



Euro Pro Formation - L.M.F.- 5 lieu-dit les Fossés Ribaudes - 10700 Trouans - France
06 88 32 55 07 - 09 62 50 21 84

Hygiène Alimentaire (HACCP)

Formation Obligatoire - Durée : 14 heures (2 jours)

Depuis le 1er octobre 2012, tout établissement de restauration commerciale (restauration traditionnelle, cafétérias, libres-services, restauration de type rapide) doit avoir au sein de son établissement une personne formée à l'hygiène alimentaire.

Cette obligation légale est notamment spécifiée dans les textes de Loi suivants :

Décret 2011-731 du 24/06/2011, Art.233.6 du code rural et de la pêche

"Sont tenus, conformément à l'article L. 233-4 d'avoir dans leur effectif au moins une personne pouvant justifier d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptée à leur activité les établissements de restauration commerciale."

Arrêté du 05/10/2011 du Ministère de l'Agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité.

Pré-requis d'accès à la formation : Aucun.

Objectif de formation : Gérer un établissement de restauration commerciale en appliquant les bonnes pratiques d'hygiène en restauration commerciale.

Modalités pédagogiques

- Formation en présentiel/inter entreprise/intra entreprise/Le formateur anime à l'aide d'un vidéoprojecteur.
- Études de cas pratiques, mises en situation.
- Les contenus des formations évoluent en prenant en compte les nouvelles prescriptions réglementaires.

Modalités d'évaluation : Questionnaire de connaissance

Nombre de stagiaires : Nombre de stagiaires 2 minimum et 15 maximum par session

Aliments et risques pour le consommateur :

- Dangers microbiens
 - Microbiologie des aliments : Monde microbien, classement en utiles et nuisibles, conditions de multiplication, de survie et de destruction, répartition des micro-organismes dans les aliments.
 - Dangers microbiologiques dans l'alimentation : principaux pathogènes, toxi-infections alimentaires collectives, associations pathogènes/aliments.
 - Moyens de maîtrise des dangers : qualité de la matière première, conditions de préparation, chaîne du froid et du chaud, séparation des activités dans l'espace et le

temps, hygiène des manipulations, conditions de transport, entretien des locaux et du matériel.

- Autres dangers potentiels : chimiques, physiques, biologiques.

Fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

- Notions de déclaration, agrément, dérogation
- L'hygiène des denrées alimentaires : paquet hygiène, traçabilité, gestion des non-conformités, Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH), procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP).
- L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires du commerce de détail.
- Contrôles officiels : Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations, Agence Régionale de Santé, grilles d'inspection, points de contrôle, suites de l'inspection.

Plan de maîtrise sanitaire

- Définition
- Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène (*GBPH*) du secteur d'activité
- Bonnes Pratiques d'Hygiène (*BPH*) (Points clefs et 5M)
- Principes de l'HACCP
- Système documentaire
- Mesures de vérifications