



Audit, Conseil, Formation en Hygiène des Aliments
3 chemin du Paradis 27220 LA BOISSIERE
Tél : 02 32 36 33 09 Portable : 06 26 45 78 59

Module de formation :

HYGIENE DES ALIMENTS RESTAURATION COMMERCIALE

Pré-requis :

Aucun pré-requis nécessaire

Objectifs :

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale

Contenu :

- 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 ;

Site : www.aliqua.fr Mail : info@aliqua.fr

N°SIRET : 48447746800025

N° TVA : FR33484477468

Déclaration d'activité enregistrée sous le n° 23.27.01371.27 auprès du Préfet de la Région Normandie



Audit, Conseil, Formation en Hygiène des Aliments
3 chemin du Paradis 27220 LA BOISSIERE
Tél : 02 32 36 33 09 Portable : 06 26 45 78 59

— 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.

Public concerné :

- Toute personne manipulant des denrées alimentaires en restauration commerciale
- Equipe HACCP

Moyens pédagogiques et techniques:

La formation se déroule dans les locaux de l'entreprise :

- 2 journées en salle avec vidéoprojection (diaporama et photos descriptives) et remise d'un livret résumant la formation

La formation est délivrée par Cyril DELAMARRE, formateur pour ALIQUA. L'effectif maximum sera de 15 personnes.

Durée :

- 14 heures

Coût :

Voir convention de formation

Sanction de la formation :

- Attestation de formation

Suivi de l'exécution de l'action de formation :

Feuilles d'émargement signées par les stagiaires et le formateur par demi-journée