

# Obligations réglementaires en matière d'hygiène des aliments

**Réf. : FT-HYG-ALIM-BB**

**Durée formation : 2 jours - 14 heures**

**Objectifs :** Mettre en place la formation destinée à des personnels d'entreprises de restauration commerciale prévue par le décret I1-731 du 24/06/2011 pour qu'ils puissent acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer leurs activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettre ainsi la satisfaction du client.

**Public :** Exploitant, gérant et personnel d'un établissement de restauration commerciale relevant des secteurs de la restauration traditionnelle, des cafétérias et autres libres-services et de la restauration de type rapide.

**Pré-requis :** Connaissance du référentiel HACCP.

**Méthode pédagogique :** Formation présentielle individuelle ou en groupe avec un formateur. L'échange est favorisé et encouragé par des temps de question réponse. Alternance théorie et pratique. Le premier jour, la formation théorique s'effectue en nos locaux. Le deuxième jour, la formation se déroule sur site (partie 3 Le plan de maîtrise sanitaire abordé sous un angle pratique). Les apports méthodologiques sont illustrés d'exemples puis concrétisés à partir d'une recherche collective sur l'application possible en situation.

**Déroulement de la formation :** Mise à disposition d'une salle de formation équipée de vidéo-projecteur, de tableau blanc. Accueil du/des stagiaire(s) 15 minutes avant le démarrage de la formation autour d'un café.

**Suivi : A l'issue de la formation,** le participant est invité à compléter une **fiche d'évaluation «à chaud»**. Un **compte-rendu de formation** sera également rédigé par le formateur.

**Moyen de suivi de la formation :** Emargement.

**Évaluation des acquis :** Réalisation d'un exercice pratique reprenant les notions abordées lors de la formation et/ou d'un quizz.

**Validation :** Une attestation de fin de formation sera remise à l'issue de la formation ainsi qu'une attestation Rofhya.

## 1. ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR

- Objectifs et enjeux réglementaires de la formation.
- Introduction des notions de danger et de risque.
- Risques pour le consommateur et pour l'opérateur.

## 2. LES DANGERS MICROBIENS

- Microbiologie des aliments.
- Les dangers microbiologiques dans l'alimentation :
  - Les toxi-infections d'origine alimentaire.
- Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques :
  - Les fournitures.
  - Les conditions de préparation.
  - La chaîne du froid et du chaud.
- La séparation des activités dans l'espace ou dans le temps.
- Les déchets alimentaires :
  - L'hygiène des manipulations.
  - Les conditions de transport.
  - Le nettoyage et la désinfection.

## 3. LES AUTRES DANGERS POTENTIELS

- Dangers physiques (corps étrangers).
- Dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...).
- Allergies et intolérances alimentaires.

## 4. LE CONTEXTE RÉGLEMENTAIRE : LES FONDAMENTAUX DE LA RÉGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE ET NATIONALE

- Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément.
- L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur).
- L'arrêté ministériel du 21/12/2009.
- Les contrôles officiels.

## 5. LE PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

- Les principes de l'H.A.C.C.P.
- Les Bonnes Pratiques Hygiéniques (appréciées dans le cadre d'une production d'aliments).
  - 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 limite d'utilisation optimale).
  - Les procédures de congélation / décongélation.
  - L'organisation, le rangement, la gestion des stocks.
- Les mesures de vérification (autocontrôles bactériologiques et enregistrements) mises en place ou vérifiées dans le cadre d'une production d'aliments.
- Le Guide de Bonnes Pratiques Hygiéniques Restaurateur.