

# Principes d'hygiène alimentaire

## Financement

Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif

## Organisme responsable et contact

CCI MONT-DE-MARSAN ET CEL  
Agnès Billot  
05.58.05.44.81  
formation@landes.cci.fr

## Accès à la formation

### Publics visés :

Demandeur d'emploi  
Jeune de moins de 26 ans  
Personne handicapée  
Salarié(e)  
Actif(vé) non salarié(e)

### Sélection :

Entretien

### Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

### Conditions d'accès :

plus de 18 ans

### Prérequis pédagogiques :

aucun

Contrat de  
professionnalisation  
possible ?

Non

## Objectif de la formation

1/ identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale : la responsabilité des opérateurs, la connaissance des obligations de résultat, le contenu du plan de maîtrise sanitaire, le paquet hygiène, la nécessité des autocontrôles et de leur organisation. 2/ Mettre en oeuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale : utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité, organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues, mettre en place les mesures de prévention nécessaires, savoir identifier les déviations et prendre les mesures correctives adaptées.

## Contenu et modalités d'organisation

ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR 1.1 - Les différents dangers : •Dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates, ...) •Dangers physiques (cors étrangers, ...) •Dangers allergènes •Dangers biologiques 1.2 – Les dangers biologiques, y compris parasites : •1.2.1 - Microbiologie des aliments : •Le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures), leurs toxines le cas échéant, le classement en utiles et nuisibles •Les conditions de multiplication, de survie et de destruction des microorganismes •La répartition de micro-organismes dans les aliments •Les autres dangers biologiques (parasites) •1.2.2 – Les dangers microbiologiques dans l'alimentation : •Les principaux pathogènes d'origine alimentaire, •Les toxi-infections alimentaires collectives •Les associations pathogènes/aliments 1.3 – Les mesures de maîtrise des dangers : •La qualité de la matière première •Les conditions de préparation •La chaîne du froid et la chaîne du chaud •La séparation des activités dans l'espace ou dans le temps •L'hygiène des manipulations •Les conditions de transport •L'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection) Mise en situation-ateliers cuisine 2 heures LES FONDAMENTAUX DE LA REGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE ET NATIONALE 2.1 – Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément (cerfas 13984 et 13982) • 2.2 – L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire et nationale en vigueur) •Principes de base du paquet hygiène •La traçabilité et la gestion des non-conformités dont l'article L.201-7 du code rural et de la pêche maritime •Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) 2.3 – Les arrêtés en vigueur relatifs aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail. Articles R. 412-12 à R. 412-14 du code de la consommation 2.4 – Les contrôles officiels : •Direction départementale en charge de la protection des populations, agence régionale de santé •Les organismes délégataires accrédités en charge du contrôle officiel des établissements de remise directe et les relations avec les directions départementales en charge

...

Durées de la formation \*14h en cours du jour

Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Non renseigné

## Validation(s) Visée(s)

Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale - Sans niveau spécifique

MON COMPTE FORMATION Éligible au CPF

## Et après ?

Suite de parcours

Non renseigné

## Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00342354	du 01/05/2021 au 31/12/2026	(40)	CCI MONT-DE-MARSAN ET CEL		MON COMPTE FORMATION	FPC
00342355	du 01/05/2021 au 31/12/2026	(40)	CCI MONT-DE-MARSAN ET CEL		MON COMPTE FORMATION	FPC
00342353	du 01/05/2021 au 31/12/2026	(40)	CCI MONT-DE-MARSAN ET CEL		MON COMPTE FORMATION	FPC