

IFP France – Institut de la formation professionnelle

Centre de formation déclaré auprès de Mr le Préfet de la Région des Hauts-de-France sous le n° 22800162880 Enregistré au répertoire ROFHYA auprès de la DRAAF sous le n° 93 015709 2013

LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE APPLIQUEES AUX ETABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE & REGLEMENTATION SUR LES ALLERGENES

Objectif :

- Sensibiliser le personnel aux enjeux liés à l'hygiène.
- L'initier aux connaissances nécessaires à la compréhension des règles de bonnes pratiques de l'hygiène alimentaire.
- Apprendre à mettre en pratique le savoir, le savoir-faire et savoir être, nécessaires à la maîtrise de l'hygiène.
- Connaître le paquet hygiène 2006 et notamment les règlements (CE) n° 178/2002 et (CE) n° 852/2004.
- Connaître la réglementation et les règles à respecter en matière d'étiquetage des denrées alimentaires et de communication sur les allergènes : (règlement (UE) n° 1169/2011 du parlement européen et du conseil du 25 octobre 2011.

Publics concernés :

- Tout le personnel de restauration et de vente à emporter (service, cuisine et entretien).
- Le personnel exerçant dans les commerces vendant des denrées alimentaires et des plats à consommer sur place ou à emporter, tels que boulangeries, épiceries, etc.

Processus pédagogique et moyens techniques :

Formation à distance avec tuteur – sur plate-forme internet, décomposée en plusieurs modules avec des quizz de validation réguliers.

Le suivi pédagogique et l'assistance sont assurés à distance par mail et/ou téléphone avec un formateur qualifié. Le stagiaire doit disposer d'une connexion à internet et d'un outil (ordinateur...) lui permettant de se connecter au site internet fournissant la formation. Un support de formation est remis au stagiaire après validation définitive du questionnaire de fin.

Une attestation est délivrée à chaque stagiaire à la fin de son parcours de formation.

Prérequis :

Connaître la langue française, savoir utiliser un navigateur internet depuis un ordinateur.

Durée de la formation :

15 heures, dont 14 heures réglementaires pour les BPH (4) (Réf : [Arrêté du 16 juin 2016](#)).

Moyens permettant de suivre l'exécution de l'action :

Les temps de connexion du stagiaire sont analysés par des systèmes logiciels afin d'évaluer de façon la plus précise le temps passé sur la plate-forme de formation (lectures/questionnaires/progression).

PROGRAMME DE FORMATION

Partie BPH-HACCP

I. Aliments et risques pour le consommateur, Introduction des notions de danger et de risque.

1. Les dangers microbiens
 - a. 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
 - b. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation
 - les principaux pathogènes d'origine alimentaire
 - les toxi-infections alimentaires collectives
 - les associations pathogènes/aliments
 - c. 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)
2. Les autres dangers potentiels
 - dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...)
 - dangers physiques (corps étrangers...)
 - dangers biologiques (allergènes...)

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

1. Notions de dérogation, agrément, dérogation à l'agrément
2. L'hygiène des denrées alimentaires (règlement (CE) 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 l'HACCP (1)
3. L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.
4. Les contrôles officiels
 - par qui ? DD(CS)PP (2), ARS (3)

- comment ? Grilles d'inspection, points de contrôle permanents et ciblés
- suites de l'inspection : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture...

III. Le plan de maîtrise sanitaire (PMS)

1. Les BPH (4)
 - l'hygiène du personnel et des manipulations
 - le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement
 - les durées de vie (Date Limite de Consommation (DLC), Date de Durabilité Minimale (DDM))
 - les procédures de congélation/décongélation
 - l'organisation, le rangement, la gestion des stocks
2. Les principes de l'HACCP
3. Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)
4. Le GBPH du secteur d'activité spécifié

(1) Hazard Analysis Critical Control Point

(2) Direction Départementale (de la Cohésion Sociale) et de la Protection des Populations

(3) Agence Régionale de Santé

(4) Bonnes pratiques d'hygiène

Partie Allergènes et étiquetage

Partie 1 :

Chronologie

La réglementation en matière d'étiquetage

Champs d'application

Principes régissant les informations obligatoires sur les denrées alimentaires

Définitions

Responsabilités

Partie 2

Liste des mentions obligatoires

Dénomination de la denrée alimentaire

Liste des ingrédients

Additifs

Arômes

Enzymes alimentaires

OGM

Partie 3

Etiquetage de certaines substances ou certains produits provoquant des allergies ou intolérances

Indication quantitative des ingrédients

Quantité nette

Date de durabilité minimale, date limite de consommation et date de congélation

Conditions de conservation ou conditions d'utilisation

Mode d'emploi

Pays d'origine ou lieu de provenance

Titre alcoométrique

Mise à disposition et emplacement des informations obligatoires

Des exemples types de documents concernant le mise en pratique de ces enseignements seront transmis au stagiaire en fin de formation, ainsi qu'un récapitulatif des points essentiels.