



FORMATION HYGIENE AIMENAIRE

Objectif de la formation

- Sensibiliser le personnel aux enjeux liés à l'hygiène
- L'initier aux connaissances nécessaires à la compréhension des règles de bonnes pratiques de l'hygiène alimentaire
- Apprendre à mettre en pratique le savoir, le savoir-faire et savoir être, nécessaires à la maîtrise de l'hygiène
- Connaître le paquet hygiène 2006 et notamment les règlements (CE) n° 178/2002 et (CE) n° 852/2004.

Personnel concerné

- Tout le personnel de restauration et de vente à emporter (service, cuisine et entretien)

Mode pédagogique

- Vidéoprojecteur / écran
- Photos numériques (pour support des constatations faites sur le terrain) ou film
- Echanges d'expérience
- Etude de cas
- Test de connaissance
- Dossier de formation remis à chaque participant après la formation.

Durée

- 2 journées de 7 heures

Programme détaillé de la formation

1. 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 microorganismes
- 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

Le Cros de l'Estang - 104, Impasse des Mûriers
83136 Méounes les Montrieux – France

Tel : 33 6 78 43 79 74 – email : contact@htr-consulting.fr – web : www.htr-consulting.fr



- 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...)
- 2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale**
2. 1 - notions de dérogation, agrément, dérogation à l'agrément
2. 2 - l'hygiène des denrées alimentaires
- 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 l'HACCP
- 2.3 - l'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.
2. 4 - les contrôles officiels
- par qui ?
 - comment ?
 - suites de l'inspection : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture...
- 3. le plan de maîtrise sanitaire (PMS)**
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 (DLC), Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO))
 - 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