



# FORMATION SPÉCIFIQUE EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTÉE À L'ACTIVITÉ DES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

## Contenu pédagogique

(\*conforme à l'arrêté du 13/06/2016 ROFHYA 760236502020)



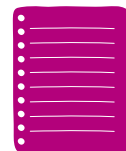
### Objectif

- Connaître les fondamentaux de la réglementation en vigueur.
- Repérer les dangers et risques liés à la manipulation des aliments.
- Savoir mettre en œuvre les principes de l'hygiène au quotidien.
- Comprendre et savoir mettre en œuvre son plan de maîtrise sanitaire .
- Comprendre et savoir mettre en place la traçabilité et la gestion des non-conformités.



### Public concerné

Personnel de restauration  
débutant ou remise à niveau



### Programme

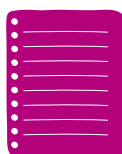
- Les microbes pathogènes dans le domaine alimentaire
- Les autres risques alimentaires et les allergies alimentaires
- La réglementation alimentaire
- Les points clés de l'hygiène alimentaire

Calendrier et tarifs disponibles sur le bon d'inscription

**DÉTAILS DU PROGRAMME**



## FORMATION SPÉCIFIQUE EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTÉE À L'ACTIVITÉ DES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE



# P R O G R A M M E

- **Les enjeux de la sécurité sanitaire des aliments et la réglementation communautaire et nationale (2h30)**

Le règlement Européen 852/2004 relatif aux bonnes pratiques d'hygiène

Le règlement Européen 853/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale

Arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant

Les responsabilités des exploitants

Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant

Règlement Européen 169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

- **Connaître les 4 dangers présents au sein d'une restauration (2h30)**

Les vitesses de reproduction et les besoins d'un microbe pour vivre

Les microbes dangereux : salmonella, staphylococcus aureus...

Définition, évolution des TIAC, facteurs contribuant aux accidents

Le risque chimique et le risque physique

La réglementation sur les allergies et les allergènes majeurs

- **Mettre en pratique au sein de sa restauration les bonnes pratiques d'hygiène (7h)**

L'hygiène du personnel, méthode de désinfection des mains, hygiène de manipulation des aliments

Bonnes Pratiques d'Hygiène et les méthodes : de la réception à la distribution, disposition des locaux, organisation du travail, marche en avant, contaminations croisées et maîtrise des températures. Les enregistrements de suivi des processus de fabrication et les actions à mettre en place en cas de perte de maîtrise (non conformité), la décongélation.

L'entretien du matériel et son nettoyage : plan de nettoyage, les bonnes pratiques d'hygiène au quotidien (7 règles d'or)

L'entretien des locaux d'entreposage et des locaux annexes

Mettre en place son PMS et l'appliquer au quotidien.

Gestion des denrées non consommées et gestion de la traçabilité (étiquette, plats témoins etc.)

Gestion et respect des dates des produits : DDM, DLC, Durée de vie des produits déterminée en interne

### Equipe pédagogique :

**Murielle LAGARRIGUE**, Diététicienne-

Hygiéniste en sécurité alimentaire

**Maud SAINSARDOS**, Hygiéniste en sécurité alimentaire

**Carole LAHOUCHE**, Hygiéniste en sécurité alimentaire

**Audrey PONTHER**, Hygiéniste en sécurité alimentaire

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

Feuilles de présence.

Quizz permettant d'évaluer les acquis de chaque stagiaire.

Formulaire de satisfaction à chaud remplis par les stagiaires en fin de formation.

Formulaire de satisfaction à froid envoyé par mail au commanditaire de la formation avec les attestations de participation

### Moyens pédagogiques et techniques

Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.

Documents supports de formation projetés sous forme de diaporama  
WorkBook

Support réglementaire

Quizz en salle, échanges entre les participants

Exercices de mise en situation



# O R G A N I S A T I O N

