

## Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire (HyA)



### Intervenants en restauration commerciale



#### Objectifs de la formation :

- Connaître la réglementation en vigueur et les sites officiels
- Appliquer la méthode HACCP et assurer la traçabilité des aliments
- Réaliser des autocontrôles et utiliser les fiches de suivi
- Connaître les notions de prévention et d'analyse du risque

Tous les détails au verso →



#### Public

Personnes travaillant dans la restauration collective ou commerciale



#### Effectifs

10 personnes maximum par session



#### Prérequis

Aucun  
Aptitude médicale au poste



#### Durée et Horaires

2 jours (14h)  
8h30-12h et 13h30-17h  
Accessible en 30 jours



#### Validation

Attestation de formation délivrée après réussite au QCM



#### Animatrice

Formatrice spécialisée en hygiène et propreté  
Référente AFEST Certifiée



#### Moyens

Vidéo projection  
Matériel de formation  
Outils pédagogiques



**Méthodes pédagogiques :** Alternance de théorie et de pratique, méthode interactive. Action de Formation en Situation de Travail (AFEST)



**Handicap :** Nos formations peuvent être adaptées aux personnes en situation de handicap  
Contactez-nous pour plus de renseignements



**Tarifs et Financements :** 850€ HT / jour (option diagnostic et suivi sur demande)  
Rapprochez-vous de votre OPCO, de Pôle emploi ou utilisez votre Compte Personnel de Formation



**% de Réussite** (à venir)



**% de Satisfaction** (à venir)



## Déroulé de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire (HyA) Intervenants en restauration collective et commerciale



### 1. Aliments et risques pour le consommateur

- Microbiologie des aliments et leurs dangers. Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques.
- Autres dangers potentiels : dangers chimiques, dangers physiques, dangers biologiques.

### 2. Fondamentaux de la réglementation et sites officiels

- Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément.
- Hygiène des denrées alimentaires : paquet hygiène ; traçabilité et gestion des non-conformités ; les bonnes pratiques d'hygiène (BPH), Méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point).
- Arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.
- Contrôles officiels : DDETSPP, ARS, grilles d'inspection, points de contrôle permanents/ciblés et les suites de l'inspection (rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture...)

### 3. Plan de Maîtrise Sanitaire

- Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) : l'hygiène du personnel et des manipulations ; respect des températures, durées de vie, procédures de congélation/décongélation, organisation, rangement, et gestion des stocks
- Méthode HACCP en 7 principes.
- Mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements).
- Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène du secteur d'activité spécifié (GBPH).

### 4. Analyse des dangers avec la méthode des 5M

- Milieu, Matériel, Matière première, Méthode et Main d'œuvre.

### 5. Prévention des risques en 12 étapes et application sur poste de travail

- Hygiène du personnel, conception des locaux, lutte contre les nuisibles, transport, stockage, équipements, nettoyage/désinfection, eau, flux, gestion des déchets, marche en avant (réception, stockage, préparation et cuisson, service), contrôle et traçabilité.



#### Règlementation :

Règlement (CE) n°852/2004 du 24 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires : les personnes manipulant des denrées alimentaires doivent être encadrées et disposer « d'instructions et/ou d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptées à leur activité professionnelle ».



#### Métiers et débouchés :

Professionnel de la restauration, cuisinier, traiteur, commis de cuisine, agent des cantines et de la restauration collective, chef d'équipe, intervenant dans la distribution, transport, logistique et stockage alimentaire.