

Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire

OBJECTIFS

Appréhender et comprendre les risques professionnels liés aux manquements en hygiène en restauration commerciale. Acquérir les outils des Bonnes Pratiques d'Hygiène et savoir mettre en œuvre un plan de maîtrise sanitaire conforme à la réglementation.

PROGRAMME

Comprendre les enjeux réglementaires

- Les obligations du règlement européen (CE 852-2004)
- La norme ISO 22000 propre à l'hygiène des denrées alimentaires
- La méthode HACCP
 - Les dangers biologiques, physiques et chimiques
 - Les 12 étapes, les 7 principes
 - Les 5 M
 - Les documents d'auto contrôle et d'enregistrement
- Les micro - organismes pathogènes : origine et symptômes
- Les aliments à risque pour le consommateur : Les micro- organismes dans les aliments
 - Les facteurs de multiplication (pH, Aw...)
- La réglementation : le paquet hygiène : Les textes réglementaires
 - La traçabilité, la gestion des non conformités
 - Les responsabilités des opérateurs
 - Déclaration des établissements, agrément (ou dispense)

Intégrer la notion de risque alimentaire

- Les causes et les dangers d'infection des denrées alimentaires
- Les TIAC : les Toxi-infections alimentaires collectives
- Les procédures de congélation et de décongélation
- Le plan de lutte contre les nuisibles

Le guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)

- Identifier les règles d'hygiène
 - Hygiène corporelle et tenue vestimentaire
 - Plan de nettoyage et de désinfection (matériels et locaux)
 - La maintenance de son espace de travail
- Le principe de la marche en avant : le circuit propre/sale
- L'approvisionnement en eau
 - La gestion des denrées alimentaires et des déchets
- La gestion des stocks et moyens de conservation
 - L'agencement et l'organisation
 - Le contrôle des températures
 - La traçabilité

MAJ octobre 2023



Pour optimiser les compétences
FORMATIONS HYGIÈNE ET MULTI-SERVICES

**Méthodes et moyens
pédagogiques :**
Présentiel

Exposé théorique, interactions formateur/stagiaire, exercices pratiques, démonstrations, observations, exercices et actions correctives

Remise de support individuel de formation au choix par clé usb, imprimé, mail ou plateforme de partage.

Pré requis :
Aucun.

Public :
Agent de restauration, employé, chef d'entreprise souhaitant maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène en restauration commerciale

Durée :
14 heures.

Formateur en Hygiène agroalimentaire, enregistré auprès de la DRAAF

Recommandations :
Aucune.

Modalités d'évaluation :
Quiz

Enquêtes satisfaction

Validation des acquis :
Un certificat de réalisation sera délivré