

PROGRAMME DE FORMATION HYGIÈNE ALIMENTAIRE

1^{ère} DEMI-JOURNÉE

1. Prendre connaissance des fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (destinée à la restauration commerciale) :

1.1 Identifier les grands principes de la réglementation sur le plan alimentaire

- Définir les notions : Restauration commerciale, hygiène, sécurité alimentaire
- Définir les notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément
- Définir les termes essentiels en restauration : DLC, DDM, chaîne du chaud, chaîne du froid, TIA, TIAC, BPH
- Identifier la responsabilité partagée

1.2 Distinguer et les exigences réglementaires les contrôles officiels :

- Identifier le cadre réglementaire
- Nommer les principes de base du paquet hygiène
- Identifier les services officiels
- Citer les organismes de contrôle (direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations, agence régionale de santé, ...)
- Connaître les pénalités encourues en cas de non-conformité hygiène et sanitaire en cas de contrôle
- Repérer les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle

1.3 Identifier la microbiologie des aliments :

- Décrire le monde microbien (virus, protozoaires, bactéries, levures et moisissures)
- Les classer en utiles et nuisibles ;
- Nommer les conditions de transport, la multiplication, la survie et la destruction des micro-organismes

2. Indiquer les dangers sur les aliments et les risques pour le consommateur :

2.1 Identifier les dangers microbiologiques dans l'alimentation :

- Lister les principaux pathogènes d'origine alimentaire
- Identifier les répercussions des Toxi-Infections Alimentaires (TIA) et les Toxi-Infections Alimentaires Collectives (TIAC)
- Identifier les principaux germes et les associations pathogènes/aliments sur la santé humaine.

2.2 Classifier et appliquer les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques :

- Appliquer les contrôles obligatoires pour la réception des matières premières
- Vérifier les conditions d'aménagement des locaux et de stockage
- Respecter les conditions de préparation

- Respecter les règles d'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection)
- Appliquer la marche en avant pour la séparation des activités dans l'espace ou dans le temps
- Indiquer les règles d'hygiène des manutentionnaires, des manipulations et de la distribution
- Mettre en pratique la chaîne du froid et la chaîne du chaud

2.3 Diagnostiquer les autres dangers potentiels :

- Nommer les dangers physiques (intrusion de corps étrangers...)
- Lister les dangers chimiques (résidus de détergents/désinfectants, contaminations primaires, nitrates...)
- Citer les dangers microbiologiques (plan de lutte contre les nuisibles...)
- Énumérer les dangers allergènes

2^{ème} DEMI-JOURNÉE

3. Mettre en pratique-le plan de maîtrise sanitaire :

3.1. Appliquer les BPH (en utilisant la méthode des 5M) :

Milieu (plans, matériaux, ...), Matériel (usage, efficacité, ...), Main d'œuvre (santé, hygiène du personnel, ...), Méthode (réception/achats, stockage, procédures, ...), Matière première (documents, état des produits, ...)

- Appliquer les règles d'hygiène du personnel et des manipulations
- Respecter les températures de conservation, cuisson et refroidissement
- Contrôler les durées de vie (date limite de consommation, date limite d'utilisation optimale)
- Identifier les procédures de congélation/décongélation
- Identifier les secteurs d'activité internes, l'organisation, le rangement, la gestion des stocks.

3.2. Utiliser les principes de l'HACCP pour chaque secteur d'activité

- Procéder à une analyse des dangers en vue d'identifier les risques pour la sécurité alimentaire ;
- Identifier les points critiques pour les maîtriser en prévision des dangers encourus
- Expliquer les seuils/limites critiques pour chaque danger potentiel
- Décrire un système de surveillance permettant de maîtriser les seuils/limites critiques (auto-contrôles)

3^{ème} DEMI-JOURNÉE

3.3 Créer un dossier dans lequel figurent tous les relevés et procédures de ces principes au quotidien dans son établissement

- Créer ses documents de contrôle
- Mettre en place son plan et ses plannings de nettoyage et de désinfection
- Fixer les seuils/limites critiques pour chaque danger potentiel ;
- Établir un système de surveillance permettant de maîtriser les seuils/limites critiques (auto-contrôles)
- Mettre en place les mesures correctives à prendre lorsque qu'un seuil critique donne n'est pas maîtrisé

VTC&FormaRun

SIREN : 847 956 323 - Organisme enregistrée sous le N° 04973229397
N° 6 Route Nationale 97425 LES AVIRONS / 10 Rue des Porcelaine 97441 SAINTE SUZANNE
06.93.45.00.55 – 02 62 51 98 36 - contact@vtc.fr – www.vtc-fr.fr

Version 6 - Mars 2026

- Procéder à des vérifications (auto-contrôles) pour s'assurer de l'efficacité des mesures prises et correctives

4^{ème} DEMI-JOURNÉE

3.4. Établir les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)

3.5. Utiliser le GBPH du secteur d'activité spécifié et/ou mettre en place un ou plusieurs outils de contrôle et de suivi d'hygiène en entreprise

4. Évaluation

- QCM de 25 questions de connaissance
- Évaluation de la formation