

Hygiène : le guide des bonnes pratiques de l'hygiène alimentaire

 Durée	2 Jours - (14 Heures)	 Modalité d'accès	Texte de réglementation applicable adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale
 Pré-requis	Aucun	 Date	Voir convention
 Public	Toute personne voulant comprendre ou mettre en place la méthode des bonnes pratiques de l'hygiène alimentaire en restauration commerciale en fonction de son secteur d'activité (boulangier, pâtissier, poissonnier, charcutier, boucher, restaurateur...)	 Lieu	Voir convention
 Intervenants	Formateur spécialisé en sécurité alimentaire	 Délai d'accès	Définir avec l'entreprise
 Nb participants	1 à 5	 Accessibilité	L'organisme de formation étudiera l'adaptation des moyens de la prestation pour les personnes en situation de handicap Article L.223-4 et règlements (CE) n°852/2004, 183/2005, 1069/2009, 882/2004, 178/2002, 852/2004, 853/2004, Arrêté du 21 décembre 2009 et arrêté du 08 octobre 2013, article L 6313-1, Décret n°2011-731 du 14 juin 2011, Arrêté du 13 juin 2016 art1, article L 6313-1, Décret n°2011-731 du 24 Juin 2011, Arrêté du 13 Juin 2016 art1
 Prix	Voir convention	 Obligations réglementaires	

Méthode pédagogique :

Méthode active et démonstrative - Alternance d'Apports théoriques et pratiques. Étude de cas, mise en pratique par les stagiaires sur des cas types et/ou sur des cas typiques de l'entreprise.

Outil pédagogique :

Supports papiers

Évaluation :

QUIZZ + exercices de validation en continu et des appréciations tout au long de la formation.

Quizz : une note en pourcentage d'entrée et de sortie

Validation :

Attestation de fin de stage

OBJECTIF

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.

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.

Mettre en œuvre 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.

PROGRAMME

JOUR 1

Aliments et risques pour le consommateur :

Introduction des notions de danger et de risque.

1. Les dangers microbiens.

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.

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).

2. Les autres dangers potentiels :

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

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).

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

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...

2. Le plan de maîtrise sanitaire :

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.

Les principes de l'HACCP.

Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements).

Le GBPH du secteur d'activité spécifié.

JOUR 2

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

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

- L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en