Quali'Cap
Qualité - Hygiène et sécurité des Aliments
Formation – Audit-Conseil-Assistance Technique
HACCP -ISO 22000 – FSC - DUERP

PROGRAMME DE FORMATION

# SPÉCIFIQUE EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTÉE

## À L'ACTIVITÉ DES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

*Organisme de formation autorisé par arrêté du Préfet de la Martinique du 18 juin 2026*

| **14 h** sur 2 jours | **Présentiel** en salle ou sur site | **Attestation** de formation |
|---|---|---|

| | |
|---|---|
| **Public** | Exploitants et salariés des établissements de restauration commerciale (restauration traditionnelle, cafétérias et libres-services, restauration rapide) et toute personne participant à la manipulation, à la préparation ou à l'organisation des denrées alimentaires dans ces établissements. |
| **Prérequis** | Aucun. |
| **Objectifs** | À l'issue de la formation, le participant sera capable de :<br>▪ identifier les principaux dangers alimentaires liés à son activité ;<br>▪ appliquer les bonnes pratiques d'hygiène adaptées à son établissement ;<br>▪ identifier les températures de référence et les mesures de maîtrise à mettre en œuvre en cas d'écart ;<br>▪ expliquer les principes de la démarche HACCP et identifier les mesures de maîtrise adaptées ;<br>▪ appliquer les principes de traçabilité et de gestion des produits non conformes. |
| **Intervenantes** | **Ghislaine CAPPA – Ingrid BRUERE DAWSON**<br>Formatrices spécialisées en qualité, hygiène et sécurité des denrées alimentaires destinées aux professionnels. |
| **Méthodes pédagogiques** | Alternance d'apports théoriques, échanges, études de cas, exercices pratiques, quiz et mises en situation permettant l'application des bonnes pratiques à l'activité des participants. |
| **Sanction** | Bilan de fin de formation et attestation de formation délivrée en fin de stage. |
| **Durée** | 14 heures minimum, soit 2 jours de 8 h à 12 h et de 13 h à 16 h. |
| **Délai d'accès** | 1 mois sous réserve de 6 participants minimum.<br>Formation intra-entreprise : sur demande. |
| **Lieu** | En présentiel dans les locaux de Quali'Cap (ZI Jambette) ou sur site client selon les conditions prévues à la convention. |
| **Accessibilité** | Salle de formation accessible aux personnes à mobilité réduite.<br>Le référent handicap de Quali'Cap est à disposition pour étudier les besoins d'adaptation et les modalités d'accompagnement nécessaires. |
| **Autorisation** | QUALI'CAP SARL figure sur la liste des organismes de formation autorisés à mettre en œuvre la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale, fixée par l'arrêté du Préfet de la Martinique du 18 juin 2026 (articles L. 233-4 et D. 233-12 du Code rural et de la pêche maritime ; arrêté du 12 février 2024 relatif au cahier des charges). |
| **Modalités d'évaluation** | Positionnement initial par quiz, évaluations intermédiaires et exercices pratiques, puis évaluation finale notée sur 20. Les objectifs sont considérés comme atteints à partir de 10/20. En cas d'acquis partiels ou insuffisants : correction commentée, explications complémentaires et/ou ressources de remédiation. |

Quali'Cap
Qualité - Hygiène et sécurité des Aliments
Formation – Audit-Conseil-Assistance Technique
HACCP -ISO 22000 – FSC - DUERP

# PROGRAMME DE LA FORMATION

*Le manque d'hygiène alimentaire favorise les contaminations qui peuvent être bactériologiques, physiques, chimiques ou allergènes. Ces contaminations peuvent être à l'origine de TIAC (toxi-infection alimentaire collective), de maladies, voire de mortalité. Il est de la responsabilité de l'exploitant du secteur alimentaire d'identifier les dangers liés à la production afin de réduire le risque à un niveau acceptable. Le respect de la réglementation permet de mettre sur le marché des produits sains et sûrs pour le consommateur.* ***La formation est adaptée à l'activité.***

