

## Garantir le respect du Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène

### 7 dates au choix

**9 février, 23 mars, 1<sup>er</sup> juin, 6 juillet, 14 septembre, 12 octobre et 23 novembre 2026**

*Le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène comprend les conditions strictes en matière d'hygiène dans l'entreprise. Cette formation est indispensable au bon fonctionnement de l'activité et il est recommandé d'effectuer une mise à jour tous les 4 ans afin de s'adapter aux recommandations du GBPH et aux impératifs de la structure.*

PUBLIC VISÉ	PRÉREQUIS	TARIF	INTERVENANT	TEMPS	LIEU
Chef d'entreprise, Salarié Conjoint collaborateur, Professionnels de la Boucherie, Charcuterie, Traiteur	Aucun	420 € HT/pers.	ARDATmv	Durée : 7 heures Début : 9 :00 Fin : 17 :00	ENSMV 37 Boulevard Soult 75012 Paris



#### Objectifs

- **Connaître la réglementation en matière d'hygiène alimentaire**, y compris les obligations légales et les normes spécifiques à chaque secteur.
- **Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène permettant de préserver la bonne conservation des produits** et de prévenir les contaminations alimentaires.
- **Comprendre et faire face aux contrôles de l'administration**, notamment en préparant les documents requis et en appliquant des mesures correctives en cas de non-conformité.
- **Identifier et intégrer des pratiques en lien avec la RSE et la transition écologique**, telles que la gestion des déchets, la lutte contre le gaspillage alimentaire, la gestion des emballages...



#### Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- Supports pédagogiques remis aux stagiaires :
  - Cahier d'application du guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène.
  - Livret « L'essentiel ».
- Exercices pratiques.



#### Modalités d'évaluation

- Quizz début et fin de formation
- Appréciation de la formation par un questionnaire
- Formation validée par un certificat et une attestation
- Questionnaire à froid



#### Contenu pédagogique

- Réglementation en matière d'hygiène :
  - Différents textes de référence.
- Présentation d'Alim'confiance.
- Grands principes de microbiologie :
  - Principales causes des toxi-infections alimentaires.
- BPH à maîtriser depuis la réception des matières premières jusqu'à la mise en vente de vos produits.
- Réglementation et gestion des MRS.
- Utilisation du Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène et ses outils d'application.
- Gestion et argumentation auprès des autorités sur les bonnes pratiques d'hygiène que vous mettez en œuvre.
- Introduction aux enjeux de la RSE.



#### Nous contacter

**Barbara Lenoble - 01 53 17 15 09**  
barbara.lenoble@ensmv.org

**Aline Fourgeot - 01 53 17 15 08**  
aline.fourgeot@ensmv.org