

LIVRE BLANC Édition 2026

Formation Hygiène Alimentaire Restaurateurs

10 h e-learning + 4 h en présentiel

ou 100 % présentiel

Le guide pratique des professionnels de l'alimentaire

Restauration traditionnelle • Restauration collective • Boucheries • Boulangeries • Pâtisseries • Traiteurs • Food-trucks • Dark kitchens • Commerces alimentaires • Coffee-shops



Liberté • Égalité • Fraternité

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE



Direction régionale de l'alimentation,
de l'agriculture et de la forêt

Formation Hygiène Alimentaire

*HygiQuali
validé par l'État*

À propos de ce livre blanc

Ce livre blanc est consacré à la « Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale ».

Il présente les objectifs, les notions essentielles et la manière dont ces connaissances se traduisent concrètement dans un établissement alimentaire.

Aussi, il relate les points à noter quant au choix de sa formation en fonction de son activité.

À propos de l'auteure



Ce guide a été rédigé par Sam, consultante experte en sécurité alimentaire depuis plus de 10 ans. Elle accompagne les professionnels dans la mise en conformité, le PMS, les bonnes pratiques d'hygiène et la préparation aux contrôles sanitaires.

De par son expertise pointue, elle remet en conformité des établissements ayant subi des fermetures administratives ou des mises en demeure, par une collaboration étroite avec les autorités.

Formatrice depuis 20 ans et Référente AFEST (Action de Formation en Situation de Travail), Sam a conçu tous les modules de formation en y intégrant des cas pratiques concrets, provenant de l'expérience terrain.

À retenir

La formation présentée dans ce livre blanc dure 14 heures : 10 heures en e-learning et 4 heures en présentiel dans une cuisine professionnelle équipée. Elle associe apports théoriques, activités interactives et mise en pratique professionnelle. La formation est également proposée en présentiel pour vos équipes.

Sommaire

1. À qui s'adresse la formation ?
2. Le format 14 h : 10 h e-learning + 4 h en présentiel
3. Les objectifs pédagogiques
4. Aliments et risques pour le consommateur
5. Focus sur les dangers biologiques
6. Dangers chimiques, physiques et allergènes
7. Les fondamentaux de la réglementation
8. Contrôles officiels : ce que regarde la DDPP
9. Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
10. Les Bonnes Pratiques d'Hygiène : le socle quotidien
11. Hygiène du personnel
12. Températures : maîtriser le froid et le chaud
13. Réception, stockage et organisation des denrées
14. Nettoyage et désinfection
15. Nuisibles, déchets, eau et environnement
16. Traçabilité et gestion des non-conformités
17. Allergènes : informer et prévenir les contaminations croisées
18. La méthode HACCP : raisonner par les dangers
19. Les 12 étapes et les 7 principes HACCP
20. Procédés spécifiques et situations sensibles
21. Les enjeux selon votre métier
22. Les 4 heures en présentiel : passer de la théorie à la pratique
23. Les 10 heures en e-learning : apprendre à son rythme
24. Évaluation des acquis et ressources professionnelles
25. FAQ – Formation Hygiène Alimentaire 14 h
26. Pour aller plus loin avec HygiQuali

1. À qui s'adresse la formation ?

La formation concerne en priorité les professionnels de la restauration commerciale soumis à l'obligation de disposer, dans l'établissement, d'au moins une personne justifiant de la formation spécifique lorsque les conditions réglementaires sont réunies. Elle est également utile à toute personne qui souhaite structurer ou renforcer ses pratiques d'hygiène alimentaire.

- ✓ Restaurants traditionnels, brasseries, cafés et cafétérias.
- ✓ Restauration rapide, snacks, food-trucks et dark kitchens.
- ✓ Créateurs, repreneurs, gérants et responsables d'établissement.
- ✓ Chefs de cuisine, cuisiniers et salariés amenés à manipuler des denrées.
- ✓ Professionnels souhaitant mieux comprendre le PMS, la méthode HACCP et les attentes d'un contrôle sanitaire.

