




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

Programme R01C

 **FORM' ACTIONS**
FORMATIONS CONSEIL BUREAU D'ÉTUDES

 0685840489

 info@formactions.fr

 www.formactions.fr

Depuis le 1er octobre 2012, chaque établissement de restauration doit justifier d'une personne ayant suivi une formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale. Cette obligation de formation répond à la réglementation relative à l'hygiène alimentaire en restauration commerciale.

La formation est destinée à des personnels d'entreprises de restauration commerciale pour qu'ils puissent acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer leurs activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.

 2 jours soit 14h en présentiel



Pour toute personne voulant mettre en place les règles d'hygiène et de sécurité dans leur établissement ou la faire appliquer

 Compréhension du français à l'oral et à l'écrit.

OBJECTIFS :

Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer l'activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.

A l'issue de la formation le stagiaire sera capable de :

- ✓ 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.

LES POINTS FORTS DE LA FORMATION :

Analyser les risques sanitaires, respecter les règles d'hygiène et maintenir la chaîne du froid au quotidien font partie intégrante des métiers de la restauration. Ces 3 grands sujets sont abordés à travers cette formation. Vous serez également en capacité d'appliquer la nouvelle réglementation française et européenne en matière d'hygiène et d'analyser les dangers et les risques liés à la sécurité alimentaire.

MODALITE ET DELAI D'ACCES

3 mois à 1 semaine avant le démarrage de la formation dans la limite des effectifs indiqués. La formation se fait prioritairement dans l'entreprise. Les conditions d'accueil de la formation seront validées en amont.

PROGRAMME DE LA FORMATION :

1. Aliments et risques pour le consommateur :

1.1. Les différents dangers :

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

1.2. Les dangers biologiques, y compris parasites :

1.2.1. 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) ;

1.2.2. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation :

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

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

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

2.2. 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) ;

2.3. 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 ;

2.4. 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 ;

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 ;

3.2. Les principes de l'HACCP ;

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

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

3.5. La traçabilité.

RESSOURCES PEDAGOGIQUES :

Équipe pédagogique :

Formateur avec plus de 15 ans d'expériences

Ressources techniques et pédagogiques

- Projection du support de formation, de la méthodologie
- Exposé théorique
- Études de cas concrets des entreprises présentes lors de la formation.
- Travail d'équipe en salle.
- Mise à disposition de documents supports à la suite de la formation.
- méthodes affirmatives, interrogatives et actives employées

Évaluation des résultats

- Feuilles de présence.
- Quizz Pré et Post formation
- Mises en situation.
- Formulaire d'évaluation de la formation

Les personnes en situation de handicap peuvent avoir des besoins spécifiques pour suivre la formation. N'hésitez pas à nous contacter pour en discuter

TARIF :

Nous contacter

Date de mise à jour : 07/03/2024