

PROCHAINES DATES DE FORMATION CONSULTEZ wwww.umihformation.fr

Tél: 0 806 700 701

contact@umihformation.fr



INTERVENANT

MÉTHODE

groupe, mises en situation avec

manipulation de matériel (2h par session de 7h),

remise de

documents.

Supports audiovisuels, animation de

Spécialisés dans l'Hygiène Alimentaire. **PROGRAMME** 

# FORMATION HYGIÈNE ALIMENTAIRE

FORMATION SPÉCIFIQUE EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTÉE À L'ACTIVITÉ DES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

**UMIH FORMATION** est agréée par la DRIAAF lle de France sous le n° 2024-0006 dans toutes les régions françaises.

**UMIH FORMATION** EST AGRÉÉE PAR LA DRIAAF ILE DE FRANCE SOUS LE N° 2024-0006 DANS TOUTES LES RÉGIONS FRANÇAISES.

PUBLIC : A compter du 1<sup>er</sup> octobre 2012, tout établissement de restauration commerciale (restauration traditionnelle, cafétérias, libreservice, restauration de type rapide) doit avoir au sein de son établissement une personne formée à l'hygiène alimentaire.

PRÉ REQUIS : PRÉSENTIEL : Aucun

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale: responsabilité des opérateurs, obligations de résultat et de moyen, contenu du Plan de Maîtrise Sanitaire, nécessité des auto-contrôles et de leur organisation.
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale : utiliser le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH), organiser la production et le stockage des aliments, mettre en place les mesures de prévention nécessaire, savoir identifier les deviances et prendre les mesures correctives adaptees.

Taux d'acquisition: 99,35%

Taux d'atteinte des objectifs de la formation : 100%

## Formation 14 HEURES

INTER INTRA ENTREPRISES - 6 À 15 PARTICIPANTS ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR

- LES DIFFERENTS DANGERS
- LES DANGERS BIOLOGIQUES
- LES MESURES DE MAÎTRISE DES DANGERS



211 rue de l'Université - 75007 PARIS Tél. : 0 806 700 701 contact@umihformation.fr www.umihformation.fr

Code NAF 8559A



PROCHAINES DATES DE FORMATION CONSULTEZ wwww.umihformation.fr

Tél: 0 806 700 701

contact@umihformation.fr



### FONDAMENTAUX DE LA RÈGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE ET **NATIONALE**

- NOTIONS DE DÉCLARATION, AGRÉMENT, DEROGATION A L'OBLIGATION D'AGREMENT
- L'HYGIENE DES DENRÉES ALIMENTAIRES (REGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE EN NATIONALE EN VIGUEUR)
- ARRÊTÉS EN VIGUEUR RELATIFS AUX RÈGLES SANITAIRES APPLICABLES AUX ACTIVITES DE COMMERCE DE DÉTAIL
- CONTRÔLES OFFICIELS

#### PLAN DE MAITRÎSE SANITAIRE

- BONNES PRATIQUES D'HYGIENE (BPH)
- PRINCIPES DE L'HACCP
- MESURES DE SURVEILLANCE ET DE VÉRIFICATIONS (AUTOCONTROLES ET ENREGISTREMENTS)
- GBPH DU SECTEUR D'ACTIVITÉ SPECIFIE ET LES MESURES SPECIFIQUES QU'IL DETAILLE
- TRACABILITE

VALIDATION DE LA FORMATION : Test d'évaluation des connaissances. Remise d'une attestation spécifique en hygiène alimentaire.

#### **INTERVENANT**

Spécialisés dans l'Hygiène Alimentaire.

#### MÉTHODE

Supports audiovisuels, animation de groupe, mises en situation avec manipulation de matériel (2h par session de 7h), remise de documents.

