

## **ACCOMPAGNER, DEVELOPPER, CREER ... LES COMPETENCES**

### **HYGIENE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE**

#### ➤ **OBJECTIFS**

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Analyser et maîtriser les risques à travers la méthode HACCP
- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène
- Mettre en application un plan de nettoyage

#### ➤ **PROGRAMME**

#### **IDENTIFIER LES GRANDS PRINCIPES DE LA REGLEMENTATION EN RELATION AVEC LA RESTAURATION COLLECTIVE**

Identifier et répartir les responsabilités des opérateurs  
Connaître les obligations de résultat (quelques obligations de moyen)  
Connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire  
Connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation

#### **ANALYSER LES RISQUES LIES A UNE INSUFFISANCE D'HYGIENE EN RESTAURATION COLLECTIVE**

Repérer et raisonner les risques physiques, chimiques et biologiques  
Raisonner les toxi infections alimentaires et les risques d'altération microbienne  
Connaître les risques de saisie, de procès verbaux et de fermeture  
Connaître les différents enjeux (humain, civil, pénal, ...)

#### **METTRE EN ŒUVRE LES PRINCIPES DE L'HYGIENE EN RESTAURATION COLLECTIVE**

Les principes de l'HACCP  
Utiliser le guide des bonnes pratiques de l'hygiène du secteur d'activité  
Mettre en place les mesures de prévention nécessaires  
Constituer un Plan de Maîtrise Sanitaire

#### **LES ALIMENTS ET LES RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR**

Introduction des notions de danger et de risque  
La microbiologie des aliments  
Les dangers microbiologiques dans l'alimentation  
Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques  
Les autres dangers potentiels  
Les allergènes

#### **LES FONDAMENTAUX DE LA RÉGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE ET NATIONALE**

Notion de déclaration, d'agrément, de dérogation  
L'hygiène des denrées alimentaires  
Les contrôles officiels

#### **LE NETTOYAGE ET LA DESINFECTION**

Les grandes étapes du nettoyage  
Le TACT

## ACCOMPAGNER, DEVELOPPER, CREER ... LES COMPETENCES

### LA METHODE D'ELABORATION D'UN PLAN DE NETTOYAGE

Définition et principes du plan de nettoyage  
 L'implication des opérateurs dans la conception du plan  
 Les étapes dans l'élaboration du plan de nettoyage (inventaire, protocoles et fiches)  
 Les procédures de nettoyage et les modes opératoires  
 Les documents du plan de nettoyage  
 La responsabilité en fonction des tâches et des zones

### LE PLAN DE CONTRÔLE

Les différents types de contrôles (visuel, chimique, microbio)  
 Les outils de suivi et de contrôle de la qualité du nettoyage  
 Les techniques d'analyse  
 Les enregistrements des contrôles

Durée (j/h)	Publics	Pré-requis	Méthodes pédagogiques	Modalités pédagogiques	Prix net
2 jours / 14 heures	Personnel manipulant des denrées alimentaires	Néant	Alternance d'acquisitions théoriques et pratiques  Avec une évaluation continue tout au long de la formation – QUIZZ	Présentiel  Distanciel  Mixte	Inter : 380€  Intra : sur devis
Sera délivrée à l'issue de la formation : 1/ L'attestation de fin de formation décrivant les compétences travaillées. 2/ Le cerfa d'hygiène alimentaire					

Maj : 16/12/2021