Mise à jour janvier 2026

SÉCURITE ALIMENTAIRE

Public Visé • Restaurants : Cuisiniers, chef de cuisine, chefs de service, commis • Commerces de proximité : boulangerie, pâtisserie, poissonnerie, boucherie, charcuterie, vente à emporter, etc. (La formation est accessible aux personnes en situation de handicap).	**Horaires en formation** Journée de 7 heures • Matin : de 09h30 à 13h00 • Après-midi : de 14h00 à 17h30	**Forma Code** • 21570
Modalités de formation • Formations inter et intra entreprise	**Formateur** • Formateur (trice) en hygiène HACCP et sécurité alimentaire	**Type de formation** • Collectif
Prérequis • Test de positionnement	**Durée** • Sur devis Un entretien individuel préalable pour évaluer le niveau de qualification	**Tarifs horaire** • Sur devis **Délais d'accès** • 72 heures à compter de la date de validation d'inscription
Modalité de suivi et de l'exécution de la formation : • Feuille d'émargement et questionnaire à chaud de la formation • Evaluation finale : QCM • Attestation de formation		**Statistiques 2025** • Taux d'abondons : 0% • Taux de satisfaction : 100%

MOYENS PÉDAGOGIQUES

Notre méthode pédagogique est interactive et participative.

Basées sur des exemples concrets et des expériences personnelles de nos formateurs. Notre équipe de formateur sera mettre à votre service leur expertise, et répondront aux mieux aux différentes problématiques auxquels vous pourriez être confronté.

MÉTHODE PEDAGOGIQUE

Apports théoriques et pratiques
Travaux pratiques sur site
Etude de cas
Support de cours de la formation sécurité alimentaire

Mise à jour janvier 2026

PROGRAMME

OBJECTIFS :

Identifier les grands principes de la réglementation en hygiène alimentaire
Mettre en œuvre les principes de l'hygiène HACCP
Comprendre l'importance du danger allergène
Savoir évaluer objectivement les dangers allergènes
Pouvoir mettre en place une politique d'étiquetage appropriée

CONTENU DE LA FORMATION :

Hygiène HACCP
Les enjeux de la sécurité alimentaire :

1. Pour le consommateur, pour le professionnel, les organismes de contrôles

- Identifier et répartir les responsabilités des opérateurs ;
- Connaître les obligations de résultat (quelques obligations de moyen) ;
- Connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire ;
- Connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation.

2. Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène /Risques pour le consommateur

- Repérer et raisonner les risques physiques, chimiques et biologiques ;
- Raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne ;
- Connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture ;
- Connaître les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle.
- La sécurité alimentaire par la méthode HACCP
- La méthode des 5 M

2. Mettre en œuvre les principes de l'hygiène

- Utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité ;
- Organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues;
- Mettre en place les mesures de prévention nécessaires.

4. L'Hygiène du personnel

- Le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement
- Les durées de vie des aliments DLC, DLUO
- Les procédures de congélation / décongélation
- L'organisation, le rangement, la gestion des stocks

5. Le virus COVID-19 et son fonctionnement

- Appréhender les différences entre bactéries et virus
- Prendre connaissance de leurs formes de développement
- Focus sur les spécificités propres au coronavirus/COVID-19
- Comment reconnaître une personne porteuse ? Comment réagir ?
- Définition d'un porteur sain et quels sont les enjeux face à cette population
- La santé du personnel
- Passage en revue des gestes « barrière » : Approche approfondie du lavage des mains
- Identifier le matériel à mettre à disposition (gants, masques, tapis désinfection)
- Cuisiner sainement : la désinfection.
- Retour sur l'action virucide de la désinfection des végétaux avant leur stockage
- Cuisiner sainement : Appliquer l'action virucide de la cuisson
- Être sûr de la qualité des produits désinfectants utilisés
- Focus sur l'action ciblée des produits désinfectants par rapport aux virus
- Connaître les attentions particulières à avoir avec ces produits
- Ne pas participer à la recontamination : être acteur de la lutte contre la prolifération du virus
- Les gestes qu'il ne faut pas avoir pour reproduire durant la production culinaire

6. Assurer la mise en place d'un plan de désinfection pour votre restaurant

- Révision de votre plan de nettoyage en termes de produits, de fréquences, mise en place du système TACT sur toutes les opérations
- Comment vérifier que votre désinfection est bien opérante ?
- Garantir la mise en place de la marche en avant dans son restaurant
- Les grands principes de base
- Les façons de le mettre en place à moindre coût
- Synthèse de la formation : Evaluation sortante et débriefing

7. Les allergènes

Point sur la règlementation

- Le règlement INCO
- La responsabilité du fabricant
- Liste des allergènes majeurs à étiquetage obligatoire

Les manifestations de l'allergie alimentaire

- Allergie alimentaire : de quoi s'agit-il ?
- Distinction entre Allergie et Intolérance alimentaire
- Mécanismes de l'allergie
- Symptômes et gravité

Maîtrise du danger allergène

- Les mesures de prévention applicables lors de la fabrication alimentaire
- Les mesures de prévention applicables lors de la vente de produits alimentaires
- Les mesures de prévention applicables lors du service des repas
- Traçabilité des allergènes (du fournisseur au consommateur)
- La mise en place d'une communication adaptée pour la sécurité du consommateur.