



HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Maîtriser les règles d'hygiène alimentaire et la sécurité des aliments

Programme de formation—FormezVoo · 2026

Intitulé	Hygiène alimentaire - Maîtriser les règles d'hygiène alimentaire et la sécurité des aliments
Durée	2 jours - 14 heures
Modalités	Présentiel ou Distanciel
Effectif	Jusqu'à 12 participants
Public cible	Tout professionnel du secteur alimentaire : restauration, industrie agro-alimentaire, grande distribution, traiteurs, collectivités
Prérequis	Aucun prérequis spécifique — la formation est accessible à tout professionnel du secteur alimentaire
Délai d'accès	Inscription possible jusqu'à 15 jours ouvrés avant le début de la formation
Accessibilité	Formation accessible aux personnes en situation de handicap — nous contacter pour tout aménagement spécifique

1 Objectifs pédagogiques

À l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- › Comprendre les principes fondamentaux de l'hygiène alimentaire et les obligations réglementaires en vigueur
- › Identifier et évaluer les dangers biologiques, chimiques, physiques et allergènes
- › Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) dans son environnement professionnel
- › Mettre en œuvre la méthode HACCP et ses 7 principes
- › Assurer la traçabilité des denrées alimentaires et gérer les enregistrements obligatoires
- › Construire ou consolider un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) adapté à son établissement

2 Programme de la formation

Jour 1 — Hygiène, dangers et bonnes pratiques (7 h)

Module 1 — Enjeux de l'hygiène alimentaire et cadre réglementaire

- ✓ Les toxi-infections alimentaires collectives (TIAC) : définition, fréquence et conséquences pour l'entreprise
- ✓ Obligations réglementaires : règlement CE n°852/2004, paquet hygiène européen, arrêté du 21 décembre 2009
- ✓ Responsabilités de l'exploitant et notion de diligence raisonnable
- ✓ Les autorités de contrôle : DDPP, DDETSPP — déroulement d'une inspection sanitaire
- ✓ Travaux pratiques : analyse de situations réelles d'incidents alimentaires

Module 2 — Identifier les dangers alimentaires

- ✓ Dangers biologiques : bactéries (Salmonella, Listeria, E. coli, Staphylococcus aureus), virus, parasites et moisissures
- ✓ Dangers chimiques : résidus de pesticides, additifs non conformes, produits de nettoyage, métaux lourds
- ✓ Dangers physiques : corps étrangers (verre, métal, os, plastique) — sources et prévention
- ✓ Allergènes : les 14 allergènes majeurs réglementés (règlement UE n°1169/2011), obligations d'information du consommateur
- ✓ Travaux pratiques : identification et évaluation des risques sur des fiches produits et des situations de travail

Module 3 — Bonnes pratiques d'hygiène (BPH)

- ✓ Hygiène du personnel : tenue vestimentaire, lavage des mains, comportements à risque, état de santé
- ✓ Maîtrise des températures : chaîne du froid, cuisson, refroidissement rapide, maintien en température
- ✓ Nettoyage et désinfection : plan de nettoyage, choix des produits, protocoles et fréquences
- ✓ Gestion des déchets : tri, stockage, évacuation et prévention des contaminations croisées
- ✓ Lutte contre les nuisibles : plan de dératisation et désinsectisation (3D)
- ✓ Réception et stockage des marchandises : contrôle à réception, DLC/DDM, FIFO

Jour 2 — HACCP, traçabilité et Plan de Maîtrise Sanitaire (7 h)

Module 4 — La méthode HACCP — 7 principes

- ✓ Origine et finalité du système HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points)
- ✓ Les 12 étapes de mise en place d'un système HACCP selon le Codex Alimentarius
- ✓ Principe 1 — Analyse des dangers : identifier, évaluer (fréquence × gravité) et lister les mesures préventives
- ✓ Principe 2 — Déterminer les Points Critiques de Contrôle (CCP) : utilisation de l'arbre de décision
- ✓ Principe 3 — Établir les limites critiques pour chaque CCP (ex. : température, pH, temps)
- ✓ Principes 4 à 7 — Surveillance des CCP, actions correctives, vérification du système, documentation
- ✓ Travaux pratiques : construction d'un diagramme de flux et identification des CCP sur un process réel

Module 5 — Traçabilité et gestion documentaire

- ✓ Obligations de traçabilité : règlement CE n°178/2002, traçabilité amont et aval
- ✓ Enregistrements obligatoires : températures, réceptions, nettoyages, formations du personnel
- ✓ Gestion des non-conformités : procédure de retrait-rappel, fiche de non-conformité
- ✓ Durée de conservation des documents et archivage
- ✓ Travaux pratiques : renseigner des documents de traçabilité et traiter une non-conformité

Module 6 — Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

- ✓ Définition et contenu obligatoire du PMS : BPH + HACCP + traçabilité + gestion des non-conformités
- ✓ Les prérequis du PMS : plans de nettoyage, gestion des déchets, formation du personnel, maintenance
- ✓ Rédaction et mise à jour des procédures internes
- ✓ Autocontrôles et audits internes : fréquences et méthodes
- ✓ Mise en situation : audit croisé — chaque participant évalue le PMS d'un autre établissement fictif

3 Méthodes pédagogiques

- Apports théoriques illustrés par des exemples concrets issus du secteur alimentaire
- Études de cas réels : analyse d'incidents sanitaires et de résultats d'inspections
- Travaux pratiques individuels et en sous-groupes tout au long des deux journées
- Mise en situation professionnelle : construction partielle d'un PMS adapté à l'activité du participant
- Échanges interactifs et retours d'expérience entre participants et formateur

5 Moyens et supports pédagogiques

- Support de formation complet remis à chaque participant (format numérique PDF)
- Présentation structurée projetée en salle (diaporama)
- Fiches pratiques : arbre de décision HACCP, fiche de non-conformité, plan de nettoyage type
- Études de cas documentées et exercices guidés
- Ressources réglementaires : textes officiels et guides de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) sectoriels

5 Modalités d'évaluations

- QCM de validation des connaissances théoriques en fin de J1 et de J2
- Études de cas pratiques corrigées en séance avec retour individualisé du formateur
- Mise en situation professionnelle : analyse d'un process et identification des CCP
- Attestation de fin de formation délivrée à chaque participant à l'issue de la formation

REFERENCES REGLEMENTAIRES

- Règlement CE n°852/2004 — relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (paquet hygiène)
 - Règlement CE n°178/2002 — principes généraux de la législation alimentaire et traçabilité
 - Règlement UE n°1169/2011 — information des consommateurs sur les denrées alimentaires (allergènes)
- Arrêté du 21 décembre 2009 — règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail alimentaire
- Codex Alimentarius CAC/RCP 1-1969 (rév. 2020) — système HACCP et lignes directrices pour son application

Modalités d'inscription Inscription par email : contact@formezvoo.com · Tél. : 0970 70 01 03
Convocation et informations pratiques transmises avant le démarrage de la formation.