FORMATION SPECIFIQUE EN MATIERE D'HYGIENE ALIMENTAIRE ADAPTEE A L'ACTIVITE DES ETABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

Modalités disponibles
Presentiel

Durée de la formation
Durée de la formation : 14 heures.

Public
Tout salarié d'établissement de restauration commerciale.
Accessibilité à tout pour tous.
Session de 25 personnes max

Prérequis
Connaissances des techniques professionnelles.
Capacités de mise en application les règles d'hygiène

Formateur
Professionnel confirmé dans l'exercice de ses fonctions, compétences pédagogiques à mettre en œuvre les formations.

Méthodologie et moyens pédagogiques
-Exposés théoriques et supports visuels
-Fiches outils
-Cas pratiques sur plateau technique

Objectifs
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 le paquet hygiène ;
connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation ;

2- 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 ;
savoir identifier les déviances et prendre les mesures correctives adaptées.

Suivi et évaluation
Évaluation en cours de formation sur des cas pratiques.
Evaluation des connaissances (quizz, QCM)
Délivrance de l'attestation DRAAF.

Financement
Tarif de la formation : à partir de 330,00 € HT soit 396,00 € TTC

Satisfaction
Taux de satisfaction global : 93.35%

Délai d'accès de 16 à 30 jours selon le financement demandé.
Contactez le service formation continue pour obtenir un devis ou toute assistance technique lors de formation à distance.
Informations complémentaires disponibles sur notre site Internet :www.cfahcconseil.com

H&C Conseil 6 Place de Regensburg 63000 CLERMONT-FERRAND
Tel : 0473932592 - Siret 42924994900075
Déclaration d'activité enregistrée sous le n° : 83 63 03371 63 auprès de la Préfecture Auvergne-Rhône-Alpes

Contenu

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

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

1.2L'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)

1.3 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 ;

1.4 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 ;
- Alim-Confiance, 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 ;

2- Analyse et maîtrise des dangers alimentaires :

2.1 Les différents dangers:
- dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates?) ;
- dangers physiques(corps étrangers?) ;
- dangers allergènes ;
- dangers biologiques ;

2.2 Les dangers biologiques, y compris parasites :
2.2.1 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) ;
2.2.2 Les dangers microbiologiques dans l'alimentation :
- les principaux pathogènes d'origine alimentaire ;
- les toxi-infections alimentaires collectives ;
- les associations pathogènes/aliments ;

2.3 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)

2.4 Mise en situation professionnelle
- Lavage des mains
- Utilisation des produits d'entretien en utilisant le plan de nettoyage
- relevé de température

3- Le plan de maîtrise sanitaire :
La responsabilité de l'exploitant ;

3.1 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.

4- Les principes de l'HACCP :

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

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

4.3 La traçabilité.

4.4 Mise en situation pratique
- Auto-contrôle général d'un établissement (les pratiques et le PMS)
- Refroidissement et régéthermie d'une denrée selon la réglementation