

FORMATION AU GUIDE DES BONNES PRATIQUES DE L'HYGIÈNE DES RESTAURATEURS (H.A.C.C.P.)

RAPPEL DE LA LÉGISLATION :

Directive Européenne 94/43 :

Directive Européenne relative à l'hygiène des denrées alimentaires. La présente directive établit les règles générales d'hygiène des denrées alimentaires ainsi que les modalités de vérification du respect des dites règles.

Arrêté du 9 mai 1995 : réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur.

Art. 1er. - Les dispositions du présent arrêté s'appliquent à tous les établissements où les aliments sont soit préparés en vue de leur remise directe au consommateur,...

Sont notamment visées:

- les activités des établissements de distribution alimentaire qui assurent la remise directe d'aliments ...;
- les activités des établissements de restauration, ... ;
- Les activités non sédentaires ou occasionnelles,

NOMBRE DE PARTICIPANTS :

Maximum 10 personnes.

PERSONNEL CONCERNE :

Personnel de restauration et encadrement.

VALIDATION :

Attestation de stage.

DURÉE

À définir.

PRÉ-REQUIS

Aucun.

AUTRES



INFORMATION SUR LE DÉROULEMENT DE LA FORMATION

Divers
HACCP

OBJECTIFS :

- La méthode permet d'éliminer et/ou minimiser toutes les causes potentielles de défaut ou de défaillance avant que la définition du produit soit figée, en l'occurrence valider la définition d'un produit par rapport au cahier des charges fonctionnel pour en assurer la qualité.

PROGRAMME :

MODULE 1 – Contexte réglementaire (2 heures) :

Directive européenne 93/43 (une nouvelle approche réglementaire) et arrêté du 9 mai 1995.

La méthode h.a.c.c.p. adaptée au g.b.p.h.r :

- définition ;
- glossaire ;
- les 5 étapes du g.b.p.h.r. ;
- notion d'autocontrôle.

Rédaction de documents de contrôle

- fiches de bonnes pratiques de « recettes à risques ».
- autres documents de contrôle.

Éléments Simples De Surveillance

MODULE 2 – Identification des risques liés à la microbiologie alimentaire (2 heures) :

Qu'est-ce qu'un micro organisme ?

- les moisissures ;
- les levures ;
- les bactéries ;
- les virus.

Multiplication des bactéries

Conditions de développement des bactéries

- le besoin de substance ;
- la température ;
- le temps ;
- la lumière, l'humidité et le p.h. ;
- l'air.



LE DÉROULEMENT DE LA FORMATION (suite)

Divers
HACCP

Les principales maladies alimentaires d'origine microbienne

- les principales toxi-infections ((t.i.a.c.) et les bactéries responsables ;
- les salmonelles ;
- le staphylocoque pathogène ou dore ;
- le clostridium ;
- le bacille du botulisme ;
- les principales maladies infectieuses transmises par les aliments (m.i.a.) ;
- les diverses gastro-entérites ;
- les listérioses ;
- les fièvres typhoïdes et paratyphoïdes ;
- la dysenterie bacillaire.

La prophylaxie

Les 5 m : méthode, milieu, main d'œuvre, matière première, matériel.

Les c.m.s. contamination, multiplication, survie.

MODULE 3 – Les 10 points clés de l'hygiène alimentaire (4 heures) :

Hygiène des manipulateurs

- information et sensibilisation à l'hygiène du personnel ;
- article 37 de l'arrête du 29 septembre 1997.

Nettoyage et désinfection

- plan de nettoyage et de désinfection en 3 points ;
- plan de nettoyage et de désinfection en 6 points ;
- fréquences de nettoyage et de désinfection ;
- choix des détergents en fonction des souillures.

Organisation du travail

- séparation des produits ;
- contrôle à réception ;
- rangement rationnel du stockage ;
- maîtrise du froid ;
- cuisson et refroidissement ;
- liaison chaude ;
- gestion des excédents ;
- traitements des déchets et poubelles ;
- maîtrise de certains produits et procédés ;
- produits : produits carnes, poissons et coquillages, légumes et œufs ;
- procédés : la congélation et la décongélation.



LE DÉROULEMENT DE LA FORMATION (suite)

Divers
HACCP

MODULE 4 – Formation en entreprise (4 heures) :

Plan de nettoyage et de désinfection

- application a l'entreprise (le matériel et les produits utilisés).
-

Utilisation des documents de contrôle

- relève des températures froid + et froid -, relève des temperatures en cuisson, refroidissement et en service, fiche réception marchandises, surveillance friture.
-

Application pratiques de diverses méthodes h.a.c.c.p.

Utilisation de la lame gélosée, le rangement rationnel du stockage, l'étiquetage et le ré-étiquetage des produits.

