

HYGIENE ALIMENTAIRE ADAPTEE A L'ACTIVITE DES ETABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

(Arrêté du 12 février 2024 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale)

➤ **OBJECTIFS**

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

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale

➤ **PROGRAMME**

REFERENTIEL DE CAPACITES

1. Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec a restauration commerciale

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

2. Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale

Utiliser le guide des bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité
Organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues
Mettre en place les mesures de prévention nécessaires
Savoir identifier les déviations et prendre les mesures correctives adaptées

REFERENTIEL DE FORMATION, SAVOIRS ASSOCIES

1. Aliments et risques pour le consommateur

1.1 Les différents dangers

Dangers chimiques, physiques, allergènes, biologiques

1.2 Les dangers biologiques, y compris parasitaires

1.2.1 Microbiologie des aliments

Le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures) ; leurs toxines le cas échéant

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

Les autres dangers biologiques (parasites)

1.2.2 Les dangers microbiologiques dans l'alimentation

Les principaux pathogènes d'origine alimentaire

Les toxi infection alimentaires collectives

Les association pathogènes/aliments

1.3 Les mesures de maîtrise des dangers

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 ; L'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection)

2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale)

2.1 Notion de déclaration, d'agrément, de dérogation à l'obligation d'agrément (cerfas 13984 et 13982)

2.2 L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire et nationale en vigueur) Principes de base du paquet hygiène

Traçabilité et gestion des non conformités ; dont l'article L201-7 du code rural et de la pêche maritime

Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)

2.3 Les arrêtés en vigueur relatifs aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail

Article R412-12 à R412-14 du code de la consommation

2.4 Les contrôles officiels

Direction départementale en charge de la protection des populations, agence régionale de santé Organismes délégataires accrédités en charge du contrôle officiel des établissements de remise directe et les relations avec les directions départementales en charges de la protection des populations (DDecPP)

Grilles de contrôle ; Suite du contrôle : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture, ...

L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail

Les contrôles officiels ; AlimConfiance, la mise en transparence des résultats des contrôles

Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale

Connaître les risques de saisie, de procès-verbaux, d'amendes transactionnelles et de fermeture

Connaître les risques de communication négative, de médiation et de perte de clientèle

3. Le plan de maîtrise sanitaire

La responsabilité de l'exploitant

3.1 Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH)

L'hygiène du personnel et des manipulateurs

Le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement

Les durées de vie et leur validation ; Les procédures de congélation/décongélation

L'organisation, le rangement, la gestion des stocks

Le plan de nettoyage désinfection ; Le plan de lutte contre les nuisibles

L'approvisionnement en eau

Les contrôles à réception et à l'expédition

Les procédures en lien avec la maîtrise de certains process en lien par typologie des dangers :

parasitisme des produits de la pêche (sushis), E. Coli Escherichia coli entérohémorragiques

(cuisson de la viande hachée pour les populations sensibles), le refroidissement rapide, etc

L'affichage des allergènes à déclaration obligatoire et l'origine des viandes

3.2 Les principes de l'HACCP

3.3 Les mesures de surveillance et de vérification (autocontrôles et enregistrements) tenant compte aussi du classement des denrées en produits prêts à manger ou non

3.4 le GBPH du secteur d'activité spécifié, et les mesures spécifiques qu'il détaille

3.5 La traçabilité

ACCOMPAGNER, DEVELOPPER, CREER ... LES COMPETENCES

Durée (j/h)	Publics	Pré-requis	Méthodes pédagogiques	Modalités pédagogiques	Prix net
2 jours / 14 heures Dont 2H par jour sur site pour une manipulation de matériel	Chefs d'entreprise, encadrants, salariés du secteur CHRD et/ou personne manipulant des denrées alimentaires	Parler et comprendre le français	Présentiel et/ou mixte	Présentiel Mixte	Inter : 400€ Intra : sur devis
Sera délivrée à l'issue de la formation : 1/ un certificat de réalisation décrivant les compétences travaillées 2/ Le cerfa d'hygiène alimentaire					

Maj : Mars 2024