

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

Objectifs

- Identifier les éléments de la réglementation
- Définir les conséquences du non-respect des bonnes pratiques d'hygiène
- Repérer les dangers et les risques sanitaires lors de son activité professionnelle
- Appliquer les éléments d'un PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire) au sein de son établissement

Public

Toute personne souhaitant acquérir les bases en hygiène alimentaire en restauration commerciale.

Prérequis : Parler le français, savoir lire et écrire.

Personne en situation de handicap : cette formation est accessible pour les personnes en situation de handicap cognitif une adaptation est nécessaire. Pour plus de renseignements vous pouvez consulter la page consacrée aux personnes en situation de handicap. Référente handicap : Nathalie Chermeux 06 84 08 95 49, nathalie.chermeux@orange.fr

Contenu

Phase 1 : Le contexte réglementaire

- La réglementation communautaire
- Les obligations en matière de traçabilité et de gestion des non-conformités
- Les obligations des professionnels : déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément
- Présentation du contenu de l'arrêté en vigueur concernant le commerce de détail.
- Les contrôles officiels : qui les pratique, comment sont-ils réalisés, dans quel but, quelles sont les suites possibles des contrôles officiels (rapport, saisie, PV, mise en demeure, fermeture) ?
- La transparence des résultats : « alim'confiance »

Phase 2 : Conséquences du non-respect des Bonnes pratiques

- les conséquences pour la santé des consommateurs
- les conséquences administratives
- les conséquences en terme d'image

Phase 3 : Dangers et risques

Introduire la notion de danger et de risque

Les microbes des aliments :

- le monde microbien
- les conditions de multiplication et de survie des microbes
- les conditions de destructions des microorganismes
- la répartition des microorganisme en fonction des aliments
- Alimentation et dangers microbiens : les microorganismes pathogènes, les principales TIAC (agents biologiques responsables, les sources, les modes de contamination, les conséquences sur l'organisme).

Les autres dangers biologiques : les parasites

Les allergènes

Les dangers chimiques :

- Les principaux contaminants chimiques.
- Les conséquences possibles sur l'organisme.
- Les causes de propagation d'une contamination chimique.

Les dangers physiques :

- Les principales sources de contamination physiques.
- Les effets sur l'organisme.
- Les causes de propagation d'une contamination physique.

Les facteurs de contamination de contamination des aliments

Phase 4 : Le Plan de maitrise sanitaire

Le guide des bonnes pratiques d'hygiène

- objectifs
- contenu
- comment l'utiliser ?

Les bonnes pratiques d'hygiène

Étude des mesures de prévention concernant :

Matière première :

- modalités de réception
- zone de réception,
- maintien de la chaîne du froid,
- conditions de stockage...

Main-d'œuvre :

- tenue,
- lavage des mains,
- chaussures,
- circulation...

Matériel :

- nettoyage et désinfection,
- rangement,
- matériel de coupe...

Méthode :

- sectorisation, marche en avant,
- cuisson ,
- refroidissement,
- stockage des produits finis,
- liaison froide et liaison chaude,
- durée de conservation des produits,
- congélation/décongélation,
- distribution et service...

Milieu :

- nettoyage et désinfection,
- lutte contre les nuisibles,
- marche en avant...
-

Les procédures fondées sur les principes du Hazard Analysis Critical Control Point

- Définitions et objectifs de la démarche HACCP
- Rappel des 7 principes de la démarche HACCP.
- Les étapes de réalisation de la démarche
- Les CCP :
 - Qu'est-ce qu'un CCP ? Quel est son rôle ?
 - Quelles informations faut-il relier à un CCP (étape, risques, modalités du contrôle, fréquence, limites critiques et actions correctives) ?
 - Limiter les dérives (surveillance, auto-contrôles, enregistrements...)

La traçabilité et gestion des non-conformités

Technique pédagogique

- Alternance d'exposés interactifs, d'exercices, d'études de cas ou de mises en sous-groupe.
- Utilisation d'une expérience pour le lavage des mains.
- Utilisation de jeux pour aborder la partie Dangers

Moyens pédagogiques

- Diaporama.
- Bases pour les exercices et études de cas, Matériel nécessaire aux expériences ateliers et aux jeux.
- Un aide-mémoire est remis aux stagiaires en fin de formation.

Moyens permettant d'apprécier les résultats de l'action

Utilisation de QCM pour l'évaluation initiale et l'évaluation finale. Exercice et étude de cas pour l'évaluation formative de l'acquisition des compétences.

Sanction de la Formation

La formation donne lieu à l'établissement d'une attestation de formation.

Déroulement

14h sur 2 journées consécutives ou non.

Groupe de 3 à 10 participants

Coût

1 600 euros net de TVA par groupe + frais de déplacement.

Les inscriptions individuelles ne sont pas disponibles sur cette formation

Indicateurs de résultats hygiène alimentaire en restauration commerciale et collective

En 2024

Nombre de personnes formées : 31 personnes

Satisfaction des participants : 95 % de personnes très satisfaites ou 5 % satisfaites

Formatrice

Nathalie Chermeux

Ingénieure Agro-alimentaire, **30 années** d'expérience en formation

Pour votre information complète suivez les liens ci-dessous

Votre livret d'accueil	Notre règlement intérieur
	