

Formation spécifique en matière d'Hygiène Alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

FORMATION OBLIGATOIRE

Tourisme - Hôtellerie - Restauration

DURÉE

14 heures soit 2 jours

TARIFS

Inter entreprises : 392€ net de TVA
Intra entreprises : nous contacter

PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Pas de pré-requis

Partenaires



Objectifs

Avoir acquis les capacités nécessaires pour organiser et gérer leurs activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client. Programme constitué d'un référentiel de capacités qui identifie les activités que les stagiaires doivent être capables de réaliser à l'issue de la formation, ainsi que d'un référentiel de formation dans lequel se trouve la liste des savoirs associés permettant d'aboutir aux objectifs de formation. Connaître les mesures et conditions nécessaires pour maîtriser les dangers et garantir le caractère propre à la consommation humaine d'une denrée alimentaire.

Programme

REFERENTIEL DE CAPACITES :

Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale

- Identifier et répartir les responsabilités des opérateurs.
- Connaître les obligations de résultat (quelques obligations de moyen).
- Connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire.
- Connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation.

Mettre en oeuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale

Utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité.
Organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues.
Mettre en place les mesures de prévention nécessaires.
Savoir identifier les déviations et prendre les mesures correctives adaptées.

Aliments et risques pour le consommateur

Les différents dangers :

Dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...)
Dangers physiques (corps étrangers...)
Dangers allergènes ;
Dangers biologiques ;

Les dangers biologiques, y compris parasites :

Microbiologie des aliments :

Le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures) ; leurs toxines le cas échéant ;
Le classement en utiles et nuisibles ;
Les conditions de multiplication, de survie et de destruction des microorganismes ;
La répartition des micro-organismes dans les aliments ;
Les autres dangers biologiques (parasites) ;

Les dangers microbiologiques dans l'alimentation :

Les principaux pathogènes d'origine alimentaire ;
Les toxi-infections alimentaires collectives ;
Les associations pathogènes/aliments ;

Les mesures de maîtrise des dangers :

La qualité de la matière première ;
Les conditions de préparation ;
La chaîne du froid et la chaîne du chaud ;
La séparation des activités dans l'espace ou dans le temps ;
L'hygiène des manipulations ;
Les conditions de transport ;

L'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection) ;

■ Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (restauration commerciale)

Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément (cerfas 13984 et 13982) ;

L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire et nationale en vigueur) :

Principes de base du paquet hygiène ;

La traçabilité et la gestion des non-conformités ; dont l'article L. 201-7 du code rural et de la pêche maritime ;

Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) ;

Les arrêtés en vigueur relatifs aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail. Articles R. 412-12 à R. 412-14 du code de la consommation ;

Les contrôles officiels :

Direction départementale en charge de la protection des populations, agence régionale de santé;

Les organismes délégataires accrédités en charge du contrôle officiel des établissements de remise directe et les relations avec les directions départementales en charge de la protection des populations (DDecPP) ;

Grilles de contrôle ;

Suites du contrôle : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture... ;

AlimConfiance, la mise en transparence des résultats des contrôles ;

Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale ;

Connaître les risques de saisie, de procès-verbaux, d'amendes transactionnelles et de fermeture;

Connaître les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle

■ LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

La responsabilité de l'exploitant ; **Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) :**

L'hygiène du personnel et des manipulations ;

Le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement ;

Les durées de vie (date limite de consommation, date de durabilité minimale) ; et leur validation ;

Les procédures de congélation/décongélation ;

L'organisation, le rangement, la gestion des stocks ;

Le plan de nettoyage désinfection ;

Le plan de lutte contre les nuisibles ;

L'approvisionnement en eau ;

Les contrôles à réception et à expédition ;

Les procédures en lien avec la maîtrise de certains process en lien par typologie des dangers : parasitisme des produits de la pêche (sushis), E.Coli Escherichia coli entérohémorragiques (cuisson de la viande hachée pour les populations sensibles), le refroidissement rapide, etc ;

L'affichage des allergènes à déclaration obligatoire et l'origine des viandes ;

Les principes de l'HACCP

Les mesures de surveillance et de vérification (autocontrôles et enregistrements) tenant compte aussi du classement des denrées en produits prêts à manger ou non ;

Le GBPH du secteur d'activité spécifié, et les mesures spécifiques qu'il détaille ;

La traçabilité.

Moyens et méthodes pédagogiques

- Apports théoriques et pratiques, exercices de mises en situation sous la forme d'ateliers avec manipulation de matériel (2 x 2 heures)
- Démarches déductives et inductives
- Supports spécifiques remis aux participants
- Individualisation de la formation

Evaluation

- Questionnaire d'évaluation
- Attestation de formation