

« Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale »

TYPE DE STAGE : formation réglementée par l'arrêté du 21 déc. 2009, code de la consommation art. L412-1 et art.D.233-6 du code rural et de la pêche maritime.

PUBLIC : Tout public

PRE-REQUIS : Toute personne travaillant ou souhaitant travailler dans le secteur de la restauration commerciale

OBJECTIFS :

- 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.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES : Apports théoriques, , diaporama, questions/réponses menées par des intervenants et livret stagiaire,

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Évaluation des acquis quizz, mises en situation, exercices, questions/réponses

MODALITÉS D'ÉVALUATION : Évaluation des acquis quizz, mises en situation, exercices, questions/réponses

TITRE : Certificat de stage remis à l'apprenant : document réclamé par les services de contrôle.

DUREE : 14 heures SUR SITE EN PRÉSENTIEL

HORAIRE : 9h30-13h00 et 14h00-17h30

CONTENU :

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... ;
 - 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 ;
- 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.

MODALITÉS D'ACCÈS :

- Délais d'accès : après constitution d'un dossier d'inscription complet (Contrat de Gérance Buralistes initié)

- Convention signée, paiement effectué) l'inscription est validée automatiquement par courrier électronique
- Accessibilité pour Tous : C&R Formation renseigne et oriente les Personnes en Situation de Handicap dont les Personnes à Mobilité Réduite conformément au rapport Registre d'accessibilité déposé en Préfecture : référente Handicap contact@crformation.fr
- Accès en présentiel sur site :
 - locaux de Paris : Métro CHARONNE Ligne 9
 - sessions en région : adresse et plan d'accès envoyés à la convocation