

PLAN DE FORMATION HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Public visé : Encadrant ou salarié travaillant dans les secteurs d'activités suivant :
restauration traditionnelle, restauration rapide, cafétéria, les saladeries ou les libres services.

Prérequis : Aucun prérequis nécessaire

Finalité de la formation : La visée de la formation est de permettre à l'apprenant de mettre en pratique et de respecter les règles d'hygiènes et de sécurités au sein de son établissement afin de garantir l'innocuité des aliments, ingrédients et plats proposés aux consommateurs.

Objectifs généraux : Identifier et respecter les bonnes pratiques de l'hygiène alimentaire et les principes HACCP.

Adopter les comportements professionnels en matière d'hygiène alimentaire en conformité avec la réglementation.

Durée de l'action : 14h00

Nombre de participants : 10 personnes maximum. (Effectif à adapter en fonction du contexte sanitaire et des recommandations de l'Etat.

Qualification des intervenants : Formateur disposant d'une expérience de 5 ans dans la restauration (Gérant de restaurant, cuisinier) Expérience de 4 ans dans la dispense de formation.

Méthode pédagogique :

- Méthode participative, interrogative, démonstrative
- Apports théoriques illustrés par des exemples
- Partage d'expérience et de bonnes pratiques
- Technique de brainstorming avec post it
- Mise en situation
- Remise de supports pédagogiques

Moyens pédagogiques :

- PowerPoint
- Etude de cas
- Support par vidéo projecteur Vidéos
- Kahoot

Documents remis aux stagiaires :

Attestation de fin de formation
Attestation de formation spécifique en hygiène alimentaire (Répertoire ROFHYA)

Evaluation et suivi pédagogique :

Evaluation des connaissances
Evaluation qualitative



PROGRAMME DE FORMATION HYGIÈNE ALIMENTAIRE

OBJECTIFS :

1. Prendre connaissance des fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (destinée à la restauration commerciale) :

1.1 Identifier les grands principes de la réglementation sur le plan alimentaire

- Définir les notions : Restauration commerciale, hygiène, sécurité alimentaire
- Définir les termes essentiels en restauration : DLC, DDM, chaîne du chaud, chaîne du froid, TIA, TIAC, BPH
- Nommer les principes de base du paquet hygiène
- Identifier la responsabilité partagée

1.2 Distinguer et les exigences réglementaires les contrôles officiels :

- Identifier le cadre réglementaire
- Identifier les services officiels
- Citer les organismes de contrôle (direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations, agence régionale de santé, ...)
- Connaître les pénalités encourues en cas de non-conformité hygiène et sanitaire en cas de contrôle
- Repérer risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle

1.3 Identifier la microbiologie des aliments :

- Décrire le monde microbien (virus, protozoaires, bactéries, levures et moisissures)
- Les classer en utiles et nuisibles ;
- Nommer les conditions de transport, la multiplication, la survie et la destruction des micro-organismes ;

2. Indiquer les dangers sur les aliments et les risques pour le consommateur :

2.1 Identifier les dangers microbiologiques dans l'alimentation :

- Lister les principaux pathogènes d'origine alimentaire
- Identifier les répercussions des (**toxi-infections alimentaires (TIA)**) et les toxi-infections alimentaires collectives (TIAC)
- Identifier les principaux germes et les associations pathogènes/aliments sur la santé humaine.

2.2 Classifier et appliquer les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques :

- Appliquer les contrôles obligatoires pour la réception des matières premières
- Vérifier les conditions d'aménagement des locaux et de stockage
- Respecter les conditions de préparation
- Respecter les règles d'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection)



- Appliquer la marche en avant pour la séparation des activités dans l'espace ou dans le temps
- Indiquer les règles d'hygiène des manutentionnaires, des manipulations et de la distribution
- Mettre en pratique la chaîne du froid et la chaîne du chaud

2.3 Diagnostiquer les autres dangers potentiels :

- Nommer les dangers physiques (intrusion de corps étrangers...)
- Lister les dangers chimiques (résidus de détergents/désinfectants, contaminations primaires, nitrates...)
- Citer les dangers microbiologiques (plan de lutte contre les nuisibles...)
- Enumérer les dangers allergènes

3. Mettre en pratique-le plan de maîtrise sanitaire :

3.1. Appliquer les BPH (en utilisant la méthode des 5M) :

Milieu (plans, matériaux, ...), Matériel (usage, efficacité, ...), Main d'œuvre (santé, hygiène du personnel, ...), Méthode (réception/achats, stockage, procédures, ...), Matière première (documents, état des produits, ...)

- Appliquer les règles d'hygiène du personnel et des manipulations
- Respecter les températures de conservation, cuisson et refroidissement
- Contrôler les durées de vie (date limite de consommation, date limite d'utilisation optimale)
- Identifier les procédures de congélation/décongélation
- Identifier les secteurs d'activité internes, l'organisation, le rangement, la gestion des stocks.

3.2. Utiliser les principes de l'HACCP pour chaque secteur d'activité

- Procéder à une analyse des dangers en vue d'identifier les risques pour la sécurité alimentaire ;
- Identifier les points critiques pour les maîtriser en prévision des dangers encourus
- Expliquer les seuils/limites critiques pour chaque danger potentiel ;
- Décrire un système de surveillance permettant de maîtriser les seuils/limites critiques (auto-contrôles)
- Nommer les mesures correctives à prendre lorsque qu'un seuil critique donne n'est pas maîtrisé
- Identifier les phases de vérifications (auto-contrôles) pour s'assurer de l'efficacité des mesures prises et correctives ;

3.3 Créer un dossier dans lequel figurent tous les relevés et procédures de ces principes au quotidien dans son établissement

- Créer ses documents de contrôle
- Mettre en place son plan et ses plannings de nettoyage et de désinfection
- Fixer les seuils/limites critiques pour chaque danger potentiel ;
- Etablir un système de surveillance permettant de maîtriser les seuils/limites critiques (auto-contrôles)
- Mettre en place les mesures correctives à prendre lorsque qu'un seuil critique donne n'est pas maîtrisé



- Procéder à des vérifications (auto-contrôles) pour s'assurer de l'efficacité des mesures prises et correctives

3.4. Établir les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)

3.5. Utiliser le GBPH du secteur d'activité spécifié et/ou mettre en place un ou plusieurs outils de contrôle et de suivi d'hygiène en entreprise

4. Mise en application (Étude de cas) selon les 12 étapes de réalisation d'un plan HACCP.

- ❖ L'équipe HACCP et la description de votre production
 - Comment constituer une équipe HACCP ?
 - Description et utilisation du ou des produits.
 - Élaboration, en équipe, de diagrammes de fabrication.
 - Comment procéder à l'analyse des risques ?
 - Connaître les CCP et les PrPo.
 - Savoir déterminer les actions correctives pour maîtriser les points critiques de votre établissement.

5. Evaluation

- QCM de 25 questions de connaissance
- Evaluation de la formation

