

# GUIDE DES BONNES PRATIQUES EN HYGIENE ET SECURITE



## PARTICIPANTS :

Professionnels de la restauration commerciale

## ORGANISATION :

Durée : 14 heures

Lieux : E-learning (FOAD)

## INTERVENANT(S) :

Formateur expert en Sécurité et Hygiène alimentaire

## ELIGIBILITE :

FAFIH

CPF

## VALIDATION DE LA FORMATION ET INFORMATIONS PRATIQUES :

L'intervenant mesurera, tout au long de la formation, l'acquisition des connaissances des participants à travers la mise en place de situation in situ.

Délivrance d'une attestation de formation conforme à la législation en vigueur.

Un support de cours sera remis à chaque participant.

### CAMPUS DU LAC

N° SIRET 410 581 102 00010

Code APE-NAF 8542Z

N° Existence 7233 042 4333

### Site de Bordeaux

10 rue René Cassin – CS 31996 –

33071 Bordeaux Cedex

Tél. 05 56 79 52 00

campus@formation-lac.com

### Site de Libourne

7 Bis rue Max Linder 33504 Libourne

Cedex tél : 05 57 25 40 40

campus@formation-lac.com

## OBJECTIFS

### Nature de l'action : Acquisition de compétences.

- Connaître la législation en vigueur (la méthode HACCP).
- Maîtriser et mettre en application les différents procédés (Guide bonnes pratiques hygiène).
- Mettre en place la formation en interne destinée à des personnels d'entreprises de restauration.
- Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer l'activité dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.

## MÉTHODES ET OUTILS PEDAGOGIQUES

Alternance de formation théorique sur des bases de microbiologie et mise en pratique : Formation pratique avec des outils interactifs : photos concrètes de cas terrain, vidéos, témoignages d'intoxications alimentaires avec interviews des dirigeants  
Méthode interactive de questions/réponses sur des cas concrets  
Travail en sous-groupe à partir de photos d'expertise

## CONTENU DU PROGRAMME

### IDENTIFIER LES GRANDS PRINCIPES DE LA RÉGLEMENTATION EN RESTAURATION COMMERCIALE.

- Identifier et répartir les responsabilités des opérateurs
- Connaître les obligations de résultat, le contenu du plan de maîtrise sanitaire, la nécessité des autocontrôles et de leur organisation.

### ANALYSER LES RISQUES LIÉS À UNE INSUFFISANCE D'HYGIÈNE EN RESTAURATION COMMERCIALE.

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

### METTRE EN ŒUVRE LES PRINCIPES D'HYGIÈNE EN RESTAURATION COMMERCIALE.

- Utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH).
- Organiser la production et le stockage des aliments.
- Mettre en place les mesures de prévention nécessaires.

### ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR.

Les dangers microbiologiques dans l'alimentation, les moyens de maîtrise et les autres dangers potentiels

### LES FONDAMENTAUX DE LA RÉGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE ET NATIONALE.

- Notions de déclaration, agrément, dérogation.
- L'hygiène des denrées alimentaires (règles communautaires).
- Principes de base du paquet hygiène, la traçabilité et la gestion des non-conformités, les bonnes pratiques d'hygiène (BPH), les procédures fondées sur le HACCP.
- L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires.
- Les contrôles officiels : DDCSPP, ARS.
- Grilles d'inspection, points de contrôle permanents et ciblés.
- Suites de l'inspection : rapport, saisie, PV, fermeture...

### LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE.

- Les BPH : L'hygiène du personnel et des manipulations.
- Le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement, les durées de vie (DLC, DLUO), les procédures de congélation et de décongélation, l'organisation, le rangement, la gestion des stocks.
- Les principes de l'HACCP.
- Mesures de vérification (autocontrôles, enregistrements).
- Le GBPH du secteur d'activité spécifié.