## 1 LE CONTEXTE RÉGLEMENTAIRE

- Le règlement 178/2002 établissant les principes généraux de la législation alimentaire sur la sécurité sanitaire des aliments
- Le règlement 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Le règlement européen 2021/382 sur la Food Safety Culture
- Le règlement 853/2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux produits d'origine animale
- L'arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale
- L'arrêté du 29 Décembre 2009 relatives aux activités du commerce de détail, entreposage, et transport des produits alimentaires d'origine animale

## 2 LES DANGERS MICROBIENS

- Le règlement CE 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

> *« Critère microbiologique » définit l'acceptabilité d'un produit, d'un lot de denrées alimentaires ou d'un procédé, sur la base de l'absence, de la présence ou du nombre de micro-organismes, et/ou de la quantité de leurs toxines/métabolites, par unité(s) de masse, volume, surface ou lot (Journal officiel de l'Union européenne 22.12.2005).*

- Les types de microbes et leur classement (utiles, non nocifs, pathogènes), le classement des nuisibles
- Les sources de contaminations
- Les facteurs de développement
- Les toxi infections alimentaires/ Les Maladies infectieuses alimentaires ; la déclaration obligatoire en cas d'intoxication alimentaire

## 3 LES MOYENS DE MAÎTRISE DES DANGERS MICROBIOLOGIQUES

- La législation : l'arrêté du 21 Décembre 2009
- Hygiène des locaux
- La séparation des activités dans le temps et dans l'espace
- La gestion des déchets
- Hygiène des opérations portant sur les denrées alimentaires
- Les matières premières
- La conservation – le stockage – la distribution
- Les conditions de préparation, l'hygiène des manipulations
- La liaison froide / La liaison chaude
- La chaîne du froid et la chaîne du chaud
- Les conditions d'application de gestion des plats témoins
- Les conditions de transport

## 4 LES AUTRES DANGERS

- Dangers physiques (corps étrangers).
- Dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates…).
- Allergies et intolérances alimentaires. Réglementation INCO

## 5 LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

**PRP (Programme prérequis) et les PRPo (prérequis opérationnel)**

- L'hygiène du personnel et des manipulations : tenue vestimentaire/propreté corporelle/hygiène des mains
- Le respect des températures de stockage, de cuisson, de refroidissement
- Les durées de vie : Dates limites de consommation/ les dates de durabilité minimale
- Les procédures de réception des matières premières
- La gestion des non conformités
- Les procédures de stockages : l'organisation, le rangement, gestion des stocks
- Les procédures de déconditionnement/ de décongélation /de fabrication/ de congélation
- Les plans de nettoyage et de désinfection
- Le plan de lutte contre les nuisibles

Quali'Cap
Qualité - Hygiène et sécurité des Aliments
Formation – Audit-Conseil-Assistance Technique
HACCP -ISO 22000 – FSC - DUERP

## 6 L'HACCP

*Méthode réglementaire qui permet d'identifier les risques alimentaires à la production, de les évaluer et de mettre en place les moyens nécessaires pour les maîtriser.*

- L'analyse des dangers par la méthode des 5 M
- Les 7 principes de la démarche HACCP
- Les mesures de vérification : les autocontrôles, l'objectif de l'audit
- L'archivage documentaire

## 7 LA TRAÇABILITÉ ET LA GESTION DES PRODUITS NON CONFORMES

- Tracer les produits de la chaîne alimentaire jusqu'à la distribution des produits finis
- La traçabilité en amont et la traçabilité en aval
- Les méthodes de traçabilité, l'archivage des étiquettes de traçabilité
- Procédures de retraits/rappel des produits non conformes

## 8 LES CONTRÔLES OFFICIELS

**La surveillance et le contrôle sont assurés par la DIRECTION DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION et portent sur :**

- Le contrôle à réception
- L'hygiène générale des locaux, le stockage, la DLC
- Le contrôle des températures
- La traçabilité des produits d'origine animale
- Les enregistrements réglementaires