

HYGIENE ALIMENTAIRE (Arrêté du 05 Octobre 2011)

Mise à jour : le 02 / 03 / 2023



14H



Tout public



Aucun prérequis



INTER ENTREPRISE : 350€ /pers

INTRA ENTREPRISE : 1250€/jour



INTER ENTREPRISE : 250€/pers

En présentiel
En distanciel

Certification**

Objectifs de formation

- Identifier les fondamentaux de la réglementation et les obligations des professionnels en relation avec la restauration
- Mettre en œuvre le PMS avec les bonnes pratiques d'hygiène fondées sur les principes de la méthode HACCP
- Comprendre les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration

Thèmes abordés

Les fondamentaux de la réglementation

- La notion d'exploitant
- Les responsabilités et les sanctions
- Le paquet hygiène
- Les agréments, les autorités de contrôle (DDPP et ARS)
- L'arrêté du 21 décembre 2009
- Hygiène et Covid-19

Le plan de maîtrise sanitaire

- Le GBPH (Le Guide des Bonne Pratiques d'Hygiène)
 - La méthode des 5M (main d'œuvre, milieu, matériel, méthode et matières premières)
 - Les PND (Les Plans de nettoyage et de désinfection)
 - Les étapes de préparation (chaîne du froid, chaîne du chaud et marche en avant dans le temps et dans l'espace)
 - Les autocontrôles
 - La traçabilité et la gestion des non-conformités
 - La méthode HACCP
- ### Les dangers en restauration
- Les dangers chimiques
 - Les dangers biologiques
 - Les dangers physiques

Le monde microbien

- Les familles
- Les besoins
- Le développement
- Les micro-organismes pathogènes
- Les facteurs de destruction

L'analyse des risques

- Les TIAC
- Les enjeux de la sécurité alimentaire



www.oserseformer.com



Thierry Wislez Consulting

Numéro de SIRET 792 224 560 00039
Numéro de déclaration d'activité 93 83 06489 83

Méthodes pédagogiques

Méthodes pédagogiques interactives (inductives et participatives par des cas pratiques)

Méthodes d'évaluation

Évaluation initiale

Évaluations formatives tout au long de la formation sous forme de test

Évaluation finale pour évaluer la bonne intégration globale de l'ensemble des connaissances

****La formation HACCP (enregistrement au répertoire spécifique**

N° 898 : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rs/898/>)

Elle est obligatoire pour chaque établissement servant de la nourriture à des clients. On parlera ici de restauration commerciale avec consommation immédiate.

Au moins une **personne par entreprise concernée doit suivre cette formation à l'hygiène alimentaire**. On parlera de référent HACCP.

« Sont tenus, conformément à l'article L. 233-4, d'avoir dans leur effectif au moins une personne pouvant justifier d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptée à leur activité les établissements de restauration commerciale relevant des secteurs d'activité suivants :

- restauration traditionnelle ;
- cafétérias et autres libres-services ;
- restauration de type rapide. »

Le but de cette formation est d'**améliorer les conditions d'hygiène en restaurant** ou en établissement de restauration commerciale. Elle permettra de mettre en place un plan de maîtrise sanitaire (PMS). Ce plan décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène alimentaire et la sécurité sanitaire vis-à-vis des dangers biologiques, physiques et chimiques.

Les restaurateurs, en cas de contrôles des services de l'état, doivent **fournir une attestation** prouvant qu'ils ont suivi la formation HACCP. Il y a un numéro d'agrément qui apparaît sur l'attestation finale et qui appartient au formateur.

La DRAAF (Directions Régionales de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt) délivre ce numéro.

