



Public

Etablissements de
restauration commerciale



Pré-requis

Aucun



Durée

2 jours – 14 heures

Horaires : 09h00 – 12h00
14h00 – 17h00



Organisation

Pédagogie en face à face :
alternance entre les
connaissances "terrain" et les
apports théoriques.

Écoute active des besoins,
réponse aux attentes tout en
respectant les objectifs
pédagogiques fixés.

Échange avec le groupe afin de
faire ressortir les notions-clés
de la formation.

Mise en pratique à travers des
exercices issus du vécu
professionnel des participants.

Remise d'un support de cours
numérique et/ou écrit.

Remise d'une attestation de
formation.

INTERVENANT :

Spécialisés dans l'Hygiène
Alimentaire



Évaluation

QCM. Remise d'une
attestation spécifique en
hygiène alimentaire.

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

(décret n°2011-731 du 24 juin 2011 relatif à l'obligation de formation en matière
d'hygiène alimentaire de certains établissements de restauration commerciale

OBJECTIFS

A l'issue de cette formation, les participants seront capables de :

- Identifier les **grands principes de la réglementation** en relation avec la restauration commerciale : responsabilité des opérateurs, obligations de résultat et de moyen, contenu du Plan de Maîtrise Sanitaire, nécessité des auto-contrôles et de leur organisation.
- **Analyser les risques** (physiques, chimiques et biologiques) liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale; raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne; connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture; ainsi que les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle.
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale : utiliser le **Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH)**, organiser la production et le stockage des aliments, mettre en place les mesures de prévention nécessaires.

PROGRAMME

ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR

- DANGERS MICROBIENS
- MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS
- MOYENS DE MAITRISE DES DANGERS : QUALITÉ DE LA MATIÈRE PREMIÈRE, CONDITIONS DE PRÉPARATION, CHAÎNE DU FROID ET DU CHAUD, SÉPARATION DES ACTIVITÉS DANS L'ESPACE ET LE TEMPS, HYGIÈNE DES MANIPULATIONS, CONDITIONS DE TRANSPORT, ENTRETIEN DES LOCAUX ET DU MATÉRIEL.
- AUTRES DANGERS POTENTIELS : CHIMIQUES, PHYSIQUES, BIOLOGIQUES.
- **FONDAMENTAUX DE LA RÉGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE ET NATIONALE**
- NOTIONS DE DÉCLARATION, AGRÉMENT, DÉROGATION
- L'HYGIÈNE DES DENRÉES ALIMENTAIRES : PAQUET HYGIÈNE, TRAÇABILITÉ, GESTION DES NON-CONFORMITÉS, BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE (BPH), PROCÉDURES FONDÉES SUR LE HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT (HACCP).
- L'ARRÊTÉ EN VIGUEUR RELATIF AUX RÈGLES SANITAIRES DU COMMERCE DE DÉTAIL.
- CONTRÔLES OFFICIELS

PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

- GBPH DU SECTEUR D'ACTIVITÉ
- BPH
- PRINCIPES DE L'HACCP
- MESURES DE VÉRIFICATIONS
- SYSTÈME DOCUMENTAIRE