

FORMATION EN ENTREPRISE · COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES

# Hygiène alimentaire en restauration commerciale

Maîtrisez les règles d'hygiène alimentaire, la méthode HACCP, la prévention des dangers et la traçabilité pour sécuriser votre établissement.

14 h

Chez vous ou à distance

Démarrage sous 3 à 4 semaines

Et en plus, finançable

## CE QUE VOS ÉQUIPES SAURONT FAIRE

- Comprendre les principes fondamentaux de l'hygiène alimentaire et les obligations réglementaires en vigueur ■ Identifier et évaluer les dangers biologiques, chimiques, physiques et allergènes ■ Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) dans son environnement professionnel ■ Mettre en œuvre la méthode HACCP et ses 7 principes ■ Assurer la traçabilité des denrées alimentaires et gérer les enregistrements obligatoires ■ Construire ou consolider un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) adapté à son établissement.

FormezVoo SAS · Organisme de formation professionnelle · Certification Qualiopi n° QUA008065 · NDA 93830872883 · SIRET 932 020 076 00018  
La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante : ACTIONS DE FORMATION · formezvoo.com

## LE PROGRAMME

### ÉTAPE 01

## Jour 1 — Hygiène, dangers et bonnes pratiques (7 h)

### ÉTAPE 02

## Module 1 — Enjeux de l'hygiène alimentaire et cadre réglementaire

- Les toxi-infections alimentaires collectives (TIAC) : définition, fréquence et conséquences pour l'entreprise
- Responsabilités de l'exploitant et notion de diligence raisonnable
- Travaux pratiques : analyse de situations réelles d'incidents alimentaires
- Obligations réglementaires : règlement CE n°853/2004, paquet hygiène européen, arrêté du 21 décembre 2009
- Les autorités de contrôle : DDPP, DDETSPP — déroulement d'une inspection sanitaire

### ÉTAPE 03

## Module 2 — Identifier les dangers alimentaires

- Dangers biologiques : bactéries (Salmonella, Listeria, E. coli, Staphylococcus aureus), virus, parasites et moisissures
- Dangers chimiques : résidus de pesticides, additifs non conformes, produits de nettoyage, métaux lourds
- Allergènes : les 14 allergènes majeurs réglementés (règlement UE n°1169/2011), obligations d'information du consommateur
- Dangers physiques : corps étrangers (verre, métal, os, plastique) — sources et prévention
- Travaux pratiques : identification et évaluation des risques sur des fiches produits et des situations de travail

### ÉTAPE 04

## Module 3 — Bonnes pratiques d'hygiène (BPH)

- Hygiène du personnel : tenue vestimentaire, lavage des mains, comportements à risque, état de santé
- Maîtrise des températures : chaîne du froid, cuisson, refroidissement rapide, maintien en température
- Nettoyage et désinfection : plan de nettoyage, choix des produits, protocoles et fréquences
- Gestion des déchets : tri, stockage, évacuation et prévention des contaminations croisées
- Lutte contre les nuisibles : plan de dératisation et désinsectisation (3D)
- Réception et stockage des marchandises : contrôle à réception, DLC/DDM, FIFO

### ÉTAPE 05

## Jour 2 — HACCP, traçabilité et Plan de Maîtrise Sanitaire (7 h)

## ÉTAPE 06

### Module 4 — La méthode HACCP — 7 principes

- Origine et finalité du système HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points)
- Principe 1 — Analyse des dangers : identifier, évaluer (fréquence × gravité) et lister les mesures préventives
- Principe 2 — Déterminer les Points Critiques de Contrôle (CCP) : utilisation de l'arbre de décision
- Principe 3 — Établir les limites critiques pour chaque CCP (ex. : température, pH, temps)
- Principes 4 à 7 — Surveillance des CCP, actions correctives, vérification du système, documentation
- Travaux pratiques : construction d'un diagramme de flux et identification des CCP sur un process réel

## ÉTAPE 07

### Module 5 — Traçabilité et gestion documentaire

- Obligations de traçabilité : règlement CE n°178/2002, traçabilité amont et aval
- Enregistrements obligatoires : températures, réceptions, nettoyages, formations du personnel
- Gestion des non-conformités : procédure de retrait-rappel, fiche de non-conformité
- Durée de conservation des documents et archivage
- Travaux pratiques : renseigner des documents de traçabilité et traiter une non-conformité

## ÉTAPE 08

### Module 6 — Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

- Définition et contenu obligatoire du PMS : BPH + HACCP + traçabilité + gestion des non-conformités
- Les prérequis du PMS : plans de nettoyage, gestion des déchets, formation du personnel, maintenance
- Rédaction et mise à jour des procédures internes
- Autocontrôles et audits internes : fréquences et méthodes
- Mise en situation : audit croisé — chaque participant évalue le PMS d'un autre établissement fictif

## INFOS PRATIQUES

### Pour qui

Professionnels du secteur alimentaire : restauration, industrie agroalimentaire, grande distribution, traiteurs et collectivités.

### Prérequis

Aucun prérequis particulier pour participer à cette formation.

### Évaluation

QCM de validation des connaissances théoriques en fin de J1 et de J2 · Études de cas pratiques corrigées en séance avec retour individualisé du formateur · Mise en situation professionnelle : analyse d'un process et identification des CCP · Attestation de fin de formation délivrée à chaque participa

### Accessibilité

Notre référent handicap, Alexandre Kehyayan, étudie avec vous l'adaptation du rythme, des supports et du format. Contact : [contact@formezvoo.com](mailto:contact@formezvoo.com).

### 1. Un conseiller vient chez vous

Audit gratuit de vos besoins, sans engagement.

### 2. Sous une semaine

Vous recevez 2 à 3 propositions adaptées.

### 3. On s'occupe de l'administratif

Convention, dates, et dossier de financement si vous y avez droit.

### 4. Formation chez vous

3 à 4 semaines après notre premier échange.

## Construisons votre programme.

Trois questions, et un conseiller FormezVoo vous rappelle avec une proposition sur mesure.

[formezvoo.com/construire-mon-programme](https://formezvoo.com/construire-mon-programme)

FormezVoo SAS · Organisme de formation professionnelle · Certification Qualiopi n° QUA008065 · NDA 93830872883 · SIRET 932 020 076 00018

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante : ACTIONS DE FORMATION · [formezvoo.com](https://formezvoo.com)

