

ACTION :	Hygiène Alimentaire en Restauration Commerciale Traçabilité – Auto Contrôle – Référentiel - Affichage
✓ Objectifs pédagogiques	<ul style="list-style-type: none"> - Identifier les grands principes de la réglementation Hygiène (Responsabilités – Obligations de résultat – Plan de Maîtrise Sanitaire – Auto contrôles) - Analyser les risques liés à une insuffisance Hygiène (Physique – Chimique – Biologique / Alimentaire – Microbiens) (Procès verbaux –Saisie – Fermeture) (Communication Négative – Médiatisation – Perte de Clientèle) - Mettre en œuvre les principes Hygiène adaptés (Guide de Bonnes Pratiques – Production – Stockage – Prévention)
✓ Pré requis ou public concerné	- Public - Professionnels de la Restauration Responsable d'Entreprise / Chefs – Cuisiniers....
✓ Progression pédagogique	- Aliments et Risques pour le Consommateur - Les fondamentaux de la réglementation - Le Plan de Maîtrise Sanitaire
✓ Programme ou contenu	- Voir annexe
✓ Moyens et Méthodes Pédagogiques	Salle de cours / vidéo projection Utilisation des supports : Maîtriser l'hygiène en restauration Apports Méthodologiques du formateur ** Exercices d'Application / Etudes de cas ** Utilisation : Guide bonnes pratique Hygiène Restaurateur
✓ Moyens d'évaluation	- QCM Hygiène Alimentaire - Fiche d'évaluation de fin de stage - Cette formation constitue une action d'adaptation et de développement des compétences (Article L6313-1 du code du travail) - Elle donne lieu à la délivrance d'une attestation de participation.
✓ Intervenant	Consultant Formateur Spécialiste Hygiène
✓ Durée totale de l'action	2 Jours
✓ Nombre d'Heures ✓ Horaires	- 14 Heures - 8h30 à 12h00 // 13h30 à 17h00
✓ Période ou dates ✓ Périodicité	* ANNEE 2021 * Nous consulter
✓ Coût	420 € HT + Frais de dossier annuel : 40 € HT (non adhérent à l'UMIH du Haut-Rhin) * Possibilité de prise en Charge (Budget FPC) *
✓ Lieu	UMIH du Haut-Rhin 5 rue de la Gare Colmar

PROGRAMME : **Hygiène Alimentaire en Restauration Commerciale**

ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR

Introduction et notions de danger et de risque

Les dangers microbiens

Microbiologie des aliments

Le Monde microbien (Bactéries, virus, levures et moisissures)

Le classement (Utiles – Nuisibles)

Les conditions de multiplication, de survie et de destruction des micro-organismes

La répartition des micro-organismes dans les aliments

Les dangers microbiologiques dans l'alimentation

Les principaux pathogènes d'origine alimentaire

Les toxi-infections alimentaires collectives

Les associations pathogènes / aliments

Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques

La qualité de la matière première

Les conditions de préparation

La chaîne du froid et 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 ...)

Dangers biologiques (Allergènes ...)

PROGRAMME : **Hygiène Alimentaire en Restauration Commerciale**

LES FONDAMENTAUX DE LA REGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE ET NATIONALE

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

Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur l'**HACCP**

(**H**azard **A**nalysis **C**ritical **C**ontrol **P**oint)

L'Arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires

(Activités de commerce de détail)

Les contrôles officiels

Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations

Agence Régionale de Santé

Grilles d'inspection, points de contrôle permanents et ciblés

Suites d'inspections : Rapport, saisie, procès verbal, mise en demeure, fermeture...

LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

Les BPH (Bonnes Pratiques Hygiène)

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

Les principes de l'HACCP

Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)

Le Guide de Bonnes Pratique Hygiène du Secteur d'Activité

...