

- 430 € TTC par personne (tarification dégressive en fonction du nombre de stagiaires inscrits par entreprise)
- Pour plus de précisions, nous consulter.

Délai d'accès :

- Dès réception du devis signé et règlement ou accord de prise en charge

Déroulement :

- Formateur du CLAQ
- Formation inter entreprise (intra nous consulter)
- Formation en présentiel/distanciel (visioconférence)
- Présentation power point avec échanges participatifs et exercice d'application
- Évaluation des connaissances au démarrage et en fin de formation

Outils remis :

- Supports de formation
- Outils pratiques (sous format papier ou lien/PDF en distanciel)
- Attestation de formation individuelle en fin de formation

Accessibilité :

- Locaux non accessibles aux personnes en fauteuil roulant et salles non équipées de dispositif pour les personnes ayant une déficience auditive ; la formation n'est pas proposée en audiodescription.



VOUS CONSEILLER

**Nous pouvons étudier avec vous
d'autres prestations adaptées à vos
besoins**



AIDE À LA CRÉATION OU AU DÉVELOPPEMENT D'ACTIVITÉ EN MATIÈRE D'HYGIÈNE

Objectifs :

- Répondre aux exigences de la réglementation
- Disposer des éléments nécessaires à la maîtrise de l'hygiène de son activité
- Se préparer pour un contrôle des services officiels d'hygiène

Contenu de la prestation :

Aide à la création d'activité : aide à l'aménagement et à la mise en place du PMS

- **Aide à l'aménagement des locaux :**
 - Visite d'évaluation des locaux
 - Proposition d'aide à l'aménagement (disposition générale, circulations des personnes et des denrées...)
- **Aide à la mise en place du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) :**
 - Élaboration d'un plan de maîtrise sanitaire (PMS) complet avec la rédaction des Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH), des documents d'autocontrôle, des diagrammes HACCP et des procédures de traçabilité et de gestion des produits non conformes

Entreprises concernées :

- Toute entreprise des métiers de l'alimentation

Durée :

- de 3 à 10 jours (selon la taille et les activités de l'établissement)

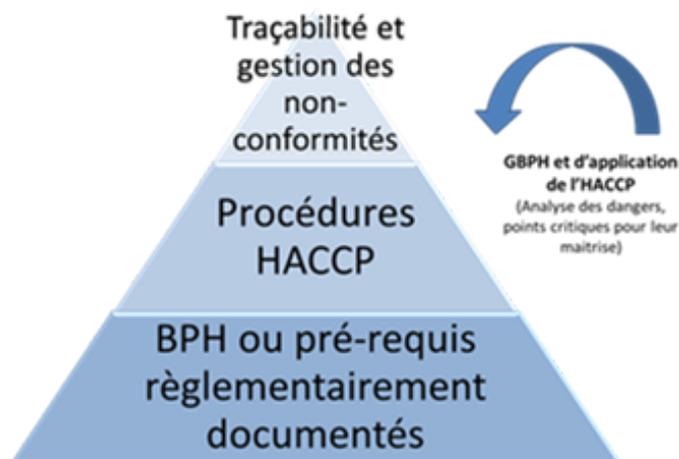
Prix :

- Nous consulter (devis gratuit)

Intervenant :

- Conseiller du CLAQ

« Pour commencer votre activité dans de bonnes conditions »



CHECKLIST DES ÉLÉMENTS À RESPECTER POUR L'ADAPTATION DES LOCAUX D'HABITATION À UN USAGE PROFESSIONNEL

Objectifs :

- Répondre aux exigences de la réglementation en matière d'hygiène
- Disposer des éléments nécessaires à la maîtrise de l'hygiène de son activité
- Obtenir des axes d'amélioration pour se mettre en conformité

Contenu de la prestation :

Élaboration d'une Checklist comportant l'ensemble des éléments à respecter dans le cadre de l'adaptation des locaux d'habitation à un usage professionnel selon la réglementation en vigueur (Paquet Hygiène)

- Checklist des points essentiels à vérifier
- Recommandations pour l'adaptation des locaux à partir des informations transmises (échanges, photos...)
- Recommandations sur les pratiques
- Synthèse écrite des recommandations et des corrections à mettre en œuvre

