

	Programme formation: HYGIENE ALIMENTAIRE
	Version du 29/03/2022

Formation Hygiène alimentaire

Déroulé / contenu de la formation :

Partie 1 : Alimentation et risques pour le consommateur

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
- classement en utiles et nuisibles
- Les conditions de survie, de multiplication et de destruction des microorganismes
- Les conditions de multiplication ,survies destruction des micro-organismes
- Exercice multiplication bactéries
- La répartition des micro-organismes dans les aliments

1.1.2. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation :

- Principaux pathogènes d'origine alimentaire
- Les toxi-infections alimentaires collectives
- Les associations pathogènes/aliments.

1.1.3. Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques :

- La qualité de la matière première
- Les conditions de préparation
- Hygiène personnel
- Hygiène lieu de préparation
- Hygiène ustensiles / matériel / machines
-
- La chaîne du froid et la chaîne du chaud
- La contamination croisée
- La séparation des activités dans l'espace ou dans le temps
- Séparation des activités de préparation à risque et des activités et produits sans risques
- Les conditions de transport
- entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection)

1.2. Les autres dangers potentiels :

- Dangers chimiques
- Dangers physiques
- Dangers biologiques (allergènes...).

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

2.1. Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément (60 min):

- Déclaration d'activité
- Cerfa activite
- Demande agrément
- Comment obtenir son agrément
- Cerfa exonération demande agrément
- quiz
- Exercice : dérogation agrément

2.2. L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur) :

- Principes de base du paquet hygiène
- La traçabilité et la gestion des non-conformités
- bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP).

2.3. L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail. 20 min nom dossier = arrête 8 octobre 2013

- Présentation de l'arrêté
- Consultation arrêté

2.4. Les contrôles officiels (40 min) :

- Contrôles officiels
- Cas concret contrôle hygiène alimentaire
- Site alim confiance

Partie 3. Le plan de maîtrise sanitaire : dossier : Plan de maîtrise sanitaire et bonnes pratiques hygiènes ce dossier contient plusieurs sous dossiers avec les sous parties de cette grande partie

3.1. Le plan de maitrise sanitaire

- Le plan de maitrise sanitaire
- Le plan de maitrise sanitaire en détail

3.2. Les BPH :

- BHP : L'hygiène du personnel et des manipulations
- Tenue adaptée
- Lavage des mains
- Formation
- Visite médicale
- Le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement
- Les durées de vie (date limite de consommation, date limite d'utilisation optimale)
- Le plan de lutte contre les nuisibles
- La potabilité de l'eau
- L'organisation de la maintenance des équipements, des locaux et du matériel
- Les procédures de congélation/décongélation
- L'organisation, le rangement, la gestion des stocks.
- Les auto-contrôles
- Cas particulier restauration collective

3.3. La méthode HACCP.

- Historique et principe
- Les différentes étapes

3.4. Le GBPH du secteur d'activité spécifié

- Guide spécifiques (documents à télécharger)

4. Module spécifique Covid