



FORMATION HYGIÈNE ALIMENTAIRE

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

Conforme à l'arrêté du 5 octobre 2011 (DRAAF)

Profil des Participants et Prérequis

- **Aucun prérequis n'est exigé pour cette formation.**
- Les établissements de restauration commerciale ont pour obligation (décret du 24 juin 2011) d'avoir au moins une personne formée à l'hygiène alimentaire.
Cette personne doit être présente de manière habituelle, sans obligation de permanence.

Ne sont pas concernés :

- Les personnes disposant de 3 années d'expérience en gestion/exploitation d'un établissement de restauration.
- Les titulaires d'un diplôme postérieur au 1er janvier 2006, listé par arrêté du 25 novembre 2011.

Profils :

- Restaurants traditionnels (code NAF 56.10A)
- Cafétérias et autres libres-services (code NAF 56.10B)
- Restauration rapide (code NAF 56.10C)
- La vente de repas dans des structures mobiles et/ou provisoire
- Les cafétérias dans les établissements dont l'activité de restauration n'est pas l'activité principale (GMS, grands magasins, stations-services, etc.)
- Les activités des bars et restaurants avec service de salle à bord de moyens de transport
- Les salons de thé
- Les restaurants des hôtels, clubs de vacances, bateaux de croisière, et cures thermales
- Les fermes-auberges
- Les traiteurs disposant de places assises et/ou de mange-debout permettant aux clients de consommer sur place les plats qu'ils commercialisent
- Les associations préparant régulièrement des repas

Référentiel de capacités

1. Identifier les grands principes de la réglementation en restauration commerciale

- Identifier et répartir les responsabilités des opérateurs.
- Connaître les obligations de résultat (et quelques obligations de moyen).
- Comprendre le contenu et l'importance du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS).
- Connaître le Paquet Hygiène et ses textes fondateurs.
- Comprendre la nécessité et l'organisation des autocontrôles.

2. Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale

- Utiliser le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH) du secteur.
- Organiser la production et le stockage des denrées dans des conditions conformes.
- Mettre en place des mesures de prévention adaptées.
- Identifier les déviations et appliquer les mesures correctives.

Objectif

Cette formation a pour objectif de permettre aux professionnels de la restauration commerciale d'acquies les compétences nécessaires pour organiser et gérer leurs activités dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation et garantissant la sécurité du consommateur.

À l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Identifier les grands principes de la **réglementation en matière d'hygiène alimentaire**
- Mettre en œuvre les **bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les principes HACCP** dans leur établissement
- Élaborer et appliquer un **Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)** conforme aux exigences réglementaires
- **Prévenir les risques** de toxi-infections alimentaires collectives (TIAC) et **protéger la santé des consommateurs**
- Garantir la salubrité des denrées et la **conformité aux contrôles officiels.**





FORMATION HYGIÈNE ALIMENTAIRE

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

Conforme à l'arrêté du 5 octobre 2011 (DRAAF)

Référentiel de formation

1. Aliments et risques pour le consommateur

1.1 Les différents dangers

- Dangers chimiques : détergents, désinfectants, nitrates, additifs...
- Dangers physiques : corps étrangers, morceaux de verre, métal, plastique...
- Dangers allergènes : substances à déclaration obligatoire.
- Dangers biologiques : bactéries, virus, levures, moisissures, parasites.

1.2 Les dangers biologiques et microbiologie des aliments

- Le monde microbien : bactéries, virus, levures, moisissures, toxines.
- Classification : micro-organismes utiles / nuisibles.
- Conditions de multiplication, survie, destruction.
- Répartition dans les aliments.
- Principaux pathogènes alimentaires (Salmonella, Listeria, E. coli, etc.).
- Toxi-infections alimentaires collectives (TIAC) : causes, conséquences, prévention.

1.3 Les mesures de maîtrise des dangers

- Qualité et traçabilité des matières premières.
- Conditions de préparation et stockage.
- Chaîne du froid / chaîne du chaud.
- Séparation des activités dans le temps ou l'espace.
- Hygiène des manipulations.
- Entretien des locaux et du matériel (nettoyage, désinfection).
- Conditions de transport et livraison.