Option « Diagnostic des locaux » : + 0,5 heures soit ½ journée

- Visite des locaux (avant ou après les travaux) et évaluation des pratiques en cours (si l'activité a déjà commencé)
- Debriefing et réponses aux points soulevés
- Rédaction d'un compte rendu sur les points de non-conformités relevés



Entreprises concernées :

- Toute entreprise des métiers de l'alimentation

Durée :

- 2h en moyenne (définie selon la taille des locaux d'habitation)

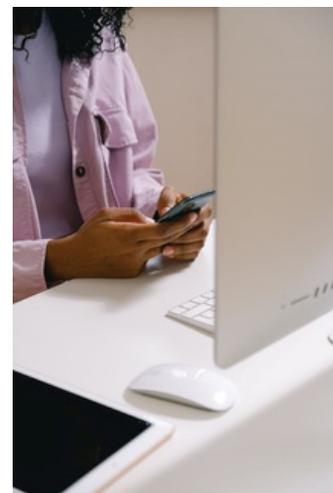
Prix :

- Nous consulter (devis gratuit)

Intervenant :

- Conseiller du CLAQ

« Pour commencer votre activité dans de bonnes conditions »



MISE EN PLACE DU PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (PMS)

Objectifs :

- Répondre aux exigences de la réglementation (PMS obligatoire pour toutes les entreprises avec des mesures de flexibilité applicables)
- Aider les professionnels à mettre en place des outils d'autocontrôle
- Accompagner les professionnels dans la démarche d'amélioration continue en matière d'hygiène
- Se préparer pour un contrôle des services officiels d'hygiène

Contenu de la prestation :

Aide pour la mise en place du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

- Élaboration d'un plan de maîtrise sanitaire (PMS) complet avec la rédaction des Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH), des documents d'autocontrôle, des diagrammes HACCP et des procédures de traçabilité et de gestion des produits non conformes

Une visite dans l'établissement peut être réalisée (en fonction de l'activité).

Entreprises concernées :

- Toute entreprise des métiers de l'alimentation

Durée :

- de 1 à 10 jours (selon la taille et les activités de l'établissement)

Prix :

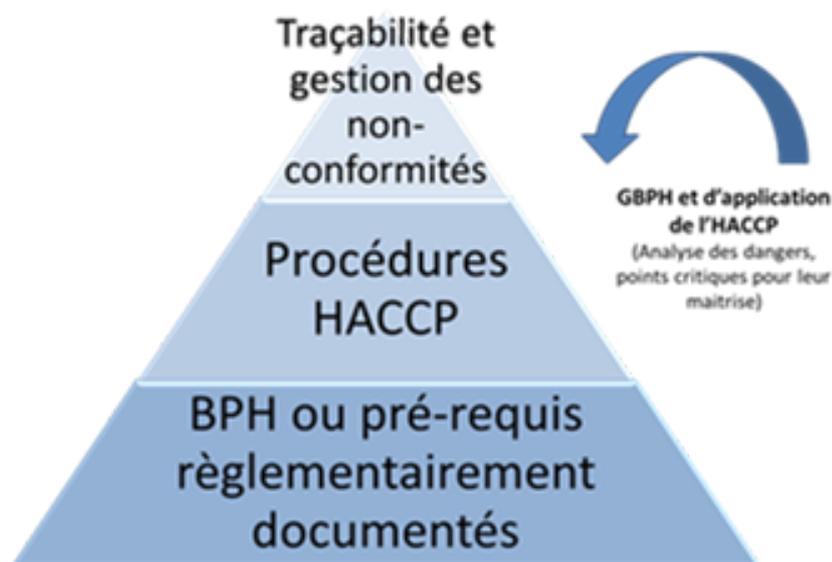
- Nous consulter (devis gratuit)

Intervenant :

- Conseiller du CLAQ

Livrable :

- Plan de Maîtrise Sanitaire en version papier et/ou PDF
- Documents d'autocontrôle (relevé des températures, plan de nettoyage et désinfection,...)



