

# Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire

## adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

### PREMIÈRE JOURNÉE

#### ACCUEIL & INTRODUCTION

50 min.

Présentation de l'animateur et des participants, rappel des objectifs de la formation  
Tour de table : recueil des attentes de chaque participant

*Évaluation des connaissances des participants (QCM)*

#### MODULE 1

2h40

APPLIQUER LES RÈGLES D'HYGIÈNE : OÙ, QUAND, COMMENT ?

##### L'hygiène du personnel

- Comportement, - EPI (Équipement de Protection Individuelle)
- Tenue, - Matériel spécifique d'hygiène
- Hygiène corporelle,

##### Les matières premières et les fiches de contrôle

- Réception des marchandises - Le stockage
- Les températures des produits - Le transport
- La chaîne du froid - Congélation, surgélation, décongélation
- Les dates (DLC, DDM, DCR) - La traçabilité (étiquettes, tableau d'origine des viandes)
- La décontamination des produits - Eau potable

##### Les Locaux

- L'hygiène des locaux - La marche en avant (règlementation UE n°852/2004)
- Contamination croisée - Le TACT
- Les nuisibles - Les produits d'entretien
- L'hygiène du matériel et de l'équipement - Les déchets tri sélectif et bio déchets
- Protocole de Nettoyage et Désinfection N&D (Loi AGEC anti gaspillage)

#### MODULE 2

1h30

DÉCLARATIONS, CONTRÔLES ET FICHES DE SUIVI

##### Les déclarations

- Agréments,
- Dérogation à l'obligation d'agrément (CERFA)

##### Non-respect des règles d'hygiène

- Les toxi-infections alimentaires (TIAC, TIA, MIA)
- Les sanctions judiciaires
- Les contrôles sanitaires

##### Les fiches de contrôle (PMS)



### MISES EN SITUATION PRATIQUES (*Plateau technique*)

2h00

- Réceptionner les marchandises
- Décontamination des légumes
- Prise des températures

## DEUXIÈME JOURNÉE

### MISES EN SITUATION PRATIQUES (*Plateau technique*)

2h00

- Prise température de refroidissement
- Protocole de nettoyage et de désinfection

### MODULE 3

1h30

#### LES MICRO-ORGANISMES ET LES DANGERS ALIMENTAIRES

##### La microbiologie

- Les micro-organismes
  - Les différents agents pathogènes (bactéries, parasites, virus, mycètes)
  - Le fonctionnement et développement (Aw, pH, aérobic/anaérobic, les températures)
- Maîtriser leur développement (TEMPO)
- Les règles de liaison chaudes et froides

### MODULE 4

2h30

#### LA RÉGLEMENTATION EN RESTAURATION COMMERCIALE

##### Les objectifs

- Identifier les risques, les causes,
- Déterminer les points de contrôles,
- Définir des mesures,
- Maîtriser les dangers (Biologiques, Chimiques, Physiques, Allergènes)
- La nécessité des autocontrôles

##### Les 5M

##### Le Paquet Hygiène

##### Le GBPH (prise en main du Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène)

##### Le PMS (obligation des fiches de contrôle)

### ÉVALUATION DES ACQUIS ET CLÔTURE DE LA FORMATION

1h00

#### Évaluation des connaissances (QCM)

Bilan collectif et individuel : tour de table



TOULOUSE  
244 Route de Seysses  
31100 TOULOUSE  
secretariat@catalyse.fr

SÉMÉAC  
Chemin Saint Frai  
65600 SÉMÉAC  
patriciaartigues@catalyse.fr