

OBJECTIFS :

1. Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
 - Identifier et répartir les responsabilités des opérateurs
 - Connaître les obligations de résultat (quelques obligations de moyen)
 - Connaître le contenu de 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 de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité
 - Organiser la production et le stockage des aliments dans des conditions d'hygiène voulues
 - Mettre en place les mesures de prévention nécessaires
 - Savoir identifier les déviations et prendre les mesures correctives adaptées

PROGRAMME

1. Aliments et risques pour le consommateur :
 - 1.1. Les différents dangers :
 - dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...);
 - dangers physiques (corps étrangers...);
 - dangers allergènes;
 - dangers biologiques;
 - 1.2. Les dangers biologiques, y compris parasites :
 - 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 microorganismes;
 - 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-infections alimentaires collectives;
 - les associations 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;
 - les conditions de transport;
 - l'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection);



HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTÉE À L'ACTIVITÉ DES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

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

2.1. Notions de déclaration, agrément, 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 ;
- la traçabilité et la gestion des non-conformités ; dont l'article L. 201-7 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.

Articles R. 412-12 à R. 412-14 du code de la consommation ;

2.4. Les contrôles officiels :

- direction départementale en charge de la protection des populations, agence régionale de santé ;
- les organismes délégataires accrédités en charge du contrôle officiel des établissements de remise directe et les relations avec les directions départementales en charge de la protection des populations (DDecPP) ;
- grilles de contrôle ;
- suites du contrôle : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture... ;
- 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 médiatisation 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 manipulations ;
- le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement ;
- les durées de vie (date limite de consommation, date de durabilité minimale) ; 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 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.

LIEU :

Présentiel

DURÉE :

14 heures

VALIDATION :

Attestation DRAAF

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE :

Mises en pratiques, questions de connaissances

TOULOUSE
244 Route de Seysses
31100 TOULOUSE
secretariat@catalyse.fr

SÉMÉAC
Chemin Saint Frai
65600 SÉMÉAC
patriciaartigues@catalyse.fr

