



**FORMATION OBLIGATOIRE**

**LIEU**

**METZ – UMIH MOSELLE**

**SESSIONS**

17-18 janvier 2022

22-23 février 2022

14-15 mars 2022

25-26 avril 2022

17-18 mai 2022

7-8 juin 2022

**TARIF / PERSONNE**

400 € HT / 480 € TTC

L'UMIH est l'Union des  
Métiers et des Industries de  
l'Hôtellerie

**CONTACT – UMIH MOSELLE**

**Agnès LORANG**

[agnes@umih-moselle.fr](mailto:agnes@umih-moselle.fr)

**Annick MULLER**

[annick@umih-moselle.fr](mailto:annick@umih-moselle.fr)

**INTERVENANTS**

Spécialisés dans  
l'Hygiène  
Alimentaire.

**METHODE**

Supports  
audiovisuels,  
animation de  
groupe, travaux  
dirigés, remise de  
documents.

**PROGRAMME**

**FORMATION SPÉCIFIQUE EN MATIÈRE  
D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE**

ADAPTÉE À L'ACTIVITÉ DES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION  
COMMERCIALE  
(TRADITIONNELLE, RAPIDE, CAFÉTÉRIA)

**UMIH FORMATION** est agréée par les DRAAF dans toutes les régions françaises.

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

**PRE REQUIS :** 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.
- **Analyser les risques** (physiques, chimiques et biologiques) liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale ; raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne ; connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture ; ainsi que les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle.
- 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 nécessaires.

**FORMATION 2 JOURS**

INTER ET INTRA ENTREPRISES – 14 HEURES - 6 À 15 PARTICIPANTS

■ **ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR**

DANGERS MICROBIENS ;

MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS ;

MOYENS DE MAITRISE DES DANGERS : QUALITÉ DE LA MATIÈRE PREMIÈRE, CONDITIONS DE PRÉPARATION, CHAÎNE DU FROID ET DU CHAUD, SÉPARATION DES ACTIVITÉS DANS L'ESPACE ET DANS LE TEMPS, HYGIÈNE DES MANIPULATIONS, CONDITIONS DE TRANSPORT, ENTRETIEN DES LOCAUX ET DU MATÉRIEL ;

AUTRES DANGERS POTENTIELS : CHIMIQUES, PHYSIQUES, BIOLOGIQUES ;

■ **FONDAMENTAUX DE LA RÉGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE ET NATIONALE**

NOTIONS DE DÉCLARATION, AGRÉMENT, DEROGATION ;

L'HYGIÈNE DES DENRÉES ALIMENTAIRES : PAQUET HYGIÈNE, TRAÇABILITÉ, GESTION DES NON-CONFORMITÉS, BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE (BPH), PROCÉDURES FONDÉES SUR LE HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) ;

L'ARRÊTÉ EN VIGUEUR RELATIF AUX RÈGLES SANITAIRES DU COMMERCE DE DÉTAIL ;  
CONTRÔLES OFFICIELS ;

■ **PLAN DE MAITRISE SANITAIRE**

GBPH DU SECTEUR D'ACTIVITÉ ;

BPH ;

PRINCIPES DE L'HACCP ;

MESURES DE VÉRIFICATIONS ;

SYSTÈME DOCUMENTAIRE

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

