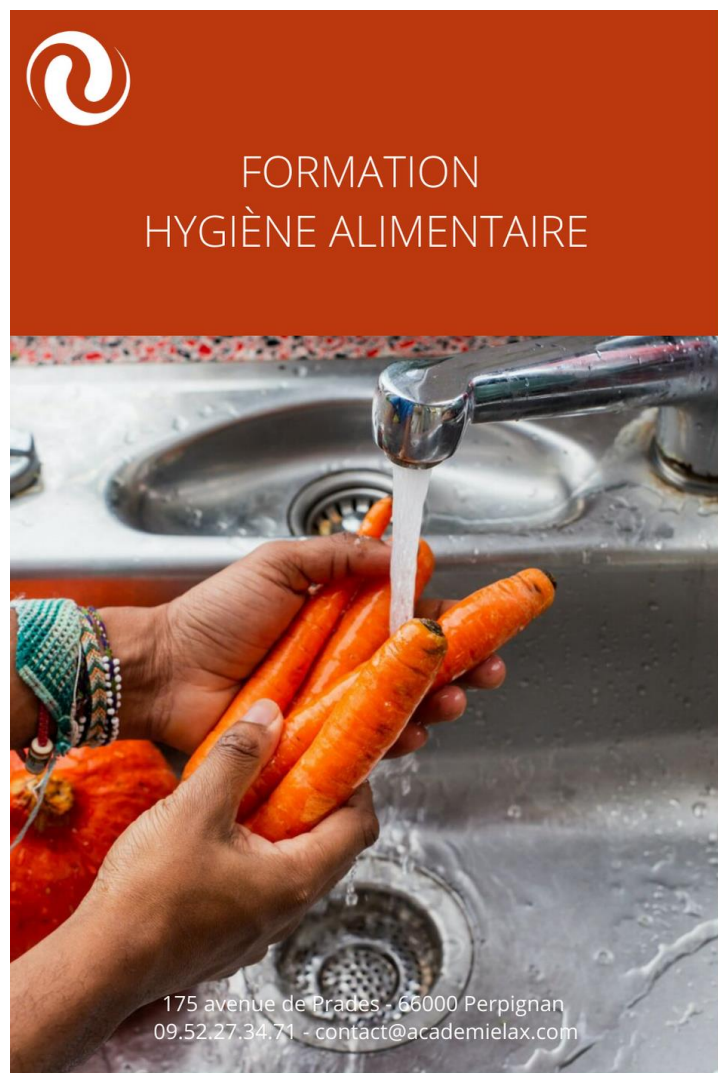


## LE GUIDE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE



**Objectifs pédagogiques** Connaître les règles de sécurité alimentaire et 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

**Prérequis :** aucun

**Equipe pédagogique :** Intervenants expérimentés

**Méthodes et moyens pédagogiques :** Présentation de slides, Remise de supports de formation (envoi par mail), Présentation du Guide des bonnes pratiques d'hygiène, Réalisation d'un quizz

**Positionnement du stagiaire et individualisation du parcours de formation :** Entretien de positionnement avec le conseiller formation et /ou le formateur.

**Sanction de la formation :** attestation de fin de formation

**Session :** selon calendrier

**Nombre d'heures en centre :** 14 heures

**Lieu de formation :** Académie Lax – 175, avenue de Prades 66000 Perpignan

**Accès à la formation et coût :**

Devis sur demande.

Prévoir un délai suffisant si prise en charge.

**Contact :** [contact@academielax.com](mailto:contact@academielax.com)

**Tel :** 09.52.27.34.71

Accès des locaux conformes aux personnes à mobilité réduite

Accueil des personnes en situation de handicap, par le référent handicap, en entretien

# Programme de la formation : le guide des bonnes pratiques d'hygiène

## **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