



PROGRAMME

FORMATION HYGIÈNE ALIMENTAIRE

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

UMIH FORMATION est agréée par la DRIIAAF Ile de France sous le n° 2024-0006 dans toutes les régions françaises.

UMIH FORMATION EST AGRÉÉE PAR LA DRIIAAF ILE DE FRANCE SOUS LE N° 2024-0006 DANS TOUTES LES RÉGIONS FRANÇAISES.

PUBLIC : A compter du 1^{er} octobre 2012, tout établissement de restauration commerciale (restauration traditionnelle, cafétérias, libre-service, restauration de type rapide) doit avoir au sein de son établissement une personne formée à l'hygiène alimentaire.

PRÉ REQUIS : PRÉSENTIEL : Aucun

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Identifier **les grands principes de la réglementation** en relation avec la restauration commerciale : responsabilité des opérateurs, obligations de résultat et de moyen, contenu du Plan de Maîtrise Sanitaire, nécessité des auto-contrôles et de leur organisation.
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale : utiliser le **Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH)**, organiser la production et le stockage des aliments, mettre en place les mesures de prévention nécessaire, savoir identifier les déviations et prendre les mesures correctives adaptées.

Taux d'acquisition : 99,35%

Taux d'atteinte des objectifs de la formation : 100%

Formation 14 HEURES

INTER INTRA ENTREPRISES - 6 À 15 PARTICIPANTS

ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR

- LES DIFFERENTS DANGERS
- LES DANGERS BIOLOGIQUES
- LES MESURES DE MAÎTRISE DES DANGERS



FONDAMENTAUX DE LA RÈGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE ET NATIONALE

- NOTIONS DE DÉCLARATION, AGRÉMENT, DEROGATION A L'OBLIGATION D'AGREMENT
- L'HYGIENE DES DENRÉES ALIMENTAIRES (RÈGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE EN NATIONALE EN VIGUEUR)
- ARRÊTÉS EN VIGUEUR RELATIFS AUX RÈGLES SANITAIRES APPLICABLES AUX ACTIVITÉS DE COMMERCE DE DÉTAIL
- CONTRÔLES OFFICIELS

PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

- BONNES PRATIQUES D'HYGIENE (BPH)
- PRINCIPES DE L'HACCP
- MESURES DE SURVEILLANCE ET DE VÉRIFICATIONS (AUTOCONTROLES ET ENREGISTREMENTS)
- GBPH DU SECTEUR D'ACTIVITÉ SPECIFIQUE ET LES MESURES SPECIFIQUES QU'IL DETAILLE
- TRACABILITÉ

VALIDATION DE LA FORMATION : Test d'évaluation des connaissances.
Remise d'une attestation spécifique en hygiène alimentaire.

INTERVENANT
Spécialisés dans
l'Hygiène
Alimentaire.

MÉTHODE
Supports
audiovisuels,
animation de
groupe, mises en
situation avec
manipulation de
matériel (2h par
session de 7h),
remise de
documents.