« Répondre aux exigences réglementaires à l'aide d'outils complets »

AIDE POUR LA CONSTITUTION DU DOSSIER D'AGRÉMENT SANITAIRE

Objectifs :

- Pouvoir vendre ses produits à d'autres professionnels
- Répondre aux exigences de la réglementation
- Disposer des éléments nécessaires à la maîtrise de l'hygiène de son activité
- Se préparer pour un contrôle des services officiels d'hygiène

Contenu de la prestation :

Aide pour la constitution du dossier d'agrément sanitaire

- **Constitution du dossier :**
 - Présentation de l'entreprise
 - Description des produits préparés, des locaux, des équipements et des conditions de fonctionnement et des capacités de stockage
- **Plan de maîtrise Sanitaire :**
 - *Les documents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène concernant :*
 - Le personnel
 - L'organisation de la maintenance des locaux, des équipements et du matériel
 - Les mesures d'hygiène avant, pendant et après la production
 - Le plan de lutte contre les nuisibles
 - L'approvisionnement en eau, les circuits d'arrivée d'eau potable/eau de mer et d'évacuation des eaux résiduaires
 - La maîtrise des températures
 - Le contrôle à réception et à expédition
 - *Les documents relatifs aux procédures fondées sur les principes de l'HACCP :*
 - Le champ d'application de l'étude
 - L'analyse des dangers (Principe 1)
 - Les points déterminants (Principe 2)
 - Les limites critiques et seuils de maîtrise (Principe 3)
 - Les procédures de surveillance (Principe 4)
 - Les actions correctives (Principe 5)
 - Le système de vérification (Principe 6)
 - *Les procédures de traçabilité et la gestion des produits non conformes (Principe 7) :*
 - La procédure de traçabilité
 - La procédure de gestion des produits non conformes
 - La gestion des retraits/rappels
- **Contact avec la DDPP :**
 - Aide à la préparation du dossier
 - Corrections suite aux remarques de la DDPP
 - Aide pour la rédaction de réponses auprès de la DDPP

Entreprises concernées :

- Toute entreprise alimentaire voulant fournir des produits d'origine animale et/ou en contenant à d'autres professionnels*

*Selon l'arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale

Durée :

- de 6 à 15 jours (selon la taille et les activités de l'établissement)

Prix :

- Nous consulter (devis gratuit)

Intervenant :

- Conseiller du CLAQ

Livrable :

- Dossier d'agrément sanitaire et ses outils

« Obtenir son agrément sanitaire européen et pouvoir vendre ses produits à d'autres professionnels »

DIAGNOSTIC HYGIÈNE DANS LE CADRE D'UNE CRÉATION OU D'UNE REPRISE

Objectifs :

- Se positionner par rapport aux exigences de la réglementation
- Obtenir des axes d'amélioration pour se mettre en conformité
- Se préparer pour un contrôle des services officiels d'hygiène

Contenu de la prestation :

Évaluation de l'adaptation des locaux et du matériel à l'activité envisagée en matière d'hygiène alimentaire

- **Visite des locaux et/ou étude des plans et exposé de l'activité :**
 - Conception et agencement des locaux
 - Dispositif mis en œuvre pour assurer la maîtrise de l'hygiène (lave-mains, plonge, enceintes réfrigérées...)
- **Définition du cadre réglementaire**
- **Entretien et réponses aux points soulevés**
- **Rédaction d'un compte-rendu précisant :**
 - L'ensemble des observations relevées
 - Les modifications à apporter aux locaux et au matériel pour assurer l'hygiène de l'activité

Ce diagnostic intervient en complément des diagnostics et contrôles réglementaires comme l'amiante, les installations électriques, la sécurité incendie...



Entreprises concernées :

- Toute entreprise des métiers de l'alimentation

Durée :

- de 1h30 à 2h00 (selon la taille et les activités de l'établissement)

Prix :

- Nous consulter (devis gratuit)

Intervenant :

- Conseiller du CLAQ

« À l'issue de la prestation un compte-rendu détaillé et illustré vous est remis. »

Pour aller plus loin dans votre démarche, l'audit hygiène, vous permettra d'améliorer vos pratiques de façon régulière.