Important

La formation spécifique « restauration commerciale » ne doit pas être confondue avec une simple initiation à la méthode HACCP. Son programme réglementaire couvre les dangers, la réglementation, les bonnes pratiques, le PMS, l'HACCP, la traçabilité et les contrôles officiels.



Un guide pensé pour le terrain

Chaque chapitre relie la règle à son application concrète : quoi surveiller, quoi enregistrer, quels documents conserver et comment réagir en cas d'écart.

2. Le format 14 h : 10 h e-learning + 4 h en présentiel

Le parcours HygiQuali présenté ici est organisé en deux temps complémentaires.

Les 10 heures d'e-learning permettent d'acquérir les connaissances à son rythme.

Les 4 heures en présentiel servent à transformer ces connaissances en réflexes professionnels à partir de situations concrètes.

Le format hybride est exigé par les services *Formation* de la DRIAFF (Direction Régionale de l'Agriculture et de la Forêt) lorsque la modalité en e-learning est proposée par l'organisme de formation.

Point clé	Application terrain
10 h e-learning	Vidéos pédagogiques et illustratives, quiz, cas pratiques, études de cas, documents téléchargeables et progression autonome.
4 h présentiel	Échanges avec le formateur, observation des pratiques, exercices appliqués, analyse de situations et consolidation des acquis.
Accompagnement	Questions au formateur, retours sur les difficultés et orientation vers les ressources utiles.
Validation	Évaluations formatives pendant le parcours et QCM final selon les modalités de la formation.



3. Les objectifs pédagogiques

À l'issue du parcours, l'apprenant doit pouvoir mobiliser les connaissances indispensables à la maîtrise de l'hygiène alimentaire dans son activité.

- ✓ Reconnaître les dangers biologiques, chimiques, physiques et allergènes.
- ✓ Identifier les facteurs favorisant la contamination et la multiplication microbienne.
- ✓ Comprendre les obligations réglementaires applicables à l'établissement.
- ✓ Mettre en œuvre les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH).
- ✓ Comprendre les principes de la méthode HACCP et leur utilité dans le PMS.
- ✓ Organiser la traçabilité, les autocontrôles et les enregistrements.
- ✓ Maîtriser les températures, le nettoyage-désinfection et la prévention des contaminations croisées.
- ✓ Réagir face à une non-conformité et mettre en place une action corrective adaptée.

Objectif final

Être capable de relier la réglementation à la réalité quotidienne de son établissement, plutôt que d'apprendre des règles isolées.

4. Aliments et risques pour le consommateur

Un aliment peut présenter un danger sans que celui-ci soit visible. La maîtrise sanitaire commence donc par l'identification des dangers susceptibles d'affecter une denrée, puis par la mise en place de mesures de prévention et de surveillance.

Point clé	Application terrain
Danger biologique	Bactéries, virus, parasites, levures ou moisissures susceptibles d'altérer l'aliment ou de rendre le consommateur malade.
Danger chimique	Résidus de produits de nettoyage, substances chimiques, migration de matériaux ou contamination par un produit inadapté.
Danger physique	Corps étrangers : verre, métal, plastique, bois, fragments d'emballage ou autres éléments indésirables.
Allergènes	Présence ou contamination croisée par un allergène devant être maîtrisé et correctement communiqué au consommateur.

Réflexe professionnel

Pour chaque danger : identifier la source, prévenir l'apparition, surveiller les points sensibles et savoir quoi faire en cas d'écart.

5. Focus sur les dangers biologiques

Les micro-organismes sont au cœur de nombreux risques alimentaires. Leur développement dépend notamment du temps, de la température, de l'humidité disponible, de l'acidité et de la nature de l'aliment.

- ✓ Respecter les températures de conservation et limiter le temps passé dans les zones favorables à la multiplication microbienne.
- ✓ Éviter les contaminations croisées entre produits crus, produits prêts à consommer, matériel et mains.
- ✓ Maîtriser les étapes sensibles : refroidissement, remise en température, décongélation, préparation à l'avance et conservation.
- ✓ Assurer une hygiène rigoureuse des mains, des surfaces, des ustensiles et des équipements.
- ✓ Écarter les denrées présentant un doute sur leur sécurité ou leur traçabilité.



