



FORMATION EN PRÉSENTIEL

FORMATION SPÉCIFIQUE EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTÉE À L'ACTIVITÉ DES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

OBJECTIF

Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer les activités de restauration dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation

COMPÉTENCES DÉVELOPPÉES

- Appliquer le plan de maîtrise sanitaire
- Connaître les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale
- Connaître les aliments et risques pour le consommateur

PUBLIC CONCERNÉ

Nouveaux exploitants en restauration commerciale non qualifiés

PRÉ-REQUIS

- Aucun pré-requis

Tarif

NOUS CONSULTER

Réf.

Hygiène Alimentaire

Contact

0562061167
pica32damien@pica-formation.com
www.pica-consultant.fr



Niveau

Sans niveau de qualification



Modalité

Présentiel



Effectif par session

1 mini > 10 maxi



Durée

14 heures / 2 jour(s)



PROGRAMME

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 micro-organismes ;

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...).

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 ;

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...

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.

LES PLUS

Formation adaptée aux conditions réelles de travail du stagiaire

INTERVENANT(S)

Formateur référencé en prévention des risques professionnels PICA FORMATION

ÉVALUATION

Évaluation à chaud des connaissances au cours de la formation

ATTRIBUTION FINALE

Attestation de Formation