Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de…

QHSE, Formations Réglementaires

07/11/2026

Public et prérequis

Personnel d'entreprise de restauration ou particulier, amené à manipuler des denrées alimentaires

Aucun prérequis

Les objectifs

Identifier et maîtriser les dangers biologiques, physiques, chimiques (Incluant les contaminants émergents comme les PFAS) et les 14 allergènes majeurs.
Comprendre et appliquer les Programmes Pré-Requis (PRP) actualisés (locaux, matériel, hygiène, nuisibles, déchets, eau, air ...).
Mettre en œuvre les 12 étapes et 7 principes HACCP révisés selon les dernières évolutions du Codex Alimentarius.
Développer et piloter une Culture de Sécurité des Aliments (Food Safety Culture) au sein de l'établissement.
Assurer la traçabilité, la gestion des non-conformités, les procédures de retrait-rappel et la communication interne / externe (Fournisseurs, DDPP).
Réaliser l'ensemble des manipulations professionnelles dans le respect strict de la réglementation en vigueur (Paquet Hygiène, GBPH, critères d'inspection DDPP).

Les méthodes pédagogiques et d'encadrement

Alternance d'apports théoriques, de cas pratiques, de mises en situation
La formation est animée par des formateurs experts, validés par nos équipes pédagogiques et disposant de 5 à 10 années d'expérience dans leur domaine de compétences

Validation et certification

Attestion de formation

Outils pédagogiques

Supports théoriques et réglementaires
Cas pratiques, mises en situations à partir d'exercices concrets
Documents types

Contenu de la formation

– Cadre réglementaire et dangers alimentaires

Théorie : Le cadre réglementaire de la sécurité des aliments (45 min)
Le Paquet Hygiène : règlements européens:
178/2002 (principes généraux, traçabilité, responsabilité de l'exploitant).
852/2004 (hygiène des denrées, HACCP obligatoire).
853/2004 (règles spécifiques aux denrées d'origine animale).
183/2005 (règlement sur les aliments pour animaux).

RÉFÉRENCE
QHSE0066

CENTRES DE FORMATION
Senlis, Beauvais, Compiègne, Saint-Quentin, Soissons, Amiens, Friville

DURÉE DE LA FORMATION
2 jours / 14 heures

ACCUEIL PSH
Formation ouverte aux personnes en situation de handicap. Moyens de compensation à étudier avec le référent handicap du centre concerné.

Les + Promeo

• 60 ans d'existence
• Une communauté de 3 100 alternautes
• 24 000 stagiaires formés par an
• 3 500 entreprises qui nous font confiance

• Un accompagnement personnalisé et un contact dédié
• L'expertise professionnelle de tous nos formateurs
• La diversité des diplômes sous accréditation par des partenaires de renom
• Une pédagogie active
• Des infrastructures technologiques et un environnement stimulant

