

Hygiène en milieu alimentaire

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

(à compléter avec la formation Risques, Allergènes et étiquetage en milieu alimentaire.)

Objectifs

- Organiser et gérer l'activité dans des conditions d'hygiène conformes aux attentes de la réglementation
- Identifier et mettre en œuvre les grands principes de la réglementation

Méthodes et moyens

Pédagogie :

- Exposés théoriques
- Réalisation des exercices et applications de cas pratiques en laboratoire

Evaluation :

- Test de positionnement au début de la formation
- Test de connaissance au terme de la formation

Espace formation :

- Salle de cours / laboratoire alimentaire

Formateur

Professionnel habilité par la DRAAF (ROFHYA 440314122022)
Numéro de la CMA 57

Tarif

420 €

Nets de taxes (exonéré de TVA).
Possibilité de prise en charge totale ou partielle sous conditions*.

Durée

1 jour - 7 heures

Prérequis

Aucun

Effectifs

Minimum : 6

Maximum : 12

Publics

Personne en charge de la mise en place et/ou du contrôle de sécurité des conditions d'hygiène en milieu alimentaire



Attestation de stage au terme de la formation

Les dates

Site	Contact Conseillère Formation	1 ^{er} semestre	2 ^{ème} semestre
Metz 5 boulevard de la Défense	SOUR Valérie vsour@cma-moselle.fr 03 87 39 31 43	Vendredi 16 mai 2025 (9h-17h)	Vendredi 19 sept 2025 (9h-17h)
Thionville 10 allée de la Terrasse	BUZON Claire cbuzon@cma-moselle.fr 03 82 59 45 89	Lundi 24 mars 2025 (9h-17h)	Lundi 17 nov. 2025 (9h-17h)
Forbach 1 Rue Camille Weiss	WENGELER Isabelle iwengeler@cma-moselle.fr 03 87 87 04 80	Lundi 10 mars 2025 (9h-17h)	Lundi 06 octobre 2025 (9h-17h)
Sarrebouurg Z.A les Terrasses de la Sarre	CHRIST-PARRET Anne-Marie achrist@cma-moselle.fr 03 87 03 23 43	Lundi 24 fév. 2025 (9h-17h)	Lundi 15 sept. 2025 (9h-17h)

* Contactez votre conseillère formation pour plus d'information sur les possibilités de prise en charge.



Programme

Formation répondant à l'obligation de se former à l'hygiène : Règlement CE 178;2002 et 852;2004)
Exigences du Décret N° 2011-731 du 24 juin 2011 relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire de certains établissements de restauration commerciale et de l'Arrêté du 12 février 2024.

Identifier les enjeux de la sécurité sanitaire. Aliments et risques pour le consommateur. Dangers microbiens.

- La microbiologie des aliments. Les dangers microbiens, chimiques, physiques et biologiques
 - Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques
- **Identifier les grands principes de la réglementation communautaire et nationale en vigueur.**
- Les Arrêtés réglementaires relatifs aux réglés sanitaires ; déclarations, agréments et dérogations
 - L'hygiène des denrées alimentaires, principe de base du paquet hygiène 2006, traçabilité et gestion des non conformités ; les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) et les procédures basées sur l'Hygiène et la Sécurité
 - Les contrôles officiels DDPP et agence régionale de santé ; les inspections
- **Mettre en œuvre les principes d'hygiène en restauration commerciale**
- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH.)
 - Les mesures de vérification (autocontrôle et enregistrements)



Inscriptions

- Réception du bulletin d'inscription au plus tard **quatre** semaines avant le démarrage de la formation.



Accessibilité

- Nous consulter concernant les conditions d'accessibilité pour les personnes en situation de handicap.