6. Dangers chimiques, physiques et allergènes

Dangers chimiques

Les produits d'entretien doivent être identifiés, stockés à l'écart des denrées et utilisés conformément aux consignes. Un mauvais dosage, un rinçage insuffisant ou un transvasement dans un contenant alimentaire peut créer un risque.

Dangers physiques

L'état du matériel, des emballages, des luminaires et des surfaces doit être surveillé afin d'éviter la présence de corps étrangers dans les préparations.

Allergènes

L'établissement doit connaître les allergènes présents dans ses recettes, limiter les contaminations croisées et mettre à disposition une information fiable pour le consommateur.

À retenir

Un risque bien maîtrisé repose autant sur l'organisation que sur la connaissance : rangement, étiquetage, séparation, contrôle et communication.

7. Les fondamentaux de la réglementation

Le cadre de l'hygiène alimentaire combine des règles européennes et nationales. Le règlement (CE) n° 852/2004 constitue l'un des textes majeurs du « paquet hygiène ». En France, la formation spécifique en restauration commerciale est encadrée par le Code rural et de la pêche maritime et par l'arrêté du 12 février 2024 relatif à son cahier des charges.

- ✓ Responsabilité de l'exploitant dans la sécurité des denrées mises sur le marché.
- ✓ Obligation d'organiser l'hygiène, la formation ou les instructions du personnel selon les tâches réalisées.
- ✓ Mise en place de procédures fondées sur les principes HACCP lorsque cela est requis.
- ✓ Traçabilité des denrées et capacité à agir rapidement en cas de produit non conforme.
- ✓ Respect des règles sanitaires applicables aux locaux, équipements, températures, procédés et informations au consommateur.

Bon repère

La réglementation fixe un cadre ; le PMS montre comment l'établissement transforme ce cadre en procédures concrètes et vérifiables.

8. Contrôles officiels : ce que regarde la DDPP

Lors d'un contrôle sanitaire, l'inspecteur ne vérifie pas uniquement la présence de documents. Il observe la cohérence entre ce qui est écrit, ce que l'équipe explique et ce qui est réellement pratiqué.

- ✓ État et propreté des locaux, matériels et équipements.
- ✓ Hygiène du personnel et organisation des flux.
- ✓ Maîtrise des températures et conditions de stockage.
- ✓ Traçabilité, étiquetage, dates et gestion des produits non conformes.
- ✓ Plan de nettoyage-désinfection et preuves de sa mise en œuvre.
- ✓ Information sur les allergènes et autres affichages applicables.
- ✓ PMS, procédures, autocontrôles et actions correctives.



Préparer un contrôle

Un PMS à jour, des enregistrements cohérents et une équipe capable d'expliquer ses pratiques constituent des éléments essentiels de la maîtrise sanitaire.

9. Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

Le PMS regroupe les mesures mises en place par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions. Il doit être adapté à l'activité réelle : recettes, locaux, organisation, matériels, fournisseurs et modes de service.

- ✓ Bonnes Pratiques d'Hygiène : personnel, locaux, nettoyage, nuisibles, eau, déchets, stockage et organisation.
- ✓ Procédures fondées sur les principes HACCP et analyse des étapes sensibles.
- ✓ Traçabilité des matières premières et des produits.
- ✓ Gestion des non-conformités, retraits ou rappels lorsque nécessaire.
- ✓ Autocontrôles : températures, vérifications, analyses, contrôles du nettoyage et enregistrements utiles.



10. Les Bonnes Pratiques d'Hygiène : le socle quotidien

Les BPH constituent la base du fonctionnement sanitaire d'un établissement. Elles doivent être simples, connues de l'équipe et réellement applicables pendant le service.

Point clé	Application terrain
Personnel	Tenue propre, lavage des mains, comportement adapté, gestion des blessures et des effets personnels.
Locaux et matériel	Entretien, rangement, séparation des activités et maintien en bon état.
Denrées	Protection, étiquetage, rotation des stocks, respect des dates et des températures.
Organisation	Limiter les croisements entre propre/sale et cru/cuit ; planifier les opérations sensibles.
Contrôles	Vérifier, enregistrer quand nécessaire et corriger immédiatement les écarts.

