

**\*\*\* Formation Obligatoire Enregistrée à la DRAAFF Alsace**

**HYGIENE**



<u>ACTION :</u>	<b>Hygiène Alimentaire en Restauration Commerciale</b> <i>Traçabilité - Auto Contrôle - Référentiel - Affichage</i>
<b>Objectifs pédagogiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Identifier</b> les grands principes de la réglementation Hygiène (Responsabilités - Obligations de résultat - Plan de Maîtrise Sanitaire - Auto contrôles)</li> <li>- <b>Analyser les risques</b> liés à une insuffisance Hygiène (Physique - Chimique - Biologique / Alimentaire - Microbiens) (Procès verbaux - Saisie - Fermeture) (Communication Négative - Médiatisation - Perte de Clientèle)</li> <li>- <b>Mettre en œuvre</b> les principes Hygiène adaptés (Guide de Bonnes Pratiques - Production - Stockage - Prévention)</li> </ul>
✓ Pré requis ou public concerné	- <b>Public</b> -  Professionnels de la Restauration Responsable d'Entreprise / Chefs - Cuisiniers....
✓ Progression pédagogique	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aliments et Risques pour le Consommateur</li> <li>- Les fondamentaux de la réglementation</li> <li>- Le Plan de Maîtrise Sanitaire</li> </ul>
✓ Programme ou contenu	- Voir annexe
✓ Moyens et Méthodes Pédagogiques	<p>Salle de cours / vidéo projection</p> <p><b>Utilisation du CD : Maîtriser l'hygiène en restauration ( CGAD)</b></p> <p>Apports Méthodologiques du formateur</p> <p>** Exercices d'Application / Etudes de cas **</p> <p><b>- Utilisation : Guide bonnes pratique Hygiène Restaurateur -</b></p>
✓ Moyens d'évaluation	<ul style="list-style-type: none"> <li>- QCM Hygiène Alimentaire</li> <li>- Fiche d'évaluation de fin de stage</li> </ul>
✓ Intervenant	<b>Consultant Formateur Spécialiste Hygiène</b>
✓ Durée totale de l'action	2 Jours
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Nombre d'Heures</li> <li>✓ Horaires</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 14 Heures</li> <li>- 8h30 à 12h00 // 13h30 à 17h00</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Période ou dates</li> <li>✓ Périodicité</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>* ANNEE 2017 *</b></p> <p style="text-align: right;"><b>Nous Consulter</b></p>
✓ Coût	<p style="text-align: center;"><b>420 € HT</b></p> <p>+ Frais de dossier annuel : 40 € HT (non adhérent à l'UMIH du Haut-Rhin)</p> <p style="text-align: center;"><b>* Possibilité de prise en Charge (Budget FPC) *</b></p>
✓ Lieu	<b>UMIH68 / 5 Rue de la Gare / COLMAR</b>

**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**

(Hazard **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 **G**uide de **B**onnes **P**ratique **H**ygiène du Secteur d'Activité

...