

175 avenue de Prades 66000 perpignan
Téléphone : 09.52.27.34.71
Siret : 75293511400021
N° d'activité : 91660163366

Agrément permis d'exploitation
N°N° INTD1234766A
Agrément hygiène LANGUEDOC ROUSSILLON
ROFHYA 91 007 83 720 12

Programme & contenu De l'action de formation

L'HYGIENE ALIMENTAIRE / LE GUIDE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE

Objectifs :

1. 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 la nécessité des autocontrôles et de leur organisation.
2. Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale :
 - repérer et raisonner les risques physiques, chimiques et biologiques ;
 - raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne ;
 - connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture ;
 - connaître les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle.
3. Mettre en oeuvre 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.

Public :

Toutes les catégories de personnel travaillant dans les cuisines, cuisiniers, employés de services, restaurateurs, professionnels de la restauration commerciale et rapide
Toutes personnes ayant un contact avec les denrées alimentaires

Niveau d'entrée requis : aucun

Type de validation : attestation

Dates de formation : VOIR DEVIS

Nombre d'heures : 14 HEURES

Lieu : 175 avenue de Prades 66000 perpignan

Modalités de suivi de l'exécution de l'action : feuille de présence émargée par le stagiaire

Moyens pédagogiques : Programme PowerPoint, Vidéoprojecteur, Paper board, mise en situation, Méthode interactive, tests, évaluations des acquis

Moyens d'encadrement : formatrice en hygiène alimentaire depuis 2010 et auditrice dans les établissements de restauration.

Sanction de formation : attestation de fin de formation mentionnant les objectifs, la nature (attestation de formation), la durée de l'action et les résultats d'admission

Programme : selon le décret du 5 octobre 2011

1. Aliments et risques pour le consommateur :

Introduction des notions de danger et de risque

1.1. Les dangers microbiens

1.1.1. 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

1.1.2. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation :

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

1.1.3. 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)

1.2. 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) :

2.1. Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément

2.2. 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)

2.3. L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail

2.4. 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 :

3.1. 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

3.2. Les principes de l'HACCP

3.3. Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)

3.4. Le GBPH du secteur d'activité spécifié