

Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale.

Actualisé le 23 mai 2024.

Formation prévue à l'article L.233-4 du code rural et de la pêche maritime Arrêté du 12 février 2024.

PUBLIC : professionnels exerçant en restauration

PRE-REQUIS (facultatif) : Maîtriser les savoirs de base « lire et écrire en français »

La formation peut être envisagée dans une autre langue

COMPETENCES EVALUEES : aucune évaluation d'entrée en formation

MODALITES et DELAIS D'ACCES :

- Entretien (analyse du besoin, faisabilité ...) et convention
- Auto-financement, le délai d'accès est d'environ 15 jours
- Si vous demandez le financement d'un tiers payant (AKTO ou autres), prévoir un délai d'accès de 45 à 60 jours entre la demande de subvention et le début de la formation
- Les conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap seront traitées au cas par cas.

NATURE : Pour les salariés, conformément à l'article L.6313-1 du code du travail, cette formation est caractérisée comme une action de développement des compétences.

DUREE : 14 heures **Fréquence** : Journée de 7 heures

TYPE ET LIEU :

Intra entreprise, dans l'établissement du contractant ou dans une salle réservée par lui-même.

Inter entreprises, dans les salles de cours et laboratoire de l'organisme de formation

FORMATEUR : Expérimenté QHSE. Les noms, titres et qualités de/des intervenant(s) seront renseignés au contractant.

TARIF Intra entreprise, Groupe de 2 à 7 participants, 1 580 € ht

TARIF Inter entreprises, 449 € ht

FORMATEUR : Confirmé et expérimenté QHSE (*expériences en application dans le domaine de la restauration*). Les noms, titres et qualités de/des intervenant(s) seront précisés à l'établissement de la convention.

MOYENS PEDAGOGIQUES ET TECHNIQUES DEPLOYES POUR LA MISE EN ŒUVRE DE LA FORMATION.

1. Méthodes pédagogiques :

La méthode du centre est la méthode des cas, elle a pour but de permettre aux participants d'appliquer l'enseignement reçu via des exercices fictifs et d'acquérir les principes de bonnes pratiques d'hygiène. Atelier pratique de deux heures minimum par période de 7 heures dédiées à des mises en situation avec manipulation de matériel.

2. Outils pédagogiques : Les supports de cours seront transmis en version papiers ou numériques, ils seront adaptés par le formateur afin de répondre aux différents profils des participants et leur permettre ainsi de se les approprier.

3. Modalités de contrôle :

Évaluation formative en cours de formation orale et/ou écrite, à l'appréciation du formateur.

Validation des connaissances par une évaluation de fin de formation (individuelle et nominative), mode au choix du formateur « étude de cas, Quiz, QCM... » qui sera corrigée et appréciée et permettra la délivrance de l'attestation certifiée DRIAAF (20% étant le seuil acceptable de mauvaises réponses). Dans le mois suivant la formation, il sera transmis au candidat, en échec, des éléments sur des points ciblés et proposés une seconde évaluation afin d'obtenir l'attestation certifiée DRIAAF.

SANCTION : Attestation d'assiduité à la formation, délivrée en fin de stage, certifiée DRIAAF (voir conditions – modalités de contrôle)

Validité permanente : oui

Certification partielle : non

Lien avec certification CQP enregistré au RNCP : non

Bloc de compétence : non

Equivalence passerelle : non

SUIVI PEDAGOGIQUE : Durant les 2 mois suivant la formation, nos formateurs répondront par voie électronique à toutes les éventuelles questions qui pourraient subsister sur le thème abordé au cours de la formation et apporteront des compléments d'explication, à distance via (zoom, whatsapp, téléphone, échanges de courriels ou autres...).

D'un point de vue réglementaire

Les exploitants doivent veiller à respecter et à faire respecter les mesures d'hygiène pour assurer aux consommateurs la qualité du produit et limiter les risques de contamination nocif à la santé.

De par cela, règles et normes européennes (consultable sur Légi-France) s'imposent aux exploitants : Arrêt du 9 mai 1995 ; 852/2004 du 29 avril 2004 ; arrêt du 21 décembre 2009 ; Loi du 27 juillet 2010 et décret du 24 juin 2011 ; arrêt du 5 octobre 2011 (applicable le 1er octobre 2012).

Arrêté du 13 juin 2016 modifiant l'arrêté du 5 octobre 2011

FORMATION EN HYGIÈNE ALIMENTAIRE.

L'hygiène alimentaire s'entend comme l'hygiène des denrées alimentaires, à savoir les mesures et conditions nécessaires pour maîtriser les dangers et garantir le caractère propre à la consommation humaine d'une denrée alimentaire compte tenu de l'utilisation prévue.

