

## FORMATION HYGIÈNE ET SÉCURITÉ DES ALIMENTS

### EN RESTAURATION COLLECTIVE

<p>La restauration collective se distingue par son caractère social (Établissement public et/ou privé) et propose des repas à une collectivité déterminée à un prix modéré (jeunes, patients, salariés). L'activité consiste à recevoir des denrées alimentaires brutes, à les transformer et les distribuer sous différentes formes : en self-service, sur la table du consommateur, ou à domicile (portage de repas).</p>	
<b>Public</b>	<p>La restauration collective regroupe 4 catégories de restauration, et s'adresse donc à toute personne travaillant dans les établissements suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les restaurants scolaires : crèches, maternelles, primaires, collèges, lycées, universités</li> <li>- La restauration médico-sociale : hôpitaux, cliniques, maisons de retrait</li> <li>- Les restaurants 'entreprise</li> <li>- Les restaurants de centres de vacances, l'armée, la prisons, ...</li> </ul> <p>(collaborateurs d'entreprise de restauration collective, chefs de cuisine, cuisiniers, personnel de cuisine, responsable qualité,...)</p>
<b>Prérequis</b>	Aucun
<b>Objectifs</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-comprendre les éléments clés du paquet hygiène qui rassemble 6 règlements communautaires et fixe les exigences relatives aux Bonnes Pratiques d'Hygiène</li> <li>- maîtriser la méthode HACCP qui consiste à l'analyse des dangers (microbiologiques, physiques, chimiques et allergènes) pour leur maîtrise</li> <li>-comprendre les exigences de traçabilité et la gestion des produits non conformes</li> <li>- le plan de maîtrise sanitaire en restauration collective et constitution d'outils permettant l'application sur site avec analyse des non-conformité et mesures correctives</li> </ul>
<b>Intervenant</b>	Formateur spécialisé en Hygiène et sécurité des denrées alimentaires
<b>Méthodes pédagogiques</b>	<p>Test de positionnement en début de formation et attentes des stagiaires Évaluation des acquis de formation en cours et en fin de formation (QCM, études de cas, exercices de mise en situation,...)</p> <p>Modalités techniques : diaporama, documents techniques, kit lavage des mains</p>
<b>Sanction</b>	Attestation de formation délivrée sur la base des résultats de l'évaluation des acquis Questionnaire de satisfaction
<b>Durée</b>	<p>18 heures minimum soit 2 jours + ½ Journée :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- journée 8h à 12h et de 13h à 16h</li> <li>- ½ journée : 8h à 12h (peut être réalisée sur le site)</li> </ul>
<b>Tarif</b>	450 euros / stagiaire. (Formation intra entreprise : nous consulter)
<b>Délai d'accès</b>	1 mois sous réserve de 6 participants minimum (Formation intra entreprise : sur demande)
<b>Lieu</b>	En présentiel à nos bureaux (ZI Jambette)
<b>Accessibilité</b>	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.

### • LA REGLEMENTATION EN MATIERE D'HYGIENE ALIMENTAIRE APPLIQUEE A LA RESTAURATION COLLECTIVE

Présentation du PAQUET HYGIÈNE

- Le contenu et ses objectifs
- Les éléments clés de cette réglementation
- Les raisons de l'évolution des textes

Les obligations qui en découlent pour les professionnels :

- Mise en place des procédures
- Mise en place des modes opératoires
- Les points de contrôle des services vétérinaires
- La loi EGALIM en restauration collective

### • LES DANGERS MICROBIENS

Les catégories de microbes et leur classement (utiles, non nocifs, pathogènes)

Les sources de contaminations

La vitesse et les facteurs de développement

Les toxi-infections alimentaires/ Les Maladies infectieuses alimentaires ;

### • LES AUTRES DANGERS

Dangers physiques (corps étrangers).

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

Allergies et intolérances alimentaires.

Réglementation INCO

### • LE GUIDE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

PRP (Programme prérequis) et les PRPo (prérequis opérationnel) selon la méthode des 5 M

**Matériel et Milieux:** Les locaux et le matériel. Conformité et maintenance

Les opérations de nettoyage et de désinfection

Lutte contre les nuisibles, Gestion des déchets

**Matières premières:** Les procédures de réception des matières premières (contrôle T°, durées de vie,...)

**Méthode:** le thermomètre, chaîne du froid, les contrôles et suivis des températures de stockage, de cuisson, de refroidissement, surgélation, des départs en livraison, en réfectoire, au self

Les procédures de stockages/ de déconditionnement/ de décongélation/les suivis d'huiles de friture

**Main d'œuvre :** Hygiène et tenue du personnel, le lavage des mains

### • ANALYSE DU CONTENU DU PLAN HACCP ET SA MISE EN PLACE

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 12 étapes du plan HACCP : dont 5 étapes préliminaires et 7 principes (détermination des points critiques, système de surveillance et actions correctives)

Les outils de vérification : les analyses bactériologiques, 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'ANALYSE DU PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE ET LE SUIVI DE SES PRÉCONISATIONS**

Les modes opératoires aux bonnes pratiques d'hygiène

Les méthodes de suivi et les éléments de preuves (enregistrements réglementaires)

Le suivi des non conformités et la mise en place des actions correctives.

