

## Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale 2 jours

### Objectif général

---

Deux jours pour comprendre la réglementation de la restauration commerciale, les risques liés à une insuffisance d'hygiène et mettre en œuvre votre plan de maîtrise sanitaire. Formation obligatoire en France depuis le 1<sup>er</sup> octobre 2012 pour tout établissement de restauration commerciale.

### Public

---

Tout professionnel de la restauration.

### Durée

---

14 heures.

### Pré-requis

---

Etre un professionnel de la restauration commerciale.  
Avoir des notions de base en matière d'hygiène et de sécurité.

### Plages horaires

---

De 8h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h30

### Programme

---

#### Jour 1 – Découvrir les principes de l'hygiène alimentaire.

☞ Identifier les risques liés à une insuffisance d'hygiène.

##### Matin

- L'hygiène alimentaire.
- Le monde microbien (bactéries, virus, levures, moisissures...)
- Les dangers microbiens, les conditions de multiplication...

##### Après-midi

- Les moyens de maîtrise des dangers microbiens (les conditions de préparation, de transport, de stockage, l'entretien des locaux et du matériel...).
- Les autres dangers potentiels (dangers physiques, biologiques, chimiques...).

#### Jour 2 – Connaître la réglementation en vigueur.

☞ Identifier les grands principes de la réglementation

##### Matin

- Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (n° déclaration, d'agrément...).
- Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP).
- La traçabilité.
- Les contrôles officiels.

##### Après-midi

- Le plan de maîtrise sanitaire (PMS).
- L'hygiène du personnel, le respect des températures, la durée de vie des aliments...
- Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements).
- Les GBPH (Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène).

### Moyens et encadrements pédagogiques

---

- Atelier participatif en groupe restreint (12 personnes maximum).
- Animation par des consultants experts dans le domaine.
- Outils et supports pédagogiques, exercices pratiques.
- Évaluations par tests à l'issue de chaque séquence de formation et remise d'une attestation de présence et d'une attestation spécifique en hygiène alimentaire (enregistrement ROFHYA)

### Pour plus d'informations

---

#### Service Formation Continue - Par territoire :

04 : [formationcontinue04@cmar-paca.fr](mailto:formationcontinue04@cmar-paca.fr)  
04 92 30 90 97 - 06 70 27 71 76

13 : [formationcontinue13@cmar-paca.fr](mailto:formationcontinue13@cmar-paca.fr)  
04 91 32 24 70

05 : [formationcontinue05@cmar-paca.fr](mailto:formationcontinue05@cmar-paca.fr)  
04 92 52 80 15

83 : [formationcontinue83@cmar-paca.fr](mailto:formationcontinue83@cmar-paca.fr)  
04 94 61 99 65

06 : [formationcontinue06@cmar-paca.fr](mailto:formationcontinue06@cmar-paca.fr)  
04 92 12 53 45

84 : [formationcontinue84@cmar-paca.fr](mailto:formationcontinue84@cmar-paca.fr)  
04 90 89 20 40

<https://www.cmar-paca.fr/catalogues-des-formations>