



Hygiène alimentaire en restauration commerciale

QUALITÉ – SÉCURITÉ – ENVIRONNEMENT

ADOPTER LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COMMERCIALE (HACCP)

Mis à jour 18 février 2021

Objectifs

- Intervenir dans le milieu de la restauration en appliquant les bonnes pratiques hygiénique et la méthode HACCP.
- Répondre aux exigences réglementaires (règlement CE 852/2004)

Public

Activité de restauration commerciale pour la restauration traditionnelle, la restauration de type rapide, les cafétérias et autres libres services

Programme

- 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 liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale

- 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 risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle



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

- utiliser le guide de 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

- Les dangers microbiens
 - 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.
 - Les dangers microbiologiques dans l'alimentation : les principaux pathogènes d'origine alimentaire ; les toxi-infections alimentaires collectives ; les associations pathogènes/aliments.
 - 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).
- 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) :
 - Notions de déclaration, agrément, dérogation a? l'obligation d'agrément.
 - 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)
 - L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.
 - Les contrôles officiels :
 - direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations, agence régionale de sante?
 - 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

- 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
- Les principes de l'HACCP.
- Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements).
- Le GBPH du secteur d'activité spécifié.

DURÉE & DATES

- § 18-19 janvier 2021
- § 18-19 février 2021
- § 11-12 mars 2021
- § 15-16 avril 2021
- § 27-28 mai 2021
- § 28-29 juin 2021
- § 9-10 septembre 2021
- § 14-15 octobre 2021
- § 25-26 novembre 2021

COÛT

395 € nets de taxes / pers.

PRÉREQUIS

La maîtrise de la langue française est impérative pour suivre cette formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

- Apports théoriques et échanges, mises en situation, jeux pédagogiques, exercices
- Séances de formation en salle
- Supports de cours fournis aux stagiaires au format papier ou numérique.

SUIVI ET ÉVALUATION

- Signature de feuilles d'émargement.
- Mises en situation.
- Évaluation sous forme de questions orales ou écrites (QCM), mises en situation.
- Questionnaire de satisfaction.
- Attestation de formation.

ENCADREMENT

Ingénieur Conseil en Qualité et Agro-alimentaire

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES

Pensez à nous prévenir **au moins 2 semaines avant la formation** afin que nous



puissions nous adapter, au cas par cas, en collaboration avec notre référent handicap ou tout autre partenaire compétent.

Nos salles sont accessibles aux personnes à mobilité réduite et des places leur sont réservées sur notre parking.

MODALITÉS D'INSCRIPTION

DÉROULEMENT DE LA FORMATION

TAUX DE REUSSITE AUX CERTIFICATIONS

[BESOINS D'INFOS](#)

LES AUTRES FORMATIONS : ACHATS / LOGISTIQUE

DANS LE MÊME DOMAINE

[ACCUEIL](#)