



# Hygiène et sécurité alimentaire en restauration

Décret n°2011-731 du 24/06/2011 et arrêté du 05/10/2011

HÔTELLERIE / RESTAURATION / TOURISME

## ■ Durée

2 jours (14 heures)

## ■ Public

Les personnels d'entreprise de :

- la restauration commerciale
- les cafétarias et autres libres-services
- la restauration de type rapide

## ■ Validation

Attestation de formation spécifique en hygiène et sécurité alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale (décret n°2011-731 du 24 juin 2011 et arrêté du 5 octobre 2011)

Le GRETA Poitou-Charentes est enregistré au répertoire ROFHYA

## ■ Lieu

GRETA Poitou-Charentes  
Agence de La Rochelle

## ■ Dates

Nous contacter

## ■ Tarif

Demander un devis

## Objectif

Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer les activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client

## Contenu

### 1. Aliments et risques pour le consommateur

- Les dangers microbiens
- Les autres dangers potentiels

### 2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

- Notion de déclaration, d'agrément ...
- L'hygiène des denrées alimentaires
- L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail
- Les contrôles officiels

### 3. Le plan de maîtrise sanitaire

- Les principes de l'HACCP
- Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)
- Le GBPH du secteur spécifié

Pour toute information complémentaire :

**05 46 50 51 79**

[commercial.greta.agence-larochelle@ac-poitiers.fr](mailto:commercial.greta.agence-larochelle@ac-poitiers.fr)

[www.greta-poitou-charentes.fr](http://www.greta-poitou-charentes.fr)