

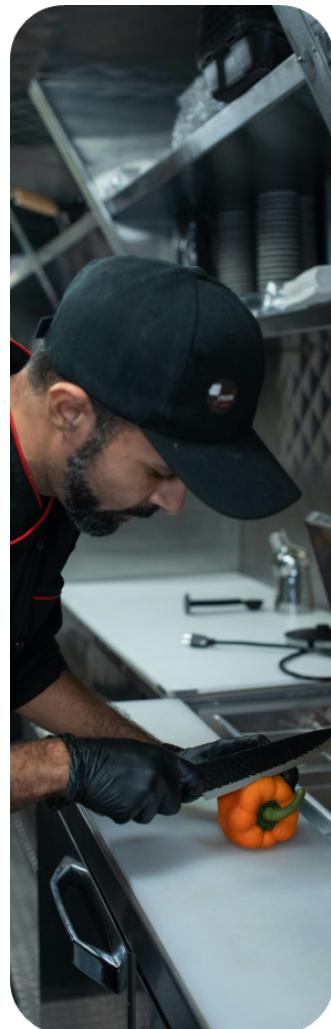


HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTÉE À L'ACTIVITÉ DES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

Notre organisme est autorisé à dispenser cette formation et dispose d'une déclaration et d'un enregistrement validé en date du 5 juin 2024 auprès de la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF Nouvelle Aquitaine).

Informations pratiques

- Objectifs : Répondre à l'obligation réglementaire du 1er octobre 2012 : tout établissement de restauration commerciale doit avoir en son sein au moins une personne formée à l'hygiène alimentaire. La formation couvre en profondeur les aspects essentiels de la formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale, l'hygiène alimentaire s'entend comme l'hygiène des denrées alimentaires, à savoir les mesures et conditions nécessaires pour maîtriser les dangers et garantir le caractère propre à la consommation humaine d'une denrée alimentaire compte tenu de l'utilisation prévue.
- Prérequis : Aucun
- Aptitudes : Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale : la responsabilité des opérateurs, la connaissance des obligations de résultat, le contenu du plan de maîtrise sanitaire, le paquet hygiène, la nécessité des autocontrôles et de leur organisation. 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, savoir identifier les déviations et prendre les mesures correctives adaptées.
- Durée : 2 jours, soit 14 heures (durée de la formation prévue à l'article L. 233-4 du code rural et de la pêche maritime)
- Délai d'accès : 72 heures
- Méthodes mobilisées : Support de cours, échanges, tours de table, ludopédagogie, mises en situation (la formation prévoit une période de 2 heures minimum par période de sept heures en présence des stagiaires, dédiées à des mises en situation avec manipulation de matériel. Elles peuvent se dérouler au choix de l'organisme de formation en milieu professionnel, dans les locaux de l'organisme de formation ou dans tout autre lieu qu'il juge approprié avec l'utilisation de scénarios réels et fictifs pour mettre en pratique la théorie apprise, par le biais de jeux de rôle, d'études de cas, et de simulations. Ce module vise à renforcer la capacité des participants à identifier et à gérer efficacement les risques alimentaires dans leurs propres établissements.
- Modalités d'évaluation : Exercices et QCM au cours et en fin de formation
- Tarif inter-entreprise : 380 € / participant. Tarif intra-entreprise : à partir de 1200 € / jour



Compétences développées

- Mettre en application les connaissances acquises dans le cadre du référentiel et respecter les obligations et enjeux de la sécurité des denrées alimentaires
- Accessibilité : locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite. Nous vous invitons à nous faire part de vos besoins spécifiques avant le début de la formation si vous êtes en situation de handicap. Nous nous efforcerons d'y répondre au mieux.

Votre Contact



05.58.05.44.81

formation@landes.cci.fr

DÉTAILS DE LA FORMATION

Programme indicatif

1- Aliments et risques pour le consommateur

- 1.1 - Les différents dangers :
 - Dangers chimiques (détecteurs, désinfectants, nitrates, ...)
 - Dangers physiques (cors 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 caséchéant, le classement en utiles et nuisibles
 - Les conditions de multiplication, de survie et de destruction des microorganismes
 - La répartition de 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)
- Mise en situation-ateliers cuisine 2 heures

DÉTAILS DE LA FORMATION

Programme indicatif

2- Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

- 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

DÉTAILS DE LA FORMATION

Programme indicatif

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 du 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 expéditionMise en situation-ateliers cuisine 2 heures
 - Les procédures en lien avec la maîtrise de certains process en lien par typologie des dangers I : 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 prêt à manger ou non
- 3.4 – le GBPH du secteur d'activité spécifié, et les mesures spécifiques qu'il détaille•3.5 – la traçabilité
- Révisions globales et passage du quiz de fin de formation.