

PROGRAMME DE FORMATION
SPÉCIFIQUE EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTÉE
A L'ACTIVITE DES ETABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE
(Conforme au cahier des charges de l'arrêté du 12 Février 2024)

Public	Toute personne manipulant des denrées alimentaires dans des établissements qui stockent, fabriquent, distribuent des denrées alimentaires : restaurants traditionnels ou collectifs, restauration en hôtellerie, restauration rapide, traiteurs, cuisiniers, commis.
Prérequis	Aucun
Objectifs	Comprendre la réglementation en relation avec la restauration commerciale : la responsabilité des opérateurs et les obligations de résultats -les notions de base en microbiologie, les origines des contaminations et les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques - maîtriser les éléments du Plan de maîtrise sanitaire - adopter les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication en restauration commerciale - identifier les dangers et la mise en œuvre des étapes de la méthode HACCP - définir le système de traçabilité et la gestion des produits non conformes
Intervenantes	Ghislaine CAPPÀ – Ingrid BRUERE DAWSON Formatrices spécialisées en Qualité - Hygiène et sécurité des denrées alimentaires destinées aux professionnels
Méthodes pédagogiques	Alternance de théorie et étude de cas avec analyse des situations permettant des applications concrètes des procédures. Des auto évaluations proposées au cours de la formation à chaque fin de présentation d'un dossier
Sanction	Bilan et évaluation – Attestation de formation délivrée en fin de stage
Durée	14 heures minimum soit 2 jours de 8h à 12h et de 13h à 16h, dont 4 heures de mise en situation
Tarif	395 euros
Délai d'accès	1 mois sous réserve de 5 participants minimum (Formation intra entreprise : sur demande)
Lieu	En présentiel à nos bureaux (ZI Jambette)/ Sur site de l'entreprise
Accessibilité	Salle de formation accessible aux personnes à mobilité réduite. (Notre référent Handicap est à votre disposition si nécessaire)

PROGRAMME DE LA FORMATION

Le manque d'hygiène alimentaire favorise les contaminations qui peuvent être bactériologiques, physiques, chimiques ou allergènes. Ces contaminations peuvent être à l'origine de TIAC (toxi-infection alimentaire collective), de maladies, voire de mortalité.

Il est de la responsabilité de l'exploitant du secteur alimentaire d'identifier les dangers liés à la production afin de réduire le risque à un niveau acceptable. Le respect de la réglementation permet de mettre sur le marché des produits sains et sûrs pour le consommateur. La formation est adaptée à l'activité.

• LE CONTEXTE RÉGLEMENTAIRE

Le règlement 178/2002 établissant les principes généraux de la législation alimentaire sur la sécurité sanitaire des aliments

Le règlement 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

Le règlement européen 2021/382 sur la Food Safety Culture

Le règlement 853/2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux produits d'origine animale

L'arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale

L'arrêté du 29 Décembre 2009 relatives aux activités du commerce de détail, entreposage, et transport des produits alimentaires d'origine animale

Maîtriser les éléments clés de cette réglementation en hygiène alimentaire

• LES CONTRÔLES OFFICIELS

La surveillance et le contrôle sont assurés par la DIRECTION DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION et portent sur :

- Le contrôle à réception
- L'hygiène générale des locaux, le stockage, la DLC
- Le contrôle des températures
- La traçabilité des produits d'origine animale
- Les enregistrements réglementaires
- l'information des consommateurs : Alim'confiance
- les rapports suite au contrôle
- les sanctions et les risques (amendes, mises en demeure, fermetures, communications négatives, perte de clientèle..) en cas de non-respect

• LES DANGERS MICROBIENS

Le règlement CA 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

« Critère microbiologique » définit l'acceptabilité d'un produit, d'un lot de denrées alimentaires ou d'un procédé, sur la base de l'absence, de la présence ou du nombre de micro-organismes, et/ou de la quantité de leurs toxines/métabolites, par unité(s) de masse, volume, surface ou lot (Journal officiel de l'Union européenne 22.12.2005).

- Les types de microbes et leur classement (utiles, non nocifs, pathogènes),
Les autres dangers : les nuisibles et parasites
- Les sources de contaminations
- Les facteurs de développement

• LES INTOXICATIONS ALIMENTAIRES

Les toxi infections alimentaires et toxi infections alimentaires collectives

Les Maladies infectieuses alimentaires ;

La déclaration obligatoire en cas d'intoxication alimentaire

- **LES MOYENS DE MAÎTRISE DES DANGERS MICROBIOLOGIQUES**

- La législation : l'arrêté du 21 Décembre 2009
- Hygiène des locaux
- La séparation des activités dans le temps et dans l'espace
- La gestion des déchets
- Hygiène des opérations portant sur les denrées alimentaires
- Les matières premières
- La conservation – le stockage – la distribution
- Les conditions de préparation, l'hygiène des manipulations
- La liaison froide / La liaison chaude
- La chaîne du froid et la chaîne du chaud
- Les conditions d'application de gestion des plats témoins
- Les conditions de transport

- **LES AUTRES DANGERS**

Dangers physiques (corps étrangers).

Dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...).

Allergies et intolérances alimentaires. Réglementation INCO (l'affichage des allergènes à déclaration obligatoire)

- **LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE**

PRP (Programme prérequis) et les PRPo (prérequis opérationnel)

- L'hygiène du personnel et des manipulations : tenue vestimentaire/propreté corporelle/hygiène des mains
- Le respect des températures de stockage, de cuisson, de refroidissement et les fiches de contrôles adaptées
- Les durées de vie : Dates limites de consommation/ les dates de durabilité minimale
- Les procédures de réception des matières premières et les documents de contrôle (à réception et à livraison)
- La gestion des non conformités
- Les procédures de stockages : l'organisation, le rangement, gestion des stocks
- Les procédures de déconditionnement/ de décongélation /de fabrication/ de congélation
- L'hygiène des locaux et du matériel : plans de nettoyage et de désinfection, les suivis des nettoyage et les enregistrements
- l'approvisionnement en eau
- Le plan de lutte contre les nuisibles

- **L'HACCP**

Méthode réglementaire qui permet d'identifier les risques alimentaires à la production, de les évaluer et de mettre en place les moyens nécessaires pour les maîtriser.

L'analyse des dangers par la méthode des 5 M

Les 7 étapes du plan HACCP

Les mesures de vérification : les autocontrôles, l'objectif de l'audit

L'archivage documentaire

- **LA TRAÇABILITÉ ET LA GESTION DES PRODUITS NON CONFORMES**

Tracer les produits de la chaîne alimentaire jusqu' à la distribution des produits finis

La traçabilité en amont et la traçabilité en aval

Les méthodes de traçabilité, l'archivage des étiquettes de traçabilité

Procédures de retraits/rappel des produits non conformes

L'affichage obligatoire de l'origine des viandes

- **LES OUTILS NUMÉRIQUES**

La digitalisation du Plan de maîtrise sanitaire