Principe simple

Une bonne procédure est une procédure que l'équipe comprend, peut appliquer et peut prouver.

11. Hygiène du personnel

Le personnel peut être un vecteur de contamination. L'objectif n'est pas seulement d'imposer une tenue : il faut organiser les comportements qui protègent réellement les aliments.

- ✓ Se laver les mains aux moments clés : prise de poste, après les toilettes, après manipulation de déchets ou produits souillés, après une interruption contaminante.
- ✓ Porter une tenue professionnelle propre et adaptée à l'activité.
- ✓ Protéger les plaies et signaler les situations pouvant compromettre l'hygiène des aliments.
- ✓ Éviter les comportements à risque au-dessus des denrées : téléphone, bijoux inadaptés, manipulation inutile, objets personnels.
- ✓ Former les nouveaux arrivants aux règles spécifiques de l'établissement.

Pendant les 4 h en présentiel

L'hygiène des mains, l'organisation du poste et les contaminations croisées peuvent être pratiquées, observées et discutées avec le formateur.



12. Températures : maîtriser le froid et le chaud

La température est un paramètre majeur de maîtrise. Les consignes doivent être adaptées aux catégories de denrées et aux procédés utilisés. L'équipe doit savoir mesurer, interpréter et agir.

- ✓ Contrôler les enceintes froides et, lorsque nécessaire, la température des produits.
- ✓ Limiter les ruptures de la chaîne du froid pendant la réception, le stockage, la préparation et le service.
- ✓ Surveiller les opérations de refroidissement rapide et de remise en température lorsqu'elles sont pratiquées.
- ✓ Décongeler selon une méthode maîtrisée et éviter les pratiques favorisant la multiplication microbienne.
- ✓ Tracer les écarts significatifs et les actions correctives mises en œuvre.

En cas d'écart

Ne pas se contenter de noter une température anormale : rechercher la cause, protéger les denrées, décider de leur devenir et corriger l'origine du problème.



13. Réception, stockage et organisation des denrées

La maîtrise sanitaire commence dès l'arrivée des marchandises. Une réception mal contrôlée peut introduire dans l'établissement un produit non conforme ou rompre la chaîne du froid.

- ✓ Vérifier l'état du véhicule ou des contenants lorsque cela est pertinent.
- ✓ Contrôler l'intégrité des emballages, l'étiquetage, les dates et l'aspect général.
- ✓ Mesurer les températures selon les produits et les procédures internes.
- ✓ Ranger rapidement les denrées dans les zones adaptées.
- ✓ Séparer les produits incompatibles et protéger les aliments prêts à consommer.
- ✓ Organiser la rotation des stocks selon une logique cohérente et compréhensible par l'équipe.



14. Nettoyage et désinfection

Nettoyer et désinfecter sont deux opérations complémentaires mais différentes. Le nettoyage élimine les salissures ; la désinfection vise à réduire la contamination microbienne après un nettoyage efficace.

Point clé	Application terrain
Quoi ?	Lister les surfaces, matériels, équipements et zones à traiter.
Avec quoi ?	Identifier les produits autorisés, leur usage, dosage et temps de contact.
Comment ?	Décrire la méthode, le démontage éventuel, le rinçage et les précautions.
Quand ?	Définir une fréquence réaliste selon le niveau de risque et l'utilisation.
Qui ?	Attribuer clairement la responsabilité et prévoir une vérification.

Plan de nettoyage-désinfection

Il doit correspondre au terrain. Un tableau très complet mais jamais appliqué protège moins qu'un plan clair, réaliste et contrôlé.

15. Nuisibles, déchets, eau et environnement

La sécurité alimentaire dépend aussi de l'environnement de travail. Les nuisibles, les déchets mal gérés, les infiltrations ou les équipements dégradés peuvent contaminer les denrées et compromettre l'hygiène globale.

