

FORMATION SPÉCIFIQUE EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTÉE À L'ACTIVITÉ DES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

Modalité

Présentiel.
Possibilité d'entrer en formation à tout moment.

Durée de la formation

14 heures

Public

Tout salarié d'établissement de restauration commerciale.
Accessibilité à tout pour tous.

Prérequis

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

Formateur

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

Méthodologie et moyens pédagogiques

Exposés théoriques et cas pratiques basés sur des données concrètes selon les textes officiels.

Objectifs

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 ;

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 déviations et prendre les mesures correctives adaptées.

Suivi et évaluation

Évaluation en cours de formation sur des cas pratiques.

Attestation DRAAF.

Financement

Plusieurs dispositifs de prise en charge sont à disposition du participant selon son statut.

Satisfaction

2023 : Satisfaction globale 99,8%



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.cfahconseil.com

Contenu

I. Aliments et risques pour le consommateur

Les différents dangers :

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

Les dangers biologiques, y compris parasites :

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)

Les dangers microbiologiques dans l'alimentation :

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

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)

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

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

L'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)

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

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...
- AlimConfiance, 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

III. Le plan de maîtrise sanitaire

La responsabilité de l'exploitant

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

Les principes de l'HACCP

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

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

La traçabilité

IV. Mise en situation pratique

Auto-contrôle général d'un établissement (les pratiques et le PMS)

Utilisation des produits d'entretien en utilisant le plan de nettoyage

Lavage des mains

Refroidissement et réfrigération d'une denrée selon la réglementation

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.cfahconseil.com