



# REGLEMENTAIRE HYGIENE ALIMENTAIRE PREVENTION DES RISQUES

---

## Hygiène alimentaire en restauration commerciale

---

### OBJECTIFS

- Maîtriser l'essentiel des règles d'hygiène spécifiques à la restauration.
- Adapter son comportement et ses méthodes de travail en vue d'assurer une bonne sécurité des aliments et des consommateurs.

#### ➤ PROGRAMME

##### Alimentation et risques pour le consommateur

- La microbiologie des aliments.
- Les dangers biologiques dans l'alimentation.
- Les moyens de maîtrise des dangers biologiques, physiques et chimiques.
- Les toxi-infections alimentaires collectives.

##### Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

- Réglementation communautaire en hygiène alimentaire.
- Notions de déclaration et agrément sanitaire.
- Les contrôles officiels.

##### Le plan de maîtrise sanitaire (PMS)

- Les bonnes pratiques d'hygiène et pré-requis (BPH).
- Les principes de l'HACCP.
- Autocontrôles et enregistrements.

#### ➤ PUBLIC

Chefs d'entreprises, salariés, conjoints ou auxiliaires familiaux du secteur artisanal. Chefs d'entreprises, salariés hors secteur artisanal.

#### ➤ MODALITES PEDAGOGIQUES

- Formateur spécialisé en réglementation liée à l'hygiène.
- Support de formation et guide des bonnes pratiques d'hygiène remis à chaque participant.

#### ➤ DUREE

2 Jours

#### ➤ LIEUX

SAINT-GAUDENS  
TOULOUSE