



## PROGRAMME DE FORMATION

INTRA • INTER • SUR MESURE

# SECTEUR CHR/ RÈGLEMENTAIRE/ SÉCURITÉ

Hygiène alimentaire  
adaptée à l'activité des  
établissements de  
restauration commerciale

2 JOURS

**Prérequis :** aucun

**Objectifs :** répondre à l'obligation réglementaire du 1er octobre 2012 : tout établissement de restauration commerciale doit avoir en son sein au moins une personne formée à l'hygiène alimentaire

**Aptitude :** savoir identifier les dangers et risques alimentaires, connaître et appliquer les 5M et les méthodes HACCP, effectuer les contrôles et enregistrements connaître les règles d'hygiène alimentaire et maîtriser les risques biologiques dans la restauration - Mettre en place la méthode HACCP et en assurer le suivi dans son établissement

**Compétences :** mettre en application les connaissances acquises pour lutter contre les contaminations au sein de son établissement. Respecter les obligations et enjeux de la sécurité des denrées alimentaires

**Durée :** 2 jours, soit 14 heures

**Délai d'accès :** 72 heures

**Tarifs :** sur devis (conditions générales de vente accessibles sur notre site internet : [www.formationccilandes.fr](http://www.formationccilandes.fr))

**Méthodes mobilisées :** support de cours, échanges, tours de table, ludopédagogie, mises en situation

**Modalités d'évaluation :** QCM et entretien oral au cours et à la fin de l'action de formation

**Accessibilité :** locaux accessibles aux Personnes à Mobilité Réduite



CCI LANDES

[www.formationccilandes.fr](http://www.formationccilandes.fr)

# PROGRAMME INDICATIF



## THÈME 1 : LA SÉCURITÉ DES DENRÉES ALIMENTAIRE : OBLIGATIONS ET ENJEUX

- Réglementation mondiale (codex alimentarius), européenne (paquet hygiène) et française (textes complémentaires)
- Guides de bonnes pratiques
- Réglementation, étiquetage et publication des résultats de contrôle

## THÈME 2 : DANGERS ET RISQUES

- Hygiène : les dangers et les risques (allergènes, produits chimiques, corps étrangers, microbes),
- Intoxication alimentaire
- Les mesures de prévention

## THÈME 3 : LE DANGER BIOLOGIQUE

- Le monde microbien
- La multiplication microbienne et l'influence des facteurs environnementaux
- Lutte contre la contamination

## THÈME 4 : LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

- L'hygiène du personnel
- La marche en avant
- Les lieux et conditions de stockage des denrées
- La chaîne du froid
- La chaîne du chaud
- Le nettoyage et la désinfection

## THÈME 5 : L'ALERTE SANITAIRE

- La traçabilité
- La procédure de retrait des produits



Pour plus d'informations :  
[formationccilandes.fr](http://formationccilandes.fr)  
05 58 05 44 81