- ✓ Prévenir l'entrée des nuisibles et repérer rapidement les indices de présence.
- ✓ Conserver les denrées protégées et limiter les sources de nourriture accessibles.
- ✓ Organiser l'évacuation des déchets sans contaminer les zones propres.
- ✓ Maintenir les locaux et équipements en bon état et signaler les dégradations.
- ✓ S'assurer que l'eau utilisée dans les opérations alimentaires répond aux exigences applicables.
- ✓ Conserver les preuves utiles des interventions de lutte contre les nuisibles lorsque celles-ci sont externalisées.

Surveillance

Une anomalie environnementale doit être traitée comme une non-conformité : constater, protéger, corriger et vérifier l'efficacité de l'action.

16. Traçabilité et gestion des non-conformités

La traçabilité permet de retrouver l'origine d'une denrée et d'identifier les produits concernés en cas de problème. Elle doit être suffisamment organisée pour agir vite.

- ✓ Conserver les informations utiles sur les fournisseurs, produits, lots et dates.
- ✓ Associer les matières premières aux productions lorsque l'activité le nécessite.
- ✓ Identifier clairement les préparations internes et leurs dates de fabrication ou de conservation.
- ✓ Isoler un produit douteux ou non conforme afin d'éviter son utilisation accidentelle.
- ✓ Documenter la décision prise : retour fournisseur, destruction, déclassement ou autre action adaptée.
- ✓ Savoir réagir en cas d'alerte, retrait ou rappel.

Bon réflexe

Une traçabilité efficace n'est pas un empilement de papiers : c'est un système qui permet de retrouver rapidement l'information utile.

17. Allergènes : informer et prévenir les contaminations croisées

La gestion des allergènes associe deux exigences : connaître la composition des produits et maîtriser la transmission de l'information au consommateur.

- ✓ Identifier les allergènes présents dans chaque recette et chaque ingrédient.
- ✓ Mettre à jour l'information lors d'un changement de fournisseur, de recette ou de produit.
- ✓ Limiter les contaminations croisées par l'organisation, le nettoyage, le matériel et le stockage.
- ✓ Éviter les réponses approximatives au client : l'information doit être fiable et vérifiable.
- ✓ Sensibiliser l'ensemble de l'équipe, y compris les personnes qui prennent les commandes ou servent les clients.

Cas pratique

Un changement de sauce, de pain ou de garniture peut modifier la présence d'allergènes. La fiche recette et l'information client doivent évoluer en même temps.

18. La méthode HACCP : raisonner par les dangers

HACCP signifie Hazard Analysis Critical Control Point, ou analyse des dangers et maîtrise des points critiques. Il s'agit d'une méthode de travail permettant d'identifier les dangers significatifs, de définir des mesures de maîtrise et d'organiser la surveillance.

- ✓ Analyser les dangers liés aux matières premières, aux étapes de fabrication et à l'environnement.
- ✓ Identifier les mesures de maîtrise déjà en place.
- ✓ Déterminer les étapes nécessitant une surveillance renforcée.
- ✓ Définir des critères ou limites lorsque cela est pertinent.
- ✓ Prévoir les actions correctives en cas d'écart.
- ✓ Vérifier que le système fonctionne et conserver les enregistrements nécessaires.

HACCP ≠ certificat

La méthode HACCP est un outil de maîtrise des risques. Elle s'intègre au PMS et doit être adaptée aux produits et procédés réels de l'établissement.

19. Les 12 étapes et les 7 principes HACCP

La démarche HACCP est classiquement structurée en étapes préparatoires puis en sept principes. L'objectif est de construire une analyse cohérente à partir du produit et du procédé réel.

Point clé	Application terrain
Étapes préparatoires	Constituer l'équipe, décrire le produit, préciser l'utilisation attendue, établir puis vérifier le diagramme de fabrication.
Principe 1	Analyser les dangers et identifier les mesures de maîtrise.
Principe 2	Déterminer les points critiques pour la maîtrise lorsque la démarche le justifie.
Principes 3 et 4	Fixer les limites critiques et organiser la surveillance.
Principes 5 à 7	Prévoir les actions correctives, vérifier le système et organiser la documentation/enregistrements.

Dans une petite structure

La méthode doit rester proportionnée et opérationnelle. Les procédures doivent aider l'équipe à maîtriser le risque, pas compliquer inutilement le travail.

