Sécurité et Règlementation au Travail

HYGIÈNE ALIMENTAIRE



PROGRAMME DE FORMATION

Public cible :
Toutes personnes voulant comprendre ou mettre en place l'hygiène alimentaire.
5 à 10 personnes maximum

Modalités et Délais d'accès :
Entrée en formation sur date programmée dès contractualisation

Pré-requis :
Formation accessible sans pré-requis

Durée :
14h - 2 jours

Châlons en Champagne,
Reims,
Charleville-Mézières,
Troyes,
Chaumont,
Saint-Dizier.

Inter-entreprise :
300€ HT / personne
Intra-entreprise : nous contacter à commercial@almea-formations.fr

Alméa
FORMATIONS - INTERPRO
CRÉATEUR DE COMPÉTENCES

Plus d'infos sur www.almea-formations.fr

Mise à jour février 2026

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

Être capable à l'issue de la formation :

• 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, organiser la production et le stockage des aliments, mettre en place les mesures de prévention nécessaire, savoir identifier les déviances et prendre les mesures correctives adaptées.

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES :

• Formation en présentiel
• Mise en situation
• Supports audiovisuels, animation de groupe, remise de documents

PROGRAMME DE FORMATION :

• **Aliments et risques pour le consommateur**
> Les différents dangers
> Les dangers biologiques
> Les mesures de maîtrise des dangers

• **Fondamentaux de la règlementation communautaire et nationale**
> Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément
> L'hygiène des denrées alimentaires (règlementation communautaire et 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'hygiène (BPH)
> Principes de l'HACCP
> Mesures de surveillance et de vérifications (autocontrôles et enregistrements)
> GBPH du secteur d'activité spécifié et les mesures spécifiques qu'il détaille)
> Traçabilité

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES ACQUIS :

• Quizz, étude de cas
• Evaluation de fin de formation
• Attestation de formation délivrée par Alméa

TAUX DE SATISFACTION DE LA FORMATION : 84 %