2. Réglementation communautaire et nationale

2.1 Déclaration, agrément, dérogations

Obligations administratives des établissements (Cerfa 1398404 et 1398203).

2.2 Hygiène des denrées alimentaires

- Principes du Paquet Hygiène européen.
- Traçabilité et gestion des non-conformités (Article L.201-7 du Code rural et de la pêche maritime).
- Notion de Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) et de procédures fondées sur l'HACCP.

2.3 Règles sanitaires applicables au commerce de détail

- Articles R.412-12 à R.412-14 du Code de la consommation.
- Arrêtés relatifs aux activités de restauration, de remise directe, de vente à emporter, etc.

2.4 Les contrôles officiels

- Rôle de la DDecPP (Direction Départementale de la Protection des Populations).
- Rôle de l'Agence Régionale de Santé (ARS).
- Organismes accrédités et procédures de contrôle.
- Suites possibles : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture.
- Outil Alim'Confiance et publication des résultats.
- Risques encourus : sanctions administratives, financières, médiatisation, perte de clientèle.

3. Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

3.1 Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)

- Hygiène du personnel et des manipulations.
- Maîtrise des températures (conservation, cuisson, refroidissement).
- Gestion des DLC et DDM.
- Procédures de congélation / décongélation.
- Organisation et gestion des stocks.
- Plans de nettoyage-désinfection et de lutte contre les nuisibles.
- Approvisionnement en eau.
- Contrôles à réception et expédition.
- Maîtrise de certains procédés à risques :
 - Parasitisme des produits de la pêche (sushi, sashimi).
 - Cuisson de la viande hachée pour populations sensibles.
 - Refroidissement rapide, etc.
- Affichage des allergènes et origine des viandes.

3.2 Les principes de l'HACCP

- Définition et historique du système HACCP.
- Les 7 principes fondamentaux :
 - Identifier les dangers ;
 - Déterminer les CCP (points critiques) ;
 - Fixer les limites critiques ;
 - Mettre en place la surveillance ;
 - Déterminer les actions correctives ;
 - Vérifier l'efficacité du système ;
 - Constituer un système documentaire.

3.3 Surveillance et vérification

- Mise en place des autocontrôles et enregistrements.
- Classement des denrées : produits prêts à manger / non prêts à manger.

3.4 Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH)

- Utilisation du GBPH adapté au secteur d'activité (restauration traditionnelle, collective, etc.).
- Adaptation au fonctionnement de l'établissement.

3.5 Traçabilité et gestion documentaire

- Suivi des fournisseurs, étiquetage, échantillons témoins.
- Conservation des enregistrements.
- Gestion des non-conformités et procédures de retrait/rapel.

Références réglementaires

- Arrêté du 5 octobre 2011 relatif à l'obligation de formation en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale.
- Règlement (CE) n°852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- Code rural et de la pêche maritime, article L.233-4.
- Code de la consommation, articles R.412-12 à R.412-14.

Méthodes pédagogiques

- Alternance d'apports théoriques, d'exemples concrets et d'études de cas.
- Mises en situation, quiz, échanges d'expériences.
- Supports visuels, vidéos et documentation réglementaire officielle.
- Étude du GBPH applicable au secteur d'activité du stagiaire.

Modalités d'évaluation

- Évaluation formative continue tout au long de la formation.
- Évaluation finale (QCM + étude de cas).
- Délivrance d'une attestation officielle de formation en hygiène alimentaire conforme à la réglementation DRAAF.

Accessibilité & inclusion

CAN Formation veille à rendre ses formations accessibles à tous. Les personnes en situation de handicap sont invitées à signaler leurs besoins spécifiques lors de l'inscription. Des aménagements individuels (rythme, supports, outils, locaux) peuvent être étudiés afin de garantir une expérience inclusive et équitable.

Durée

14 heures (2 jours)

Organisme

Organisme de formation : CAN Formation

Formation : Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

Lieu : 15 Rue Pierre Nobel, 45700 Villemandeur

Nom du formateur : Clara Bernard

Fonction : Formatrice

NDA : en cours d'attribution

canformation@gmail.com | 06 61 18 64 16 | www.can-formation.fr



Signature :