Objectifs :

- Se positionner par rapport aux exigences de la réglementation
- Obtenir des axes d'amélioration pour se mettre en conformité
- Se préparer pour un contrôle des services officiels d'hygiène

Contenu de la prestation :

Évaluation des locaux, du matériel et des pratiques au regard de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire

Visite de l'établissement en période d'activité

- **Audit initial et visites inopinées :**
 - Évaluation de l'état des locaux et des équipements
 - Observation des pratiques en cours
 - Débriefing et réponses aux points soulevés
- **Rédaction d'un compte-rendu précisant :**
 - L'ensemble des observations relevées (notamment les non-conformités)
 - Les modifications à apporter pour assurer l'hygiène de l'activité
 - Les améliorations réalisées par rapport à la visite précédente

Si nécessaire :

- Mise à jour des documents d'autocontrôle relatifs au Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
- Accompagnement suite à un contrôle des services officiels d'hygiène (échanges téléphoniques)

Entreprises concernées :

- Toute entreprise des métiers de l'alimentation

Durée :

- de 1 à 4 visites (pour plus de visites nous consulter)
- de 1h30 à 4h00 (selon la taille et les activités de l'établissement)

Prix :

- Nous consulter (devis gratuit)

Intervenant :

- Conseiller du CLAQ

« À l'issue de la prestation un compte-rendu détaillé et illustré vous est remis. »

« Une évaluation personnalisée pour connaître ses points forts et ses axes d'amélioration. »



ACCOMPAGNEMENT À LA MISE EN CONFORMITÉ SUITE À UN CONTRÔLE OFFICIEL

Objectifs :

- Accompagnement à la mise en place des actions correctives suite aux non-conformités
- Obtenir des axes d'amélioration pour se mettre en conformité

Contenu de la prestation :

Accompagnement à la mise en place des actions correctives suite à un contrôle officiel

- Traitement du rapport de contrôle
- Échange avec le contrôleur sur les points de non-conformités au regard de la réglementation et l'application des flexibilités
- Synthèse des solutions adaptées à votre entreprise à mettre en place et acceptées par le contrôleur

Entreprises concernées :

- Toute entreprise des métiers de l'alimentation

Durée :

- Définie en fonction des non-conformités retrouvés dans le rapport des services de contrôle

Prix :

- Nous consulter (devis gratuit)

Intervenant :

- Conseiller du CLAQ

« Se mettre en conformité au regard de la réglementation en vigueur »

« Corriger rapidement les non-conformités relevées lors d'un contrôle officiel »



VÉRIFICATION DE L'ÉTIQUETAGE DES PRODUITS PRÉEMBALLÉS

Objectifs :

- Répondre aux obligations réglementaires en matière d'étiquetage
- Savoir informer le consommateur

Contenu de la prestation :

Vérification de l'étiquetage des produits préemballés selon le Règlement INCO n°1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

- Présentation des mentions obligatoires sur les étiquettes des produits préemballés
- Compte-rendu précisant les mentions obligatoires manquantes sur les étiquettes

Entreprises concernées :

- Toute entreprise alimentaire mettant en vente des produits préemballés

Durée :

- Définie selon le nombre d'étiquettes à valider

Prix :

- Nous consulter (devis gratuit)

Intervenant :

- Conseiller du CLAQ

« Des étiquettes répondant à la réglementation en vigueur »



CALCUL DES VALEURS NUTRITIONNELLES POUR LES PRODUITS PRÉEMBALLÉS

Objectifs :

- Répondre aux obligations réglementaires en matière d'étiquetage
- Savoir informer le consommateur

Contenu de la prestation :

Calcul des valeurs nutritionnelles obligatoires selon la réglementation en vigueur (Règlement (CE) n°1169/2011 dit « INCO » concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires) à partir des données transmises par l'entreprise

Pour 100 g ou 100 ml :

- La valeur énergétique (kcal et kJ)
- La quantité de graisses
- La quantité d'acides gras saturés
- La quantité de glucides
- La quantité de sucre
- La quantité de protéines
- La quantité de sel

Remarque : Le calcul des fibres peut être réalisé si les données sont disponibles.

Entreprises concernées :

- Toute entreprise alimentaire mettant en vente des produits préemballés

Durée :

- Définie selon le nombre de denrées préemballées

Prix :

- Nous consulter (devis gratuit)

Intervenant :

- Conseiller du CLAQ

« Des étiquettes répondant à la réglementation en vigueur »

