|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Centre d’Hygiène et de Salubrité Publique | **Hygiène alimentaire****Formation professionnelle, compétences et évaluation** | **information**mise à jour 18/09/2020 |

1. **La formation professionnelle, une obligation règlementaire**

Comme tous les professionnels, les personnels du secteur alimentaire sont soumis à une obligation règlementaire générale de formation prescrite par le code du travail. Les personnels destinés à manipuler et préparer les denrées alimentaires ont en outre une obligation particulière de formation en matière d’hygiène alimentaire (article 10-6 de l’Arrêté n°1116 du 6 octobre 2006). Cette obligation peut faire l’objet d’une vérification lors du contrôle par le CHSP d’un établissement en cours d’activité ou avant même le démarrage des activités. Lorsqu’à l’occasion de ces contrôles officiels, il est établi que les personnels des établissements ne disposent pas des compétences requises en la matière, l’autorité administrative a le pouvoir de demander le retrait des personnes concernées des activités alimentaires, dans l’attente de leur formation qualifiante.

1. **La formation professionnelle, un gage pour obtenir des financements**

Les bailleurs, les banques, les organismes de subvention et les services administratifs auprès desquels les particuliers ou les professionnels s’adressent pour financer un projet d’activités alimentaires requièrent des garanties de compétences en matière d’hygiène alimentaire ainsi que des connaissances sur les obligations règlementaires et les démarches administratives correspondantes.

1. **Formation professionnelle et reconnaissance du CHSP**

La confiance des bailleurs et des administrations dans le niveau de qualification d’un entrepreneur s’appuie sur l’évaluation par les services publics compétents de leur formation, de leur expérience et de leur qualification. En matière d’hygiène alimentaire, le service public compétent est le Centre d’hygiène et de salubrité publique (CHSP). Le CHSP contribue au dispositif d’évaluation des compétences professionnelles en matière d’hygiène alimentaire :

* en validant des référentiels de formation, en contribuant à leur élaboration et leur adoption règlementaire,
* en attribuant sa reconnaissance aux formations, aux formateurs et aux organismes qui les dispensent,
* en contribuant à l’évaluation de la qualification, de l’expérience et de la compétence des entrepreneurs.

**Organismes de formation en hygiène aimentaire reconnus par le CHSP** :

Les organismes de formation reconnus par le CHSP pour doter les professionnels de l’alimentaire de compétences adaptées en matière d’hygiène alimentaire sont :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Prestataire** | **Contact** | **téléphone** | **Adresse mail** |
| ACTIV’RESULT | Philippe LACARRIERE | 87.35.72.99 | placarriere@activ-result.pf |
| TUO CONSULTING & FORMATION | Karel LUCIANI | 89.50.18.15 | teriihauroa@gmail.com |
| CAIRAP | Nathalie CHARLEUX | 87.72.11.47 | ncharleux@cairap.pf |
| ePACK HYGIENE | Bertrand JAUDON | 87.70.08.06 | bertrand.jaudon@gmail.com |
| GP INCENDIE SECURITE | Pascal GRILLET | 87.27.81.35 | gpincendiesecurite@yahoo.fr |
| GREPFOC | Patricia JOLY | 40.50.06.43 | patricia.joly.85@gmail.com |

La formation qu’ils dispensent donne lieu à la délivrance, par le CHSP, d’une attestation de formation qui peut être produite auprès des bailleurs ou des administrations qui la demandent.

1. **Modules de formation**

Le niveau et la nature de la formation requis en hygiène alimentaire doit être adapté aux besoins et aux circonstances. Plusieurs modules de formation peuvent être proposés pour répondre aux différents besoins :

* Formation initiale : le 1er module élémentaire de formation « sensibilisation aux règles d’hygiène alimentaire » correspond à une formation de base de 2 heures consacrée aux rudiments de l’hygiène alimentaire et aux démarches administratives dans le secteur alimentaire. L’attestation de formation délivrée permet de compléter les dossiers de demande d’aide ou de crédit.
* Autres modules : ils sont destinés à répondre aux besoins de formation continue, de perfectionnement ou de rattrappage. Ils sont détaillés en ligne sur <https://www.service-public.pf/chsp/ha/professionnels/formation/>.
Le module de « rattrapage » dure 2 jours et intéresse particulièrement les professionnels défaillants.
1. **Calendrier des prochaines formations**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Date** | **Module** (\*\*) | **Organisme de formation** | **Téléphone** | **Courriel** |
| vendredi 30 octobre 2020 | Visa QHSE(\*) | CCISM | 40 47 27 08 | formation@ccism.pf  |
| jeudi 15 octobre 2020 | Sensibilisation | CHSP | 40 50 37 47 | chsp@sante.gov.pf  |
| samedi 3 octobre 2020 | Visa QHSE(\*) | CCISM | 40 47 27 08 | formation@ccism.pf  |
| jeudi 17 septembre 2020 | Sensibilisation | CHSP | 40 50 37 47 | chsp@sante.gov.pf  |
| jeudi 3 septembre 2020 | Visa QHSE(\*) | CCISM | 40 47 27 08 | formation@ccism.pf  |
| vendredi 14 août 2020 | Sensibilisation | CHSP | 40 50 37 47 | chsp@sante.gov.pf  |

*(\*)* [*Visa QHSE*](https://www.ccism.pf/la-ccism/se-former/nos-formations-professionnelles-continues/formation-professionnelle-continue)*: la formation « Normes d'hygiène et règlementation sanitaire » organisée par la CCISM et dispensée en ligne via internet et l’application « TEAMS » permet d’obtenir la délivrance par le CHSP d’une attestation de formation équivalente à celle de la formation « sensibilisation ».*

*(\*\*) Autres modules : se renseigner auprès des prestataires de formation du §3.*