Règlements complémentaires n°2073/2005, 2074/2005, 2075/2005, 931/2011 et arrêtés ministériels spécifiques.
Règlement (CE) n° 1935/2004 relatif aux matériaux et objets au contact des denrées alimentaires : cadre général, responsabilité de l'exploitant dans le choix des matériaux.
Règlement (CE) n° 1881/2006 modifié : teneurs maximales en contaminants dans les denrées alimentaires, incluant les PFAS (Règlement UE 2022/2388, applicable depuis avril 2023).
En France : loi AGEC et ses décrets, interdiction progressive des emballages alimentaires contenant des PFAS intentionnellement ajoutés (entrée en vigueur échelonnée 2023-2025).
Le fonctionnement d'Alim'confiance et le déroulement d'un contrôle officiel DDPP.
Le GBPH : où le trouver, statut juridique, usage pratique, opposabilité en cas de contrôle.
Théorie : Les dangers alimentaires (2h00)
Dangers biologiques : bactéries, virus, moisissures et levures, facteurs de multiplication (température, humidité, pH, activité de l'eau).
Quelques pathogènes spécifiques aux aliments : Salmonella (œufs, viandes), Trichinella (Viandes), Listeria monocytogenes (fromages affinés), Staphylococcus aureus (portage humain), et aussi Escherichia coli pathogènes, Clostridium botulinum, Bacillus cereus, Campylobacter, Norovirus, Hépatite A, Parasites Anisakis, Toxoplasma, Moisissures toxinogènes et Prions.
Dangers physiques : corps étrangers intrinsèques et extrinsèques (os, branche, pépins, verre, métal, …), gestion des bris, consignes de traçabilité.
Dangers chimiques : résidus de produits de nettoyage/désinfection, résidus de pesticides, lubrifiants de maintenance, et contaminants émergents – les PFAS :
o Définition : substances per- et polyfluoroalkylées, persistantes dans l'environnement et dans l'organisme.
o Sources d'exposition en restauration : cartons à pizza et emballages traités anti-graisse, ustensiles et poêles à revêtement PTFE dégradé, eau du robinet dans certaines zones (contamination des nappes), conditionnements industriels.
o Effets sanitaires reconnus (EFSA 2020) et teneurs maximales réglementaires fixées par le Règlement UE 2022/2388 (PFOS, PFOA, PFNA, PFHxS et leur somme dans poissons d'eau douce, crustacés, œufs, viandes).
Conséquences pratiques pour le restaurateur : choix des matériaux au contact, gestion des emballages fournisseurs, vigilance à la réception.
Gestion obligatoire des 14 allergènes majeurs (Règlement UE 1169/2011) : obligation déclarative orale et écrite, procédures de prévention de la contamination croisée, responsabilité de l'exploitant.
Hygiène du personnel : lavage des mains (protocole réglementaire), gants (usage rationnel, risque de fausse sécurité), tenue vestimentaire, comportements interdits en zone de préparation.
ATELIER PRATIQUE 1 : Audit d'hygiène des matières premières et des manipulations (45 min)
Séquence vidéo ciblée : introduction et préparation de la pâte.
Exercice : identifier les ingrédients utilisés (farine, levure, mozzarella, pepperoni, …) et lister les risques biologiques et chimiques associés à chacun, en intégrant une question sur la provenance et le type d'emballage des matières premières (risque PFAS sur les films alimentaires ou cartons d'emballage fournisseur).
Exercice : Lavage des mains et nettoyage des surfaces
Analyse critique réglementaire : débat autour de l'affirmation du Chef "Les gants sont pour l'hygiène". Analyse des règles d'utilisation des gants en restauration commerciale selon le GBPH (lavage des mains préalable obligatoire, risques de contamination croisée).

– PRP, culture de sécurité et audit d'environnement

Théorie : PRP – Programmes pré-requis (nouvelle version Codex) (1h30)
Locaux & équipements : surfaces lisses, lavables, imputrescibles, choix de matériaux conformes (inox, verre, céramique), remplacement des ustensiles à revêtement PTFE

dégradé (rayures, pelage) en application de la réglementation PFAS.
Eau et air : qualité réglementaire de l'eau (Directive UE 2020/2184, transposée en France en 2023), vigilance sur la présence de PFAS dans l'eau selon la zone géographique, ventilation et maîtrise des condensations.
Lutte contre les nuisibles : plan de dératisation/désinsectisation, enregistrements obligatoires.
Déchets & séparation des zones sales/propres.
Maintenance préventive : programme, enregistrements, lubrifiants alimentaires.
Hygiène du personnel & formation continue : obligations réglementaires, preuve de formation.
Matériaux au contact des aliments – focus PFAS : emballages conformes à la réglementation en vigueur (loi AGEC, interdictions 2023-2025), identification des emballages non conformes à bannir, alternatives validées.
Gestion des allergènes : procédures de séparation, nettoyage des lignes, traçabilité documentaire.
Validation des PRP : critères d'acceptation, enregistrements, fréquence de réévaluation.
Théorie : Culture de Sécurité des Aliments (0h45)
(Nouveau module – obligatoire Codex 2023)
Engagement de la direction.
Communication interne et implication de l'ensemble du personnel.
Comportements attendus et signalement des anomalies.
Indicateurs de culture sécurité.
Responsabilisation individuelle et collective.
ATELIER PRATIQUE 2 : Audit de l'environnement de travail et protocoles d'entretien (1h15)
Séquence vidéo ciblée : découpe des garnitures et plan de travail.
Exercice : évaluer la conformité de la surface utilisée (plan de travail en bois/mélaminé vs obligation de surfaces lisses, lavables et imputrescibles), évaluer si les ustensiles visibles (couteau, pétrin) présentent des signes de dégradation potentiellement liés aux PFAS (revêtement endommagé).
Application : rédaction par les stagiaires du protocole de nettoyage et de désinfection applicable au pétrin manuel et au couteau de découpe, incluant la gestion du risque de migration chimique en cas de matériau dégradé.

