



## ATTESTATION DE FORMATION DE BASE À L'HYGIÈNE (Attestation de la DRAAF)

### OBJECTIFS DE LA FORMATION

- La maîtrise des règles d'hygiène et de prévention alimentaire
- L'application et le respect des bonnes pratiques d'hygiène et de prévention alimentaire
  - ▣ 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

### CONTENU DE LA FORMATION

#### Aliments et risques pour le consommateur:

- **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).

#### • L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur) :

- ◊ 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).

#### • Les contrôles officiels :

- ◊ Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations, agence régionale de santé.
- ◊ Grilles d'inspection, points de contrôles permanents et ciblés Le plan de maîtrise sanitaire.
- ◊ Les 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 limite d'utilisation optimale) ;
  - ⇒ les procédures de congélation/décongélation ;
  - ⇒ l'organisation, le rangement, la gestion des stocks. Les principes de l'HACCP

