Quali'Cap
Qualité - Hygiène et sécurité des Aliments
Formation – Audit-Conseil-Assistance Technique
HACCP -ISO 22000 – FSC - DUERP

PROGRAMME DE FORMATION

HYGIÈNE ALIMENTAIRE ET MAÎTRISE SANITAIRE

EN RESTAURATION COLLECTIVE

Cuisines centrales, cuisines sur place, restaurants satellites – scolaire, crèches, EHPAD, santé et médico-social

14 h sur 2 jours	**Présentiel** en salle ou sur site	**Attestation** de formation

Public	Responsables de restauration, cuisiniers, agents de restauration, d'office et de service, chauffeurs-livreurs des cuisines centrales, cuisines sur place et restaurants satellites (restauration scolaire, crèches, EHPAD, établissements de santé et médico-sociaux) et toute personne participant à la préparation, au transport ou à la distribution des repas.
Prérequis	Aucun.
Objectifs	À l'issue de la formation, le participant sera capable de : ▪ identifier les principaux dangers alimentaires liés à son activité et aux publics sensibles ; ▪ appliquer les bonnes pratiques d'hygiène adaptées à son poste et à son établissement ; ▪ identifier les températures de référence (liaison chaude, liaison froide) et les mesures à mettre en œuvre en cas d'écart ; ▪ expliquer les principes de la démarche HACCP et identifier les mesures de maîtrise du PMS ; ▪ appliquer les règles relatives aux plats témoins, aux allergènes et aux PAI ; ▪ appliquer les principes de traçabilité et de gestion des produits non conformes.
Intervenantes	**Ghislaine CAPPA – Ingrid BRUERE DAWSON** Formatrices spécialisées en qualité, hygiène et sécurité des denrées alimentaires en restauration collective.
Méthodes pédagogiques	Alternance d'apports théoriques, échanges, études de cas, exercices pratiques, quiz et mises en situation permettant l'application des bonnes pratiques à l'activité des participants.
Sanction	Bilan de fin de formation et attestation de formation délivrée en fin de stage.
Durée	14 heures, soit 2 jours de 8 h à 12 h et de 13 h à 16 h.
Délai d'accès	1 mois sous réserve de 6 participants minimum. Formation intra-entreprise : sur demande.
Lieu	En présentiel dans les locaux de Quali'Cap (ZI Jambette) ou sur site client selon les conditions prévues à la convention.
Accessibilité	Salle de formation accessible aux personnes à mobilité réduite. Le référent handicap de Quali'Cap est à disposition pour étudier les besoins d'adaptation et les modalités d'accompagnement nécessaires.
Cadre réglementaire	Formation répondant à l'obligation de formation du personnel en matière d'hygiène alimentaire et d'application des principes HACCP prévue par le règlement (CE) n° 852/2004 (annexe II, chapitre XII). Elle est distincte de la formation spécifique de 14 h imposée aux établissements de restauration commerciale (article L. 233-4 du Code rural et de la pêche maritime), qui ne s'applique pas à la restauration collective. QUALI'CAP SARL est certifiée Qualiopi au titre des actions de formation.
Modalités d'évaluation	Positionnement initial par quiz, évaluations intermédiaires et exercices pratiques, puis évaluation finale notée sur 20. Les objectifs sont considérés comme atteints à partir de 10/20. En cas d'acquis partiels ou insuffisants : correction commentée, explications complémentaires et/ou ressources de remédiation.

Quali'Cap
Qualité - Hygiène et sécurité des Aliments
Formation – Audit-Conseil-Assistance Technique
HACCP -ISO 22000 – FSC - DUERP

PROGRAMME DE LA FORMATION

Le manque d'hygiène alimentaire favorise les contaminations, qui peuvent être bactériologiques, physiques, chimiques ou allergènes. En restauration collective, les repas sont produits en grand nombre, souvent consommés en différé, et servis à des publics sensibles (jeunes enfants, personnes âgées, personnes malades) : 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 d'identifier les dangers liés à la production afin de réduire le risque à un niveau acceptable et de servir des repas sains et sûrs aux convives. ***La formation est adaptée à l'activité de l'établissement.***

1 LE CONTEXTE RÉGLEMENTAIRE

- Le règlement (CE) n° 178/2002 établissant les principes généraux de la législation alimentaire : responsabilité, traçabilité, retrait et rappel
- Le règlement (CE) n° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires et l'obligation de formation
- Le règlement (UE) 2021/382 : la culture de sécurité des aliments et la gestion des allergènes
- Le règlement (CE) n° 853/2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées d'origine animale
- L'arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire : cuisine centrale agréée, dérogation à l'agrément, déclaration d'activité
- L'arrêté du 21 décembre 2009 (commerce de détail, entreposage et transport des produits d'origine animale) et son annexe IV : dispositions particulières applicables à la restauration collective
- L'arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux denrées autres que les produits d'origine animale
- Les définitions : cuisine centrale, restaurant satellite, cuisine sur place, liaison chaude, liaison froide

