

OBJECTIFS :

Institutionnels

Accompagner l'équipe de restauration dans une démarche d'optimisation de mise en œuvre de la méthode HACCP, sur l'ensemble du circuit alimentaire.

Pédagogiques

- **Objectif 1** : connaître, appliquer et se mettre en conformité avec la réglementation en vigueur sur les principes d'hygiène en restauration commerciale et collective.
- **Objectif 2** : Identifier les risques sur l'ensemble de la chaîne alimentaire des repas servis, pour en garantir la sécurité alimentaire
- **Objectif 3** : comprendre le plan de maîtrise sanitaire et identifier les bonnes pratiques en vue de garantir les risques d'hygiène sur toute la chaîne alimentaire
- **Objectif 4** : identifier les attendus en termes de plan de nettoyage « principe d'amélioration continue » selon la méthode HACCP.
- **Objectif 5** : s'accorder sur les objectifs et attendus de la traçabilité

Compétences visées

Être capable d'appliquer les principes de la méthode HACCP, au quotidien.

DÉROULÉ DU PROGRAMME

« Maîtriser la méthode HACCP »

Analyses de Pratiques Professionnelles

- Présentation aux stagiaires de la formatrice et de la formation : objectifs, contenu, moyens pédagogiques en lien avec les attendus de la formation
- Présentation des participants et évocation des missions et attendus de chacun, introductive à l'analyse des pratiques professionnelles au regard du thème traité.
- Proposition de remédiations possibles sur les observations du terrain.
- Identification des points forts du fonctionnement actuel,
- Engagement des stagiaires, sur la participation à la formalisation de procédures d'hygiène adaptées à la structure.
- Identification des questionnements ou d'une problématique auxquels la séquence formative répondra.

Objectif 1 : connaître, appliquer et se mettre en conformité avec la réglementation en vigueur sur les principes d'hygiène en restauration commerciale et collective

- Paquet hygiène (règlement 178/2002) - règlement 852 - 853 - 854 / 2004 et Règlement 882/ 2004.
- Le paquet hygiène 1er janvier 2006 (réglementation Européenne) / des objectifs à atteindre (directive 93.43).
- Réglementation nationale AR du 21 décembre 2009 abrogeant celui du 29 septembre 1997.
- Croisement des attendus avec le référentiel issu de l'Arrêté du 13 juin 2016 modifiant l'arrêté du 5 octobre 2011 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale, bien que non opposable au titre de restauration collective
 - o L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur):
 - o Principes de base du paquet hygiène;
 - o La traçabilité et la gestion des non-conformités;
 - o Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical
 - o Control Point (HACCP)
 - o Les contrôles officiels



Objectif 2 : Identifier les risques sur l'ensemble de la chaîne alimentaire des repas servis, pour en garantir la sécurité alimentaire

- Chimiques, détergents, désinfectants, nitrates...);
- Physiques, (corps étrangers...);
- Biologiques :
 - o Le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures);
 - o Le classement en utiles et nuisibles;
 - o Les conditions de multiplication, de survie et de destruction des microorganismes;
 - o La répartition des micro-organismes dans les aliments.
 - o Les principaux pathogènes d'origine alimentaire;
 - o Les toxi-infections alimentaires collectives;
 - o Les associations pathogènes/aliments.
- Les allergènes

Objectif 3 : comprendre le plan de maîtrise sanitaire et identifier les bonnes pratiques en vue de garantir les risques d'hygiène sur toute la chaîne alimentaire

- Le plan de maîtrise sanitaire,
- Les Bonne Pratiques d'Hygiène,
- Les principes de l'HACCP :
- Comment définir ces outils CCP, HACCP, PRP et PRPo ? Quelles sont leurs différences et leurs interactions ?
- Qu'est-ce qu'un Programme de Prérequis (PRP) ?
- Qu'est-ce qu'un Prérequis opérationnel (PRPo) ?
- Qu'est-ce qu'un Prérequis opérationnel (PRPo) ?
- Détermination des points critique CCP, mesures préventives
- Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements
- La méthode d'Ishikawa ou méthode des 5 M pour prévenir les dangers, tout au long de la chaîne alimentaire.
 - o La main d'œuvre : l'hygiène du personnel et des manipulations;
 - Focus sur : l'hygiène du personnel, et la tenue, le lavage des mains, la juste utilisation du port des gants.
 - Les bons comportements en hygiène.
 - La sécurité des personnes.

- o Les matières premières :
 - Les durées de vie (date limite de consommation, date limite d'utilisation optimale); acquis
 - Le couple temps température de la réception au service
 - Les procédures de décongélation;
 - L'organisation, le rangement, la gestion des stocks.
- o Le matériel,
 - Les règles et les bonnes pratiques de nettoyage, de stockage, d'utilisation et d'entretien du matériel.
- o Le milieu.
 - Le plan de nettoyage.
 - Traitement des déchets.
- o Les méthodes

Objectif 4 : identifier les attendus en termes de plan de nettoyage « principe d'amélioration continue » selon la méthode HACCP.

- Les règles et les bonnes pratiques de nettoyage,
- L'organisation du nettoyage de la plonge,
- Traitement des déchets.

Objectif 5 : s'accorder sur les objectifs et attendus de la traçabilité

- Enregistrement des nettoyages,
- Enregistrements et contrôle des réceptions,
- Enregistrement des températures de stockage,
- Enregistrement des remises en température,
- Enregistrement des températures de service,
- Gestion des non-conformités :
- Fiche de non-conformité,

LIEU :

Présentiel

DURÉE :

14 heures

VALIDATION :

Attestation DRAAF

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE :

Méthodes affirmatives, interrogatives, démonstratives

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

SÉMÉAC
Chemin Saint Frai
65600 SÉMÉAC
patriciaartigues@catalyse.fr

