

Contexte réglementaire :

- Décret n°2011-731 du 24 juin 2011
- Arrêté du 5 octobre 2011
- Arrêté du 08 juin 2006 et Arrêté du 21 décembre 2009
- Paquet Hygiène
Règlements (CE) N°178/2002, N°852/2004, N°853/2004 et N°2073/2005
- Code de la consommation, Code du commerce et Code rural et de la pêche maritime

Objectifs :

- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale
- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale

Publics concernés :

- Exploitants et opérateurs de la restauration traditionnelle
- Exploitants et opérateurs de la restauration rapide
- Exploitants et opérateurs des cafétérias et autres libres services

Durée : 14 heures soit 2 jours

Méthodes et supports pédagogiques :

- Méthode :
Mise en situation (étude de cas, travaux dirigés, jeux de rôles)
Débriefing sur points clés spécifiques
- Supports :
Projection Powerpoint
Référentiels
Livret stagiaire

Programme

1 Aliments et risques pour le consommateur Introduction des notions de danger et de risque. 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)
Les autres dangers potentiels
Dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...)
Dangers physiques (corps étrangers...)
Dangers biologiques (allergènes...)

2 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...

3 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.

- C&R Formation -

Institut de l'Hygiène & de la Prévention
2 rue du nouveau Bercy 94220 CHARENTON LE PONT

Tél : 01.43.28.09.38 Fax : 01.43.28.07.68

SIRET : 495 351 165 000 32

www.crformation.fr

email: contact@crformation.fr