

# HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE REFERENT HYGIENE - DRAAF MÉTHODE HACCP

Thème : : Sécurité Alimentaire - Hygiène  
Formacode : 21547



## Objectifs

### A la fin de la formation, le stagiaire:

- Aura acquis les notions élémentaires de la réglementation en vigueur.
- Saura analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale.
- Saura mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale.

## Programme

### 1. ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR :

#### Microbiologie des aliments, les dangers microbiens

Le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures)

Le classement en utiles et nuisibles

Les conditions de multiplication, de survie et de destruction des microorganismes

La répartition des micro-organismes dans les aliments

#### Les dangers microbiologiques dans l'alimentation :

Les principaux pathogènes d'origine alimentaire

Les toxi-infections alimentaires collectives ;

Les associations pathogènes/aliments

#### Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques :

La qualité de la matière première

Les conditions de préparation

La chaîne du froid et la chaîne du chaud

La séparation des activités dans l'espace ou dans le temps

L'hygiène des manipulations

Les conditions de transport

L'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection)

#### Les autres dangers potentiels:

Dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...)

Dangers physiques (corps étrangers...)

Dangers biologiques (allergènes...)

Le COVID – 19 : nouveau danger du secteur

### 2. RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR

#### Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément.

L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur)

#### L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail

Les contrôles officiels

Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations, agence régionale de santé

Grilles d'inspection, points de contrôle permanents et ciblés ;

Suites de l'inspection : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture

Public

Salariés des entreprises HCR

Pré-Requis

Aucun

Conditions d'accès

En Distanciel et Mixte : Disposer d'un ordinateur ou d'une tablette et d'une connexion internet stable

Modalités de Formation

Présentiel ou Distanciel ou Mixte

Durée

14 heures

Effectif par Session

En Intra : 2 à 12 stagiaires

En Inter : 2 à 12 stagiaires

Lieux de Formation

France

Financement

Financement possible  
Contactez-nous pour en savoir plus!

Accessibilité

Si vous êtes en situation de handicap ou si vous avez une particularité à déclarer, contactez notre référent Handicap au 06.98.18.13.12

Validation

Attestation nominative de formation

Documentation

Livret stagiaire Documents en ligne

Formateurs

Aurélia NAZZARENO

Ashley VIANA

Anastasia BERGO

Francis REDJEM

Nicolas BOISSIÈRE

AFTER ALL – 12 Boulevard de Vincennes – 94120 Fontenay Sous Bois – Tel : 06.98.18.13.12  
Siret : 804 281 756 000 28

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 11 94 08804 94 auprès du préfet de la région IDF  
Enregistrement au répertoire ROFHVA sous le n° 11 0376 43 2014

# HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE REFERENT HYGIENE - DRAAF MÉTHODE HACCP

Thème : Sécurité Alimentaire - Hygiène  
Formacode : 21547



**Note générale 2023:**  
**97%**

**Nombre de candidats formés :**  
**386**



**Atteinte des objectifs : 96%**



**Outils et matériels  
pédagogiques : 97%**



**Support de cours : 96%**



**Locaux : 96%**



**Appréciation de l'organisme  
de formation : 97%**



**Note globale : 4,8/5**

## Methodes et Moyens Pédagogiques

Nos formateurs proposent un apport théorique et technique par l'Interaction permanente entre les participants et le formateur et par la mise en situation des participants

### Documentation / Supports pédagogiques:

Documents et supports de formation, Extraits réglementaires, Exposés théoriques, Etude de cas concrets, Mise en situation

### Nature des travaux demandés aux participants:

Analyse de cas pratiques, réponses adaptées, réactions

### Matériels utilisés:

#### Présentiel :

Salle de formation et Plateau Technique entièrement équipés de machines et matériels professionnels, Ordinateur, 1 vidéoprojecteur, 1paperboard, 1 tableau, Accès Wifi  
Dû au Protocole Covid 19, les stagiaires sont priés de s'équiper de leur bloc note et stylo

#### Distanciel :

Ordinateur (avec webcam) et une connexion internet

## Modalités d'évaluation des Connaissances

Le stagiaire est évalué tout au long de la formation, par des jeux de rôle, des mise en situation, des cas pratiques et par le biais d'une évaluation écrite en fin de formation sous forme de QCM dont la correction est effectuée à haute voix

## Modalités d'évaluation de l'appréciation des Participants

Chaque stagiaire remplit une évaluation de fin de formation, visant à évaluer son appréciation au regard de la formation, du formateur, du lieu. **Cette évaluation est faite sous forme de questionnaire écrit, récupéré à la fin de la formation.**

## Modalités de Formation

L'inscription se fait sur dossier, elles sont clôturées 7 jours avant le démarrage de la formation. Nous restons à votre disposition pour étudier tout ajout de dernière minute.