



LE GUIDE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE & LA QUALITÉ ALIMENTAIRE



14 heures soit 2 jours



⇒ Toute personne manipulant et /ou en relation avec les denrées alimentaires

Objectifs

- ⇒ Maîtriser les règles d'hygiène et de prévention alimentaire
- ⇒ Appliquer et respecter les bonnes pratiques d'hygiène et de prévention alimentaire
- ⇒ Dominer les dangers alimentaires
- ⇒ Connaître la réglementation en vigueur
- ⇒ Devenir un acteur dynamique dans la structure de la qualité alimentaire

les FORMATEURS

M. Francis MONSERRAT – Formateur consultant en hygiène alimentaire – Institut Pasteur de Lille.

M. Christophe TEYSSIÈRES – Formateur spécialisé en hygiène alimentaire

M. BARTHE Mathieu – Formateur consultant en hygiène alimentaire



PRÉREQUIS

Professionnels en Hôtellerie Restauration

CATALYSE SAS FORMA

Contact OCCITANIE (65) – M. PUYET Michel - catalyse@catalyse.fr – 05 62 45 34 93

Contact OCCITANIE (31) – Mme SOUKRA Julie – juliesoukra@catalyse.fr – 05 62 14 14 78

Contact NOUVELLE AQUITAINE (64) – Mme PUYET Catherine – catherinepuyet@catalyse.fr – 05 59 27 55 40

Programme

1. Aliments et risques pour le consommateur :

Introduction des notions de danger et de risque.

1.1. Les dangers microbiens.

1.1.1. 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.

1.1.2. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation :

- * les principaux pathogènes d'origine alimentaire ;
- * les toxi-infections alimentaires collectives ;
- * les associations pathogènes/aliments.

1.1.3. 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).

1.2. Les autres dangers potentiels :

- * dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...)
- * dangers physiques (corps étrangers...)
- * dangers biologiques (allergènes...).

2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale) :

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

2.2. L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire 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).



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

2.4. Les contrôles officiels :

* direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations, agence régionale de santé.

* grilles d'inspection, points de contrôle permanents et ciblés

* suites de l'inspection : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture...

3. Le plan de maîtrise sanitaire :

3.1. 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.

3.2. Les principes de l'HACCP.

3.3. Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements).

3.4. Le GBPH du secteur d'activité spécifié

MODALITÉS TECHNIQUES, PÉDAGOGIQUES ET D'ENCADREMENT

- 1) Les modalités pédagogiques : Exposés technologique, études de cas et mise en application pratique
- 2) Le rôle du ou des formateurs (s) : Transmettre ses connaissances aux autres, ses savoirs et ses savoir-faire en méthode applicative.
- 3) Les matériels utilisés : Salle de cours, vidéo projecteur, document technique
- 4) Les documents remis aux participants : document pédagogique
- 5) Nature des travaux demandés aux participants : Remplir les documents d'évaluation et de synthèse

MODALITÉS D'ÉVALUATIONS DES CONNAISSANCES

Les modalités d'évaluations des connaissances individuelles pendant la formation et à l'issue de celle-ci : Tests et QCM

CATALYSE SAS FORMA

Contact OCCITANIE (65) – M. PUYET Michel - catalyse@catalyse.fr – 05 62 45 34 93

Contact OCCITANIE (31) – Mme SOUKRA Julie – juliesoukra@catalyse.fr – 05 62 14 14 78

Contact NOUVELLE AQUITAINE (64) – Mme PUYET Catherine – catherinepuyet@catalyse.fr – 05 59 27 55 40

