

Module de formation: **Sécurité alimentaire**



PRÉSENTATION DE
FORMATION



Modalités:

Maximum d'apprenants par session de formation:	12 apprenants ▾
Nombre d'heures d'animation de formation:	14 heures ▾
Nombre de jours d'animation de formation:	2 jours ▾ + 0 demi-journée ▾
Possibilité de formation à distance:	**Possible (Teams, Zoom, autres...) ▾
Evaluation "référent hygiène":	*Oui ▾

*Certificat officielle : Uniquement si l'organisme de formation employeur a rempli le cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale, prévu à l'article D.233-12 du code rural et de la pêche maritime (Arrêté du 12 février 2024 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale, Annexe II). **Hors heures de formation pratique.

Objectifs:

Formation théorique (10 heures):

- Connaître les aliments et les risques pour le consommateur.
- Identifier et connaître les différents dangers alimentaires.
- Connaître les mesures de maîtrise des dangers.
- Identifier les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale.
- Connaître les organismes de contrôles officiels.
- Connaître les bonnes pratiques d'hygiène (BPH).
- Appliquer les mesures de surveillance et de vérification (autocontrôles et enregistrements).
- Connaître les principes de l'HACCP et le plan de maîtrise sanitaire.

Formation pratique (4 heures):

- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration.
- 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.
- Passer l'épreuve de certification.