20. Procédés spécifiques et situations sensibles

Certaines pratiques nécessitent une attention renforcée car elles modifient fortement le niveau de risque ou la durée de conservation des produits.

- ✓ Refroidissement rapide et remise en température.
- ✓ Décongélation et gestion des produits décongelés.
- ✓ Préparations à base de viande hachée ou autres produits très sensibles.
- ✓ Préparations crues ou peu cuites, notamment certaines recettes de poisson.
- ✓ Conditionnement sous vide ou conservation prolongée.
- ✓ Fabrications réalisées à l'avance et définition des durées de vie internes.
- ✓ Transport, livraison et maintien des températures hors de l'établissement.

Principe

Plus un procédé est sensible, plus les paramètres doivent être définis, surveillés et compris par l'équipe.

21. Les enjeux selon votre métier

Restauration traditionnelle, collective & traiteurs

Liaisons chaudes et froides, refroidissement, remise en température, allergènes, préparations à l'avance et organisation des services.



Boulangeries, pâtisseries & boucheries

Snacking, vitrines réfrigérées, séparation des flux, produits sensibles, nettoyage des équipements et maîtrise des températures.



Food-trucks & dark kitchens

Espaces restreints, cadence, transport, stockage limité, prévention des contaminations croisées et maîtrise du froid.



22. Les 4 heures en présentiel : passer de la théorie à la pratique

Le présentiel permet de confronter les connaissances acquises en ligne à des situations professionnelles concrètes. Il donne au formateur la possibilité de questionner les pratiques, de corriger les incompréhensions et de faire verbaliser les bons réflexes.

- ✓ Observation d'une situation de travail et repérage des risques.
- ✓ Analyse d'un poste ou d'un flux : propre/sale, cru/cuit, stockage, circulation.
- ✓ Exercice sur les températures et les décisions à prendre en cas d'écart.
- ✓ Lecture ou amélioration d'un plan de nettoyage-désinfection.
- ✓ Cas pratique de traçabilité ou de non-conformité.
- ✓ Échanges autour du PMS et des documents réellement utilisés dans l'établissement.
- ✓ Synthèse des points à corriger ou à consolider.



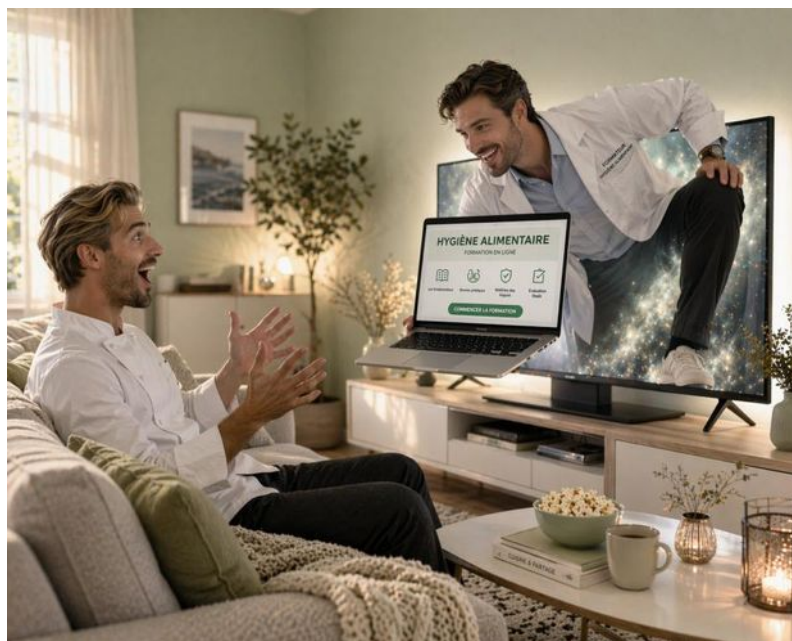
23. Les 10 heures en e-learning : apprendre à son rythme

La partie e-learning structure les connaissances avant la mise en pratique. Elle permet de revenir sur une notion, de refaire un quiz et de consulter les ressources depuis un ordinateur, une tablette ou un smartphone.

