

## Programme de Formation Hygiène Alimentaire secteur « Restauration Commerciale »

### Durée

1 jour / 7 heures



### Public

La formation est accessible à toute personne souhaitant améliorer ses connaissances et ses compétences en matière d'hygiène alimentaire et de méthode HACCP ainsi qu'à tout manipulateur de denrées alimentaires exerçant une activité de conserveur

### Pré-requis

Français : lu, parlé et écrit.



### Objectifs pédagogiques

- Connaître la réglementation du secteur d'activité « Fabrication de produits appertisés à base de produits de la pêche » .
- Donner des moyens théoriques et pratiques aux stagiaires concernant l'identification des risques alimentaires.
- Analyse des risques sanitaires liés à une insuffisance d'hygiène,
- S'approprier la méthode et les outils pour mettre en oeuvre les principes d'hygiène et de sécurité alimentaire

### Contenu de la formation

1. Aliments et risques pour le consommateur :
  - 1.1. Les différents dangers :
    - dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...);
    - dangers physiques (corps étrangers...);
    - dangers allergènes ;
    - dangers biologiques ;
  - 1.2. Les dangers biologiques, y compris parasites :
    - 1.2.1. Microbiologie des aliments :
      - le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures) ; leurs toxines le cas échéant ;
      - le classement en utiles et nuisibles ;
      - les conditions de multiplication, de survie et de destruction des microorganismes ;
      - la répartition des micro-organismes dans les aliments ;
      - Les autres dangers biologiques (parasites) ;
    - 1.2.2. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation :
      - les principaux pathogènes d'origine alimentaire ;
      - les toxi-infections alimentaires collectives ;
      - les associations pathogènes/aliments ;
  - 1.3. Les mesures de maîtrise des dangers :
    - 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) ;
2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale) :
  - 2.1. Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément. (cerfas 13984 et 13982) ;
  - 2.2. L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire et nationale en vigueur) :
    - les principes de base du paquet hygiène ;
    - la traçabilité et la gestion des non-conformités ; dont [l'article L. 201-7 du code rural et de la pêche maritime](#) ;
    - les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) ;
  - 2.3. Les arrêtés en vigueur relatifs aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.  
Articles [R. 412-12 à R. 412-14 du code de la consommation](#) ;

## Contenu de la formation

### 2.4. Les contrôles officiels :

- direction départementale en charge de la protection des populations, agence régionale de santé ;
- les organismes délégataires accrédités en charge du contrôle officiel des établissements de remise directe et les relations avec les directions départementales en charge de la protection des populations (DDecPP) ;
- grilles de contrôle ;
- suites du contrôle : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture... ;
- AlimConfiance, la mise en transparence des résultats des contrôles ;
- analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale ;
- connaître les risques de saisie, de procès-verbaux, d'amendes transactionnelles et de fermeture ;
- connaître les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle ;

### 3. Le plan de maîtrise sanitaire :

La responsabilité de l'exploitant ;

#### 3.1. Les bonnes pratiques d'hygiène (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 de durabilité minimale) ; et leur validation ;
- les procédures de congélation/décongélation ;
- l'organisation, le rangement, la gestion des stocks ;
- le plan de nettoyage désinfection ;
- le plan de lutte contre les nuisibles ;
- l'approvisionnement en eau ;
- les contrôles à réception et à expédition ;
- les procédures en lien avec la maîtrise de certains process en lien par typologie des dangers : parasitisme des produits de la pêche (sushis), E.Coli Escherichia coli entérohémorragiques (cuisson de la viande hachée pour les populations sensibles), le refroidissement rapide, etc ;
- l'affichage des allergènes à déclaration obligatoire et l'origine des viandes ;

#### 3.2. Les principes de l'HACCP ;

3.3. Les mesures de surveillance et de vérification (autocontrôles et enregistrements) tenant compte aussi du classement des denrées en produits prêts à manger ou non ;

3.4. Le GBPH du secteur d'activité spécifié, et les mesures spécifiques qu'il détaille ;

3.5. La traçabilité.

## Organisation de la formation

### Equipe pédagogique

Magali CHAREYRE, formatrice depuis 2012, formée en Hygiène et HACCP et accompagnant les entreprises dans la réalisation de leurs dossiers de demandes d'agrèments sanitaires (PMS).

### Moyens pédagogiques et techniques

- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation au sein de l'entreprise mandataire..
- Documents supports de formation projetés.
- Exposés théoriques
- Etude de cas concrets
- Quizz en salle
- Vidéos
- Mise à disposition de documents supports à la suite de la formation.

### Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- Feuilles de présence.
- Questions orales ou écrites (QCM).
- Mises en situation.
- Formulaire d'évaluation de la formation.

## Modalités

Prendre contact par téléphone ou par mail.

Réaliser un premier entretien en visioconférence via Zoom ou autres outils de partage d'écran, par téléphone ou en présentiel dans votre entreprise.

## Délai d'accès

De 1 jour ouvré à 1 mois selon les disponibilités de la formatrice.

## Accessibilité personne handicapée

Les formations sont réalisées dans les locaux des entreprises mandataires et doivent se conformer aux règles d'accès aux personnes handicapées. Les formations sont adaptables en fonction des handicaps qui doivent être signalés lors du premier entretien.

**Lieu de la formation**

Dans les locaux de l'entreprise mandataire.

**Contact**

Magali CHAREYRE Référente handicap et Formatrice 06.65.50.21.91 - [magali@hhconseil.fr](mailto:magali@hhconseil.fr)

**Tarifs**

Tarif intra-entreprise à partir de 500€ TTC par personne. Tarif individuel sur demande.