



Hygiène alimentaire en restauration commerciale et collective

Objectifs :

Connaître le contexte réglementaire dans votre métier.
Savoir détecter et maîtriser les risques de contamination et de développement.
Réagir en cas de problème sanitaire.
Comprendre la méthode HACCP
Savoir bâtir un plan HACCP au sein de sa structure.

Public :

Cette formation s'adresse à toutes les personnes voulant comprendre ou mettre en place la méthode HACCP en fonction de son secteur d'activité : Restauration, Cuisine collective, Industrie agro-alimentaire, Artisans métiers de bouche (boucher, boulanger, poissonnier, charcutier ...)

Pré-requis :

Aucun

Compétences visées :

Etre capable de comprendre les enjeux d'une bonne hygiène et mettre en place les bonnes méthodes et outils de travail.

Moyens et documents pédagogiques :

Vidéo projecteur / Documentation
Support de cours remis à chaque participant

Méthodes pédagogiques :

Formation théorique. Etude de cas. Exposés interactifs. Jeu de questions/réponses

Evaluation et sanction de l'action :

Evaluation par un questionnaire
Remise d'une attestation de formation

Recommandation :

Aucune

Animateur :

Formateur spécialisé en hygiène alimentaire

Lieu : intra ou inter-entreprise

Durée : 2 jours, soit 14h00

Contenu :

A. Référentiel de capacités :

1. 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.

2. Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale :

- repérer et raisonner les risques physiques, chimiques et biologiques ;
- raisonner *les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne* ;
- connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture ;
- connaître les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle.

3. 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.

B. Référentiel de formation, savoirs associés :

1. Aliments et risques pour le consommateur :

Introduction des notions de danger et de risque.

1.1. Les dangers microbiens.

1.1.1. Microbiologie des aliments :

- le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures) ;
- 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.

1.1.2. Les dangers *microbiologiques dans l'alimentation* :

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

1.1.3. 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).

1.2. Les autres dangers potentiels :

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

2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale) :

2.1. Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément.

2.2. L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur) :

- principes de base du paquet hygiène ;
- la traçabilité et la gestion des non-conformités ;
- les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP).

2.3. L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.

2.4. Les contrôles officiels :

- direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations, agence régionale de santé ;
 - grilles d'inspection, points de contrôle permanents et ciblés.
- Suites de l'inspection : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture

3. Le plan de maîtrise sanitaire :

3.1. Les 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 limite d'utilisation optimale) ;
- les procédures de congélation/décongélation ;
- l'organisation, le rangement, la gestion des stocks.

3.2. Les principes de l'HACCP.

3.3. Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements).

3.4. Le GBPH du secteur d'activité spécifié.