# Formation spécifique en hygiène et sécurité alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

| | |
|---|---|
| Durée | 2 Jours - (14 Heures) |
| Pré-requis | Aucun |
| Public | Tout public, notamment les dirigeants d'entreprise et les salariés de la restauration commerciale et des métiers de bouche |
| Intervenants | Formateur spécialisé en sécurité alimentaire |
| Nb participants | 1 à 5 |
| Prix | Sur devis (durée, nombre de participants, lieu) ou voir convention |
| Financement | OPCO, AGEFICE, FIF PL, FAFCEA ou entreprise, sous réserve de l'accord du financeur |
| Modalité d'accès | Inscription par téléphone au 01 34 25 80 37, par mail à contact@pyramidia.fr ou via notre formulaire de contact sur notre site internet www.pyramidia.fr |
| Date | Voir convention |
| Lieu | Voir convention |
| Délai d'accès | 8 jours à 3 mois entre la demande et le début de la formation |
| Accessibilité | L'organisme de formation étudiera l'adaptation des moyens de la prestation pour les personnes en situation de handicap.<br>Référent handicap : Hugo Chaussavoine – contact@pyramidia.fr ou 01 34 25 80 37 |
| Obligations réglementaires | 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 201, Arrêté du 13 juin 2016 art1, article L 6313-1, Décret n°2011-731 du 24 Juin 2011, Arrêté du 13 Juin 2016 art1 |

**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 papier et/ou numérique

**Évaluation :**
Exercices de validation en continu et des appréciations tout au long de la formation : une note en pourcentage avec grille d'évaluation d'entrée et de sortie + Évaluation de la satisfaction du stagiaire par un questionnaire.

**Validation :**
Attestation de fin de formation (formation non certifiante)

## OBJECTIF

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Identifier les grands principes de la réglementation en restauration commerciale : responsabilités des opérateurs, obligations de résultat et de moyens, plan de maîtrise sanitaire, autocontrôles
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène : risques physiques, chimiques et biologiques, toxi-infections alimentaires, altération microbienne, sanctions administratives et 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, organiser la production et le stockage des aliments, mettre en place les mesures de prévention

## 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...).

### 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 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.**