

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

## Financement

Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif

## Organisme responsable et contact

CCIT CHARENTE  
Isabelle MALIVERT PENNINON  
05.45.20.55.21  
imalivert@charente.cci.fr

## Accès à la formation

### Publics visés :

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

### Sélection :

Entretien

### Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

### Conditions d'accès :

Non renseigné

### Prérequis pédagogiques :

Comprendre et parler le français (ou accompagnant)

### Contrat de professionnalisation possible ?

Non

## Objectif de la formation

Identifier les éléments de la réglementation Définir les conséquences du non respect des bonnes pratiques d'hygiène Etre capable d'identifier les dangers et les risques sanitaires lors de son activité professionnelle Connaître les éléments du PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire)

## Contenu et modalités d'organisation

Phase 1 : Le contexte réglementaire La réglementation communautaire Les obligations en matière de traçabilité et de gestion des non-conformités Les obligations des professionnels : déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément Présentation du contenu de l'arrêté en vigueur concernant le commerce de détail. Les contrôles officiels : qui les pratique, comment sont-ils réalisés, dans quel but, quelles sont les suites possibles des contrôles officiels (rapport, saisie, PV, mise en demeure...) ? Phase 2 : Conséquences du non respect des BPH (bonnes pratiques d'hygiène) et des procédures fondées sur l'HACCP (Hazard analysis Critical, Control Point) les conséquences pour la santé des consommateurs les conséquences administratives les conséquences en termes d'image Phase 3 : Dangers et risques Introduire la notion de danger et de risque Les dangers microbiologiques : le monde microbien les conditions de multiplication et de survie des microbes les conditions de destructions des micro-organismes la répartition des micro-organismes en fonction des aliments Alimentation et dangers microbiens : les micro-organismes pathogènes, les principales TIAC (agents biologiques responsables, les sources, les modes de contamination, les conséquences sur l'organisme). Les autres dangers biologiques : les principaux contaminants les conséquences possibles la propagation Les dangers chimiques : Les principaux contaminants chimiques. Les conséquences possibles sur l'organisme. Les causes de propagation d'une contamination chimique. Les dangers physiques : Les principales sources de contamination physiques. Les effets sur l'organisme. Les causes de propagation d'une contamination physique. Les facteurs de contamination des aliments

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Non renseigné**

## Validation(s) Visée(s)

### > Attestation de fin de formation

## Et après ?

Suite de parcours

Non renseigné

## Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00233761	du 01/01/2021 au 31/12/2023	Angoulême (16)	CCIT CHARENTE		Non éligible	
00414443	du 01/01/2024 au 31/12/2024	Angoulême (16)	CCIT CHARENTE		Non éligible	
00553872	du 01/01/2025 au 31/12/2025	Angoulême (16)	CCIT CHARENTE		Non éligible	