



## 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 DRIAAF Ile de France sous le n° 2024-0006 dans toutes les régions françaises.

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

**PUBLIC :** A compter du 1<sup>er</sup> 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 : 99,93%**

**Taux d'atteinte des objectifs de la formation : 99,57%**

# 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



**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.

## FONDAMENTAUX DE LA RÈGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE ET NATIONALE

- NOTIONS DE DÉCLARATION, AGRÉMENT, DEROGATION A L'OBLIGATION D'AGREMENT
- L'HYGIENE DES DENRÉES ALIMENTAIRES (REGLEMENTATION 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.