A.Compétences visées :

Organiser et gérer les activités de restauration dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation et permettant la satisfaction du client ;

Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale ;

Identifier et répartir les responsabilités des opérateurs ;

Connaitre les obligations de résultat (quelques obligations de moyen) ;

Connaitre le paquet hygiène ;

Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale ;

Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale ;

Connaitre les aliments et risques pour le consommateur ;

Maîtriser les dangers microbiologiques ;

Rédiger et conduire un plan de maîtrise sanitaire ;

Prévoir et assurer les mesures de vérification ;

Connaitre la nécessité des autocontrôles et de leur organisation.

B. Descriptif général des compétences constituant la certification

Règlementation, risques liés à une insuffisance d'hygiène, mise en œuvre des principes d'hygiène en transformation et manipulation alimentaire.

C. Contenu de la formation :**1. Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale:**

- identifier et répartir les responsabilités des opérateurs ;
- connaître les obligations de résultat (quelques obligations de moyen) ;
- connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire ;
- connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation.

_ *Connaître le paquet Hygiène*

2. Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène :

- repérer et raisonner les risques physiques, chimiques et biologiques ;
- raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne ;
- connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture ;
- connaître les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle.

3. Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale :

- utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité ;
- organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues ;
- mettre en place les mesures de prévention nécessaires.

_ *Savoir identifier les déviations et prendre les mesures correctives adaptées.*

D. - Référentiel de formation, savoirs associés**1. Aliments et risques pour le consommateur :****1.1. Les différents dangers :**

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

1.2. Les dangers biologiques, y compris parasites :**1.2.1. Microbiologie des aliments :**

- le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures) ; leurs toxines le cas échéant ;
- 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 ;
- Les autres dangers biologiques (parasites) ;

1.2.2. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation :

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

1.3. Les mesures de maîtrise des dangers :

- 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) ;

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

2.1. Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément. (cerfas 13984 et 13982) ;

2.2. L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire et nationale en vigueur) :

- principes de base du paquet hygiène ;
- la traçabilité et la gestion des non-conformités ; dont l'article L. 201-7 du code rural et de la pêche maritime ;
- les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) ;

2.3. Les arrêtés en vigueur relatifs aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail. Articles R. 412-12 à R. 412-14 du code de la consommation ;

2.4. Les contrôles officiels :

- direction départementale en charge de la protection des populations, agence régionale de santé ;
- les organismes délégataires accrédités en charge du contrôle officiel des établissements de remise directe et les relations avec les directions départementales en charge de la protection des populations (DDecPP) ;
- grilles de contrôle ;
- suites du contrôle : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture... ;
- AlimConfiance, la mise en transparence des résultats des contrôles ;
- analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale ;
- connaître les risques de saisie, de procès-verbaux, d'amendes transactionnelles et de fermeture ;
- connaître les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle ;

3. Le plan de maîtrise sanitaire :

La responsabilité de l'exploitant ;

3.1. Les bonnes pratiques d'hygiène (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 de durabilité minimale) ; et leur

validation ;

- les procédures de congélation/décongélation ;
- l'organisation, le rangement, la gestion des stocks ;
- le plan de nettoyage désinfection ;
- le plan de lutte contre les nuisibles ;
- l'approvisionnement en eau ;
- les contrôles à réception et à expédition ;
- les procédures en lien avec la maîtrise de certains process en lien par typologie des dangers : parasitisme des produits de la pêche (sushis), E.Coli Escherichia coli entérohémorragiques (cuisson de la viande hachée pour les populations sensibles), le refroidissement rapide, etc ;
- l'affichage des allergènes à déclaration obligatoire et l'origine des viandes ;

3.2. Les principes de l'HACCP ;

3.3. Les mesures de surveillance et de vérification (autocontrôles et enregistrements) tenant compte aussi du classement des denrées en produits prêts à manger ou non ;

3.4. Le GBPH du secteur d'activité spécifié, et les mesures spécifiques qu'il détaille ;

3.5. La traçabilité.

*Établissements de transformation, manipulation et transport de denrées alimentaires, type : Restauration de type traditionnelle ou rapide, cafétéria, libre-service...

En savoir plus

Tel. Mob. : 06 01 45 40 03

Ad. Mail : adarconseil.sm@gmail.com

INDICATEURS DES RESULTATS OBTENUS EN 2023

Taux de satisfaction des stagiaires	93 %
Taux de satisfaction des prescripteurs	98 %