



## ETABLIR ET FAIRE APPLIQUER LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE EN RESTAURATION

### Objectifs

- Identifier les enjeux réglementaires et commerciaux de l'hygiène dans un établissement
  - Comprendre le monde microbien et ses dangers
  - Identifier et savoir mettre en œuvre les principales règles de bonnes pratiques
  - Savoir établir la documentation demandée par la réglementation.
  - Savoir analyser les pratiques d'un établissement et apporter les corrections nécessaires aux écarts constatés.

### Public

Dirigeants ou encadrements en restauration commerciale  
 Formation obligatoire : 1 personne par établissement

### Intervenant

Nathalie POUCHIN

### Méthodes de travail

Supports papier, illustrations, exemples d'application...

- Kit documentaire (papier + fichiers)
- Vidéoprojecteur
- Jeu pédagogique
- Analyse des pratiques à partir d'exemples concrets de la restauration

### Durée / Dates

2 jours à La Roche sur Yon (14 heures)  
 Les 18 et 25 juin 2012.

### Droits d'inscription

392 €, exonérés de TVA, par participant.

# PROGRAMME DETAILLE

## Jour 1 : Enjeux et connaissances des dangers

### 1. La sécurité des aliments : Obligations et enjeux de la profession

- ✓ Les enjeux pour la profession : Responsabilité, image de marque et attente des consommateurs, risque financier, fermeture d'établissement.
- ✓ Règlementation communautaire et française: R178/2002, R852/2004, arrêté du 21 décembre 2009

⇒ Principes du paquet hygiène : Obligation de résultats, notion de denrées dangereuses, traçabilité...

⇒ Plan de maîtrise sanitaire les 4 grandes composantes (BPH, HACCP, Traçabilité et Gestion des non-conformes, retrait rappel)

- ✓ Notion de gestion documentaire (documents de références, enregistrements...)
- ✓ Les Guides de Bonnes pratiques officiels de la profession : Des incontournables du métier
- ✓ Rôle de la DDPP
- ✓ Statut des établissements : déclaration, agrément et dérogation à l'obligation d'agrément

### 2. Aliments et risques pour le consommateur

#### 2.1 Généralité

- ✓ Notions de danger/risque
- ✓ Notion de toxi-infection alimentaire collective
- ✓ Quelques données épidémiologiques de toxi infection alimentaire
- ✓ Les principaux types de dangers biologique (parasites, microorganismes, allergènes, histamines, toxines, ESB...) physique et chimique.

#### 2.2. Le monde microbien

Les microbes (Moisissures, levures, bactéries et virus)

Classement des microbes : Utiles, d'altération, pathogènes

- ✓ Répartition de la flore microbienne dans les aliments
- ✓ Principaux pathogènes et aliments potentiellement associés : Listéria, salmonelle, staphylocoque, E. coli, Clostridium, bacillus cereus, norovirus, ...)
- ✓ Contamination initiale et recontamination (les 5M)
- ✓ Conditions de développement et de survie (T°, eau, PH, oxygène, temps)
- ✓ Principales techniques de destructions

#### 2.3. Les autres dangers

- ✓ Autres dangers biologiques : parasites, histamines, phycotoxine, ESB
- ✓ Allergènes
- ✓ Dangers chimiques (détergents, désinfectants, poisons nuisibles, huile de friture, nitrates...)
- ✓ Dangers physiques (corps étrangers...)

## Jour 2 : Plan de maitrise sanitaire : Technique et documents associés

### **3. Les moyens de lutte contre la contamination des aliments**

- ✓ La qualité des matières premières (T°, PH...) Rangement des matières premières, semi-finis, en cours...
- ✓ La tenue de travail
- ✓ L'hygiène du personnel (tenue de travail, gestion du linge, lavage des mains...)
- ✓ Etat de santé du personnel
- ✓ Le nettoyage et la désinfection des locaux et du matériel
- ✓ Marche en avant et séparation des circuits
- ✓ Gestion des déchets
- ✓ Gestion des locaux annexes (WC, vestiaires)
- ✓ Lutte contre les nuisibles

### **4. Les moyens de lutte contre le développement des microbes**

- ✓ Les températures de conservation : chaîne du froid, maintien au chaud
- ✓ Refroidissement
- ✓ Surgélation/ congélation/ décongélation
- ✓ Le sous vide
- ✓ Gestion des stocks, Age des produits, DLC et DLUO

### **5. Les moyens de lutte contre la survie des microbes**

- ✓ La cuisson
- ✓ Les autres techniques

### **6. Contrôler et enregistrer les résultats**

- ✓ Contrôle à réception et en cours de fabrication
- ✓ Suivi des températures de chambres froides, congélateurs...
- ✓ Autocontrôle nettoyage
- ✓ Analyses microbiologiques
- ✓ Audit hygiène

### **7. La méthode HACCP : Décryptage et application simplifier a un produit**

- ✓ Objectifs et intérêts de la méthode
- ✓ Les étapes et leurs rôles

### **8. Les éléments complémentaires du PMS :**

- ✓ Traçabilité : amont, aval
- ✓ Gestion des non-conformes, procédures de retrait rappel

### **9. Les contrôles de la DDPP**

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