



# HYGIENE ALIMENTAIRE (HACCP) des établissements de restauration commerciale

## Personnes concernées

Responsable d'un établissement de restauration traditionnelle, de restauration rapide, d'une cafétéria ou d'un libre-service,  
Personnels d'entreprises de restauration commerciale ...

Pas de connaissances préalables nécessaires.

### Objectifs pédagogiques :

Durée de la formation – Nombre de participants : 2 jours soit 14 h par stagiaire

- Organiser et gérer ses activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client,
- identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale,
- analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale,
- mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale.

### Programme détaillé

#### Aliments et risques pour le consommateur : notions de danger et de risque

##### Les dangers microbiens

- . Microbiologie des aliments :
- le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures),
- 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 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 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).

#### Les autres dangers potentiels

- Dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...);
- Dangers physiques (corps étrangers...);
- Dangers biologiques (allergènes...).

### Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale)

Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément.

L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation européenne 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 le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP).

L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.

#### Les contrôles officiels

- Contrôleurs : Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations (DDCSPP), agence régionale de santé (ARS),
- Moyens : grilles d'inspection, points de contrôle permanents et ciblés,
- Suites de l'inspection : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture...

### Le plan de maîtrise sanitaire (PMS)

#### 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),
- 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 guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité spécifié

#### Modalités pédagogiques :

Cette formation est organisée dans le centre de formation et dans une entreprise de restauration avec un maximum de 10 stagiaires.

#### Moyens pédagogiques :

Evaluation formative par des mises en situation pour évaluer les acquis en cours de formation,

#### Moyens d'encadrement :

Formateur qualifié dans l'hygiène en restauration et l'HACCP.

#### Evaluation :

Evaluation formative par des mises en situation pour évaluer les acquis en cours de formation,  
Evaluation sommative par un questionnaire à choix multiple pour évaluer les acquis en fin de formation.

**Sanction visée :**

Formation validée par la délivrance de « l'Attestation de Formation Spécifique en Hygiène Alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale »

**Suivi :**

Feuille de présence

Attestation de formation.