

## Vous allez créer une activité de transformation de denrées alimentaires ?

Restauration traditionnelle

Cafétérias

Salons de thé

Vente à emporter (marchés, food truck, camion-pizza...)

...

Vous êtes concerné par la maîtrise des risques sanitaires, et avez une obligation de formation (décret n°2011-731 du 24 juin 2011).

Si vous êtes réputé satisfaire à cette obligation de formation, vous n'êtes pas exempté de mettre en place, appliquer et maintenir une ou plusieurs procédures permanentes fondées sur les principes HACCP (Article 5 du Règlement 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (applicable au 01/01/2006)

Dans tous les cas, pour toutes les activités de transformation alimentaire (produits carnés, laitiers, végétaux...) les objectifs du Règlement CE n°852/2004 sont :

- L'obligation de la mise en place de procédures basées sur l'HACCP
- L'obligation de la formation d'au moins une personne, dans l'entreprise, à l'HACCP ou au guide de bonnes pratiques d'hygiène du secteur concerné
- Le recours aux GBPH rédigés par les professionnels et validés par l'administration

Respectez vos obligations et évitez les sanctions !

La CMA12 propose la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire, en présentiel ou distanciel.

**Renseignez-vous auprès de nos services : 05 65 77 56 16**

CMA Aveyron - Service Formation Continue  
341 rue des Métiers 12850 Onet-le-Château

[formation.continue@cm-aveyron.fr](mailto:formation.continue@cm-aveyron.fr)