- ✓ Vidéos pédagogiques et vidéos illustratives.
- ✓ Quiz interactifs pour vérifier la compréhension au fil du parcours.
- ✓ Cas pratiques et études de cas inspirés de situations professionnelles.
- ✓ Documents téléchargeables utiles à la mise en place ou à l'amélioration du PMS.
- ✓ Progression autonome, accessible selon les modalités prévues par la plateforme.
- ✓ Accompagnement du formateur pour répondre aux questions et clarifier les points difficiles.

Complémentarité

Le e-learning apporte la structure et les connaissances ; le présentiel consolide les gestes, les décisions et l'adaptation au terrain.



24. Évaluation des acquis et ressources professionnelles

Évaluations

Les acquis sont vérifiés tout au long de la formation à travers des activités formatives, des mises en situation, des quiz et une évaluation finale selon les modalités du parcours.

Ressources utiles téléchargeables pendant la formation

- ✓ Modèles de relevés de températures.
- ✓ Supports de traçabilité et de gestion des non-conformités.
- ✓ Plans ou trames de nettoyage-désinfection.
- ✓ Documents utiles à la structuration du PMS.
- ✓ Fiches pratiques et supports de rappel pour les équipes.
- ✓ Cas pratiques corrigés et ressources complémentaires selon le parcours.



Attestation

Après validation du parcours selon les modalités prévues, une attestation de formation est délivrée. HygiQuali indique sur son site une délivrance sous 48 h après validation.

25. FAQ – Formation Hygiène Alimentaire 14 h

La formation dure-t-elle bien 14 heures ?

Oui. Le parcours présenté dans ce livre blanc comprend 10 heures en e-learning et 4 heures en présentiel. Il est possible que vous passiez plus de temps à la formation si vous souhaitez revoir des leçons.

À quoi servent les 4 heures en présentiel ?

Elles permettent d'appliquer les connaissances à des situations de travail par de la manipulation des équipements, d'échanger avec le formateur et de consolider les réflexes professionnels.

Quels thèmes sont abordés ?

Les dangers alimentaires, la réglementation, les BPH, le PMS, la méthode HACCP, les températures, le nettoyage, la traçabilité, les allergènes et les contrôles officiels.

Peut-on utiliser la formation pour améliorer son PMS ?

Oui, la formation aide à comprendre la logique du PMS et met à disposition des ressources professionnelles essentielles à la mise en place de votre Plan de Maîtrise Sanitaire. Le PMS doit toutefois rester adapté à l'activité réelle de l'établissement.

La formation comprend-elle des évaluations ?

Oui, le parcours associe évaluations formatives, quiz, mises en situation et évaluation finale selon les modalités prévues.

La formation est-elle accessible aux personnes en situation de handicap ?

HygiQuali indique étudier, lors de l'inscription, les aménagements pouvant favoriser l'apprentissage et s'appuyer si nécessaire sur un réseau de partenaires.

26. Pour aller plus loin avec HygiQuali

HygiQuali par SK Evolution accompagne les professionnels de la restauration et des métiers de bouche en formation, audit et mise en conformité. La formation présentée dans ce livre blanc associe 10 heures d'e-learning et 4 heures en présentiel pour relier connaissances réglementaires et application concrète.

Formation Hygiène Alimentaire – 14 h

10 h e-learning + 4 h présentiel • Hygiène alimentaire • BPH • HACCP • PMS • Traçabilité • Allergènes • Cas pratiques • Évaluations

Références principales

- ✓ Règlement (CE) n° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- ✓ Règlement (CE) n° 178/2002 établissant les principes généraux de la législation alimentaire.
- ✓ Code rural et de la pêche maritime – dispositions relatives à la formation spécifique en hygiène alimentaire.
- ✓ Arrêté du 12 février 2024 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale.

Informations et inscription : www.formationshygienealimentaire.com

Téléphone : 09 54 69 11 08



Note éditoriale

Ce livre blanc est un support d'information et de sensibilisation. Les exigences applicables doivent toujours être appréciées au regard de l'activité, des procédés et des textes en vigueur.