

FICHE PROGRAMME - OAF
Hygiène alimentaire adaptée à l'activité de restauration commerciale

Date	Voir devis ou convention
Lieu	6 rue du Marché 69009 LYON
Public	Responsables ou personnel d'établissements de restauration
Prérequis	Aucun
Objectifs	<p>1 - Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identifier et répartir les responsabilités des opérateurs - Connaître les obligations de résultat (quelques obligations de moyen) - Connaître le contenu du Plan de Maîtrise Sanitaire - Connaître le paquet hygiène - Connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation <p>2 - Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utiliser le guide des bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité - Organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues - Mettre en place les mesures de prévention nécessaire - Savoir identifier les déviations et prendre les mesures correctives adaptées.
Programme pédagogique	<p>1 Les aliments et risques pour le consommateur :</p> <p>1-1 Les différents dangers : chimiques, physiques, allergènes et biologiques</p> <p>1-2 Les dangers biologiques, y compris parasites</p> <p>1-2-1 Microbiologie des aliments :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le monde microbien (bactéries, virus, levures et les 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 microorganismes dans les aliments - Les autres dangers biologiques (parasites) <p>1-2-2 Les dangers microbiologiques dans l'alimentation</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les principaux pathogènes - Les toxi-infections alimentaires collectives - Les associations pathogènes/aliments <p>1-3 Les mesures de maîtrise des dangers</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 et dans le temps - L'hygiène des manipulations - Les conditions de transport - L'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection) <p>2 Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale)</p> <p>2-1 Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément (Cerfa 13984 et 13982)</p> <p>2-2 L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire et nationale en vigueur)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Principes de base du paquet hygiène - La traçabilité et la gestion des non-conformités ; dont l'article L. 20167 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)



OAF SAS - 6, rue du Marché 69009 LYON

N° Siret 80219233600039 - www.oaformation.com

Tél. : 06 18 42 82 53 contact@oaformation.com

N° d'existence 82 69 13323 69 Préfecture de la Région Auvergne Rhône-Alpes.

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État

MAJ V27.03.2024

**Programme
pédagogique**

- 2-3 Les arrêtés en vigueur relatifs aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail. Article R. 412-14 du code de la consommation
- 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 contrôles
 - Suites du contrôle : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture...
 - AlimConfiance, la mise en transparence des résultats de contrôle
 - 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 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 (sushi), 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

Méthode

Le stage s'appuie notamment sur l'utilisation de cas pratiques et de supports audio-visuels.
Mise à disposition d'une salle d'une capacité de 12 personnes, équipée d'un écran, d'un Vidéo projecteur et d'un paperboard.
Un questionnaire d'évaluation de la formation est remis à chaque stagiaire, à la fin du stage. Mise en œuvre des acquis par gestes professionnelles. Travaux pratiques, Gamification.

Intervenant

Olivier AUBRUN

Durée

14 heures

Effectif

2 minimum
12 maximum

**Lieu de la
formation**

6 rue du Marché 69009 LYON



OAF SAS - 6, rue du Marché 69009 LYON

N° Siret 80219233600039 - www.oaformation.com

Tél. : 06 18 42 82 53 contact@oaformation.com

N° d'existence 82 69 13323 69 Préfecture de la Région Auvergne Rhône-Alpes.

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État

MAJ V27.03.2024