



# **HYGIÈNE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE NIVEAU 2**

**Adaptable en intra-entreprise, nous consulter**



## **Objectif**

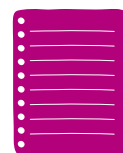
- Rappel des bonnes pratiques d'hygiène au quotidien.
- Repérer les situations à risque dans sa cuisine.
- Savoir interpréter ses résultats d'analyses microbiologiques et contrôles de surface.
- Savoir mettre en place des actions préventives efficaces.



## **Public concerné**

Personnel de restauration  
Niveau de pré-requis nécessaire pour accéder à la formation.

Pour plus de détails sur les modalités des pré-requis, voir la convention de prestation.



## **Programme**

- Les microbes pathogènes dans le domaine alimentaire
- Les autres dangers
- La réglementation alimentaire
- Les bases de l'hygiène alimentaire

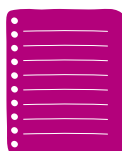


Calendrier et tarifs disponibles sur le bon d'inscription

**DÉTAILS DU PROGRAMME**



## HYGIÈNE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE NIVEAU 2



# P R O G R A M M E

- **Les enjeux et la réglementation (1h)**

Les règlements européens 852/2004 et 853/2004, les critères d'hygiène et sécurité des produits alimentaires. Règlements CE 2073/2005, les préconisations de l'ANSES et les critères interprofessionnels Arrêté du 8 octobre 2013 et l'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

- **Les 4 dangers en restauration collectives (1h)**

Le danger microbien en détail : les bactéries pathogènes (listeria monocytogenes, salmonella, e.coli...) Le danger chimique, physique et allergique Explication des origines et conséquences lors d'infections alimentaires.

- **Analyse des pratiques professionnelles pour prévenir les toxi-infections (5h)**

Rappel des bonnes pratiques d'hygiène au quotidien  
Interpréter un résultat d'analyse : critères quantitatifs et qualitatifs.  
Comment réagir face à un résultat non satisfaisant.  
CAS PRATIQUE : interprétation de résultats d'analyses alimentaires non satisfaisants à partir des données réelles du laboratoire.  
Quelles sont les mesures immédiates à mettre en oeuvre ?  
Quelles sont les origines des résultats non satisfaisants ?  
Relier son résultat à son process.  
En cas de résultat non satisfaisant, quelles améliorations concrètes apporter à son process.

CAS PRATIQUE : scénarios de toxi-infection alimentaire de cas réels. Résoudre les causes et les préconisations sur le process pour revenir à une situation normale.

### Equipe pédagogique :

**Murielle LAGARRIGUE**, Diététicienne-  
Hygiéniste en sécurité alimentaire  
**Maud SAINARDOS**, 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.  
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

