

## N°1 Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale - (14h)

---

*Cette formation a pour objet de permettre aux exploitants d'établissements de restauration commerciale de se mettre en conformité avec la réglementation en vigueur.*

*En effet, la loi du 27 juillet 2010 impose, à partir du 1er octobre 2012, la présence d'au moins une personne formée à l'hygiène alimentaire dans l'établissement.*

*Cette obligation est précisée par le décret n°2010-731 du 24 juin 2011.*

---

**Prérequis :** Aucun

**Public visé :** Toute personne envisageant de créer, reprendre, exploiter un établissement de restauration (commerciale, rapide, cafétéria)

**Objectifs pédagogiques :**

- Cerner le contexte réglementaire applicable
- Mettre en œuvre et respecter le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
- Mettre en place la méthode HACCP
- Assurer la traçabilité et la gestion des produits non conformes
- Éviter l'application de sanctions graves en raison de la méconnaissance de la réglementation.

**Durée :** 2 jours soit 14 heures – De 8h30 à 12h15 et de 13h45 à 17h00

**Modalités et délais d'accès :** Inscription à réaliser 15 jours avant le démarrage de la formation

**Tarifs :** 390 € HT par stagiaire INTER / INTRA nous consulter.

**Contacts :** [alim360france@gmail.com](mailto:alim360france@gmail.com) - 06 28 77 21 23 - 06 95 12 50 60

**Méthodes pédagogiques :**

- expositive : diaporama, photos, exemples pratiques
- participative et applicative : tour de table, partage d'expériences entre stagiaires
- interrogative : post-it, questionnaire oral, réponse aux interrogations concrètes des stagiaires

**Alim'360**

Numéro SIRET : 932 366 461 00014 - Numéro de déclaration d'activité : 32020176402

Version du 6 novembre 2024

**Moyens d'évaluation :**

- des acquis en fin de formation à partir d'un quiz
- de la satisfaction générale de la formation à partir d'une enquête de satisfaction

**Moyens permettant de suivre l'exécution de l'action :**

- Feuilles d'émargement signées par demi-journée par les stagiaires et contresignées par le formateur

**Accessibilité aux personnes handicapées :** Pour les personnes en situation de handicap, nous mettrons tout en œuvre pour vous accueillir et dispenser la formation. Veuillez nous contacter par mail ou par téléphone au 06 95 12 50 60.

**Lieu :** En présentiel sur site ou en salle de réunion

---

**Contenu :**

**1er jour matin :**

*Tour de table (présentation, organisation de la formation)*

**Cerner le contexte réglementaire applicable**

- Comprendre la réglementation communautaire en vigueur
- Principes de base du paquet hygiène
- Le règlement INCO (informations aux consommateurs)
- Notion de plan de maîtrise sanitaire
- Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément
- Les différents dangers en sécurité sanitaire des aliments (Physique, chimique, biologique et allergique)

**1er jour après-midi**

Tour de table (retour sur la matinée, questions)

**Mettre en œuvre et respecter le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)**

- Le personnel
- L'organisation de la maintenance des locaux, des équipements et du matériel
- Mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production
- Le plan de lutte contre les nuisibles
- L'approvisionnement en eau, les circuits d'arrivée d'eau potable et l'évacuation des eaux résiduelles
- La maîtrise des températures
- Le champ d'application de l'étude HACCP
-

**Les documents relatifs à l'analyse des dangers biologiques, chimiques et physiques et les mesures associées**

- Identifier les points déterminants
- Définir les limites critiques (CCP, PrPo)
- Procédures de surveillance des points déterminants
- Actions correctives et corrections pour les points déterminants

**2ème jour matin**

**Le champ d'application de l'étude HACCP**

La méthode **HACCP** repose sur l'identification, l'évaluation et la description des mesures de maîtrise.

Elle repose sur 7 grands principes :

PRINCIPE 1 - Identifier les dangers, évaluer les risques

PRINCIPE 2 - Déterminer les CCP/PrPo

PRINCIPE 3 - Établir des limites critiques

PRINCIPE 4 - Établir un système de surveillance

PRINCIPE 5 - Établir des actions correctives

PRINCIPE 6 - Établir des procédures de vérification

PRINCIPE 7 - Établir un système d'enregistrement et de documentation

Les champs des études HACCP doivent être définis de façon à couvrir l'ensemble des activités de manutention, fabrication et stockage des denrées alimentaires menées au sein de votre entreprise.

**2ème jour après-midi**

**Assurer la traçabilité et la gestion des produits non conformes**

- Les informations obligatoires
- Les outils de traçabilité
- Procédure de retrait rappel

**Éviter l'application de sanctions graves en raison de la méconnaissance de la réglementation.**

- Toxi-infection alimentaire collective (TIAC)
- Les principaux agents microbiologiques responsables des TIAC
- La Direction Départementale de la Protection des Populations
- Les sanctions administratives et pénales de la DDPP

**Temps d'échange, questions, bilan de la formation, remplissage des questionnaires, évaluation des stagiaires.**

---