

# 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

210 €

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 <sup>er</sup> semestre	2 <sup>ème</sup> semestre
<b>Metz</b> 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)
<b>Thionville</b> 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)
<b>Forbach</b> 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)
<b>Sarrebourg</b> 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.