

## HACCP ET BONNES PRATIQUES D'HYGIENE

**Domaine** : Les contraintes légales Hygiène et sécurité  
**Thème** : Hygiène alimentaire restauration (DRAAF)  
**Formacode** : 15254  
**Modalité formation** : Présentiel

**S'INSCRIRE**

**ICI**

**Pré requis** : Avoir des connaissances de base des techniques culinaires de préparation, de service en restauration et/ou hôtellerie

**Durée** : 14 heures en 2 jours

**Public visé** : Tout le personnel du secteur alimentaire (industrie, distribution, hôtellerie, restauration, cuisine centrale, cuisine satellite, logistique)

### OBJECTIFS

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
- Analyser les risques liés à une insuffisance en restauration commerciale
- Maîtriser et Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale

### CONTENU DU PROGRAMME

#### **ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR : INTRODUCTION DES NOTIONS DE DANGER ET DE RISQUES**

##### DANGERS MICROBIEN

###### **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 microorganismes dans les aliments

###### **Les dangers microbiologiques dans l'alimentation**

- Les principaux pathogènes d'origines alimentaires
- Les toxi-infections alimentaires collectives
- Les associations pathogènes/aliments

###### **Les moyens de maîtrise de 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...)
- Danger biologiques (allergènes...)

## LES FONDAMENTAUX DE LA REGLEMENTATION (CIBLEE RESTAURATION COMMERCIALE)

### Notions de déclaration, agrément, dérogation à 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

#### 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

## LE PRINCIPE DE L'HACCP

### Définir, Evaluer et Maîtriser les dangers qui menacent la Salubrité et la Sécurité des Aliments

- Evaluer et Identifier les facteurs à risques Alimentaires
- Identifier et Mettre en Place les Moyens de Maîtrise
- Présenter les Principes de la méthode HACCP

## LES MESURES DE VERIFICATION (Autocontrôles et Enregistrements)

- Savoir mettre en place et faire appliquer les procédures fondées sur le *Hazard Analysis Critical Point* (HACCP)

## OUTILS DE FORMATION

- Fiches et/ou fichiers
- Ordinateurs
- Supports de cours

## METHODE PEDAGOGIQUE

- Notre pédagogie s'adapte toujours à la typologie du groupe qui nous est confié. Notre démarche prend appui sur le vécu professionnel de chaque participant, elle évolue en fonction des besoins et des attentes de chacun.

## ENCADREMENT PEDAGOGIQUE

Tous nos formateurs possèdent sont diplômés et spécialisés dans la formation professionnelle pour adultes.