

## Mise en place d'un plan de maitrise sanitaire en restauration collective

Tourisme - Hôtellerie - Restauration

### DURÉE

14 heures soit 2 jours

### TARIFS

Intra entreprise : nous consulter

### PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Tout public  
Pas de pré-requis

### Partenaires



## Objectifs

Répondre aux exigences européennes du Paquet Hygiène et aux exigences nationales pour la mise en œuvre de la méthode HACCP au sein de son établissement.

## Programme

### Aliments et risques pour le consommateur

- Les dangers microbiens

- Les dangers microbiologiques dans l'alimentation :  
les principaux pathogènes d'origine alimentaire ;  
les toxi-infections alimentaires collectives ;  
les associations pathogènes/aliments.
- Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques  
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 autres dangers potentiels :  
dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...) ;  
dangers physiques (corps étrangers...) ;  
dangers biologiques (allergènes...).

### Réglementation communautaire et nationale

- Déclarations, agréments, dérogations à l'obligation d'agrément.
- Réglementation hygiène communautaire en vigueur : « Paquet Hygiène »
- L'arrêté du 21 décembre 2009.
- Les contrôles officiels

### Le plan de maîtrise sanitaire





- Les bonnes pratiques d'hygiène  
Conception et maintenance des matériels et des locaux  
Plan de nettoyage et désinfection, gestion des produits dangereux  
Sensibilisation à l'hygiène manipulateur ;  
Lutte contre les nuisibles  
Gestion des déchets  
Présence des allergènes dans les denrées  
Les durées de vie (DLC, DDM, DLC internes) ;  
Les procédures de congélation/décongélation ;
- Les bonnes pratiques de fabrication  
Contrôles des matières premières  
Stockage, déboitage, déconditionnement des denrées  
l'organisation, le rangement, la gestion des stocks.  
Décontamination des végétaux  
Préparations froides  
Cuissons, refroidissement, remise en température  
Distribution des produits finis, gestion des excédents

- Pilotage du Plan de Maitrise Sanitaire
  - Implication des acteurs
  - Amélioration continue
- Exigences techniques spécifiques
  - Vérification de la fiabilité des moyens de mesure
  - Traçabilité
  - Plats témoins
  - Autocontrôles microbiologiques
  - Conduite à tenir en cas de TIAC
  - Alerte sanitaire (retrait/rappel)
  
- Les principes de l'HACCP
- Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements).




### Étude de cas pratiques

## Moyens et méthodes pédagogiques

-  Apports théoriques, cas pratiques
-  Démarches déductives et inductives
-  Mises en situations
-  Individualisation de la formation

## Evaluation

-  Évaluations modulaires
-  Attestation de formation