– HACCP, températures et traçabilité

Théorie : HACCP – 12 étapes & 7 principes révisés (1h15)
Constitution de l'équipe HACCP.
Description du produit fini et utilisation prévue.
Diagramme de fabrication et vérification sur site.
Analyse des dangers (méthode 2023) : intégrer les PFAS comme danger chimique à évaluer dans l'analyse (matériaux au contact présents dans le process : emballage, ustensiles, équipements).
Distinction PRP / PRPo / CCP : critères de décision.
Validation, surveillance, vérification : nouvelle distinction Codex (validation = efficacité prouvée avant mise en œuvre, surveillance = monitoring en cours, vérification = confirmation post-déploiement).
Réévaluation annuelle obligatoire du plan HACCP.
Théorie : Traçabilité & gestion documentaire modernisée (45 min)
(Nouveau module)
DLC/DDM : distinction, obligations d'affichage et de gestion.
Étiquetage réglementaire : mentions obligatoires, étiquettes sanitaires secondaires.
Registres obligatoires : réception, températures, nettoyage/désinfection, non-conformités.
Dématérialisation : outils admis, conditions de validité en cas de contrôle DDPP.
Archivage et mise à jour documentaire.
ATELIER PRATIQUE 3 : Identification des CCP et enregistrements HACCP (1h30)
Séquence vidéo ciblée : repos de la pâte, dressage et cuisson.
Exercices :

Remplir une fiche de contrôle à réception pour la mozzarella et le pepperoni (simulation des températures réglementaires = 4°C).
Analyser la phase de repos de la pâte [02:11] (« au réfrigérateur pendant 1 heure ») : valider si cette méthode maîtrise la prolifération microbienne.
Identifier le CCP "Cuisson" [06:50] : analyser les paramètres du Chef (30 min à 375°F / environ 190°C), définir comment valider l'assainissement en l'absence de thermomètre sonde, intégrer dans la fiche HACCP la colonne "danger chimique – migration PFAS" pour l'emballage post-cuisson.

– Liaison chaude, non-conformités et communication

Théorie : Transport des denrées, alertes sanitaires et gestion des non-conformités (1h00)
Règles de la liaison chaude : maintien à une température = 63°C, matériel de transport conforme.
Procédures de retrait et de rappel de produits : obligations de l'exploitant, délais, notification DDPP, RASFF (système d'alerte rapide européen).
Gestion des non-conformités : identification, blocage, décision (destruction, retransformation, dérogation), enregistrement.
Alertes liées aux contaminants chimiques dont les PFAS : procédure en cas d'alerte sur un emballage ou un matériau fournisseur (blocage du lot, information DDPP, traçabilité ascendante et descendante).
Théorie : Communication interne & externe (45 min)
(Nouveau module)
Transmission des consignes hygiène au sein de l'équipe.
Briefings d'équipe et culture du signalement.
Communication en cas de crise sanitaire (retrait, rappel, TIAC).
Relations fournisseurs : exigences contractuelles de conformité réglementaire (dont PFAS sur les emballages).
Relations DDPP : posture lors d'un contrôle, suivi d'un plan de correction.
ATELIER PRATIQUE 4 : Audit du conditionnement et gestion de crise (1h30)
Séquence vidéo ciblée : conditionnement et expédition de la pizza végétarienne.
Exercices :
Analyser l'astuce de la boule de pâte cuite placée au centre de la pizza pour éviter que le carton ne colle au fromage : valider la conformité de cette pratique (matériau barrière non réglementé vs risque d'humidité excessive favorisant la migration).
Évaluer la conformité du carton à pizza utilisé au regard de la réglementation PFAS (loi AGEC, interdictions en vigueur à la date de la formation) : identifier les marquages de conformité attendus sur un emballage alimentaire, distinguer un carton conforme d'un carton traité avec des PFAS intentionnellement ajoutés.
Évaluer la conformité réglementaire du mode de transport ("Livraison à cheval sur un chemin très chaotique") : lister les manquements (absence de caisson isotherme, non-maintien = 63°C).
Scénario de crise : le fournisseur de pepperoni informe l'établissement d'un rappel de lot pour suspicion de Salmonella. Rédiger la fiche d'action corrective (blocage, traçabilité, information DDPP, communication client).

Modalité d’évaluation

Attestation de formation spécifique en hygiène alimentaire portant la mention obligatoire du numéro d'autorisation administrative de l'organisme de formation délivré par la DRAAF