2 LES DANGERS MICROBIENS

- Le règlement (CE) n° 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), le classement des nuisibles
- Les principaux germes rencontrés en restauration collective : Salmonella, Listeria monocytogenes, Staphylococcus aureus, Bacillus cereus, Clostridium perfringens, E. coli STEC, norovirus ; l'histamine
- Les publics sensibles : jeunes enfants, personnes âgées, femmes enceintes, personnes immunodéprimées
- Les sources de contamination
- Les facteurs de développement
- Les toxi-infections alimentaires collectives et les maladies infectieuses d'origine alimentaire ; la déclaration obligatoire (ARS, DAAF) et la conduite à tenir en cas de suspicion de TIAC

3 LES MOYENS DE MAÎTRISE DES DANGERS MICROBIOLOGIQUES

- La législation : l'arrêté du 21 décembre 2009 et son annexe IV
- L'hygiène des locaux et des équipements ; la marche en avant
- La séparation des activités dans le temps et dans l'espace
- La gestion des déchets
- Les matières premières : produits à risque pour les publics sensibles (œufs coquille, viandes hachées, lait cru, végétaux crus…)
- Les conditions de préparation, l'hygiène des manipulations
- La chaîne du froid et la chaîne du chaud : les températures réglementaires de conservation
- La liaison froide : refroidissement rapide (de +63 °C à +10 °C à cœur en moins de 2 h), stockage entre 0 et +3 °C, durée de vie des préparations (J+3 en l'absence d'étude de durée de vie), remise en température (de +10 °C à +63 °C en moins de 1 h)
- La liaison chaude : maintien à +63 °C minimum jusqu'au service
- L'allotissement, le conditionnement et le transport vers les restaurants satellites : conteneurs, véhicules, contrôles au départ et à réception
- Le service et la distribution (self, service à table, en chambre, portage) ; préparations froides : 2 h max. à +10 °C
- Les plats témoins : prélèvement, identification, conservation 5 jours après la dernière présentation au consommateur
- La gestion des excédents et des restes
- Les préparations spécifiques : textures modifiées et eaux gélifiées (EHPAD), biberons (crèche)

4 LES AUTRES DANGERS

- Dangers physiques (corps étrangers).
- Dangers chimiques (détergents, désinfectants, matériaux au contact des denrées, contaminants…).

- Allergies et intolérances alimentaires : les 14 allergènes à déclaration obligatoire (règlement INCO n° 1169/2011) et l'information des convives sur les denrées non préemballées (décret n° 2015-447).
- Le projet d'accueil individualisé (PAI) : repas d'éviction, paniers repas, prévention des contaminations croisées.

5 LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

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

- L'hygiène du personnel et des manipulations : état de santé, tenue, propreté corporelle, hygiène des mains
- Le respect des températures : stockage, cuisson, refroidissement, remise en température, distribution
- Les durées de vie : DLC / DDM / durées de vie après ouverture ; l'étiquetage des produits entamés et des préparations
- Les procédures de réception des matières premières
- La gestion des non-conformités
- Les procédures de stockage : l'organisation, le rangement, la gestion des stocks
- Les procédures de déconditionnement / de décongélation / de fabrication / de congélation
- Les plans de nettoyage et de désinfection (cuisine, offices, matériel de transport)
- Le plan de lutte contre les nuisibles
- Les bonnes pratiques en office satellite : réception des repas, maintien en température, service, nettoyage

6 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.

- Le plan de maîtrise sanitaire (PMS) : bonnes pratiques d'hygiène, plan HACCP, traçabilité, non-conformités
- L'analyse des dangers par la méthode des 5 M
- Les 7 principes de la démarche HACCP
- Les étapes clés (CCP / PRPo) : cuisson, refroidissement, remise en température, maintien en température
- Les mesures de vérification : autocontrôles, analyses microbiologiques, objectif de l'audit
- L'archivage documentaire

7 LA TRAÇABILITÉ ET LA GESTION DES PRODUITS NON CONFORMES

- Tracer les produits de la réception jusqu'à la distribution des repas aux convives et aux restaurants satellites
- La traçabilité en amont et la traçabilité en aval
- Les méthodes de traçabilité, l'archivage des étiquettes, l'identification des préparations livrées
- Les procédures de retrait / rappel des produits non conformes ; les alertes sanitaires

8 LES CONTRÔLES OFFICIELS

La surveillance et le contrôle sont assurés par la DAAF (Direction de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt) et portent sur :

- La déclaration d'activité, l'agrément sanitaire ou la dérogation à l'agrément
- Le plan de maîtrise sanitaire et son application
- Le contrôle à réception
- L'hygiène générale des locaux, le stockage, la DLC
- Le contrôle des températures (stockage, refroidissement, remise en température, distribution)
- Les plats témoins
- La traçabilité des produits d'origine animale
- Les enregistrements réglementaires
- Les suites du contrôle : Alim'confiance, avertissement, mise en demeure, fermeture administrative