



HYGIENE ALIMENTAIRE

DES ETABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

Restauration traditionnelle- Cafétéria- Restauration rapide

Formation obligatoire

UMIH FORMATION est agréée par les DRAAF dans toutes les régions françaises.

OBJECTIFS :

- Identifier les **grands principes de la réglementation** en relation avec la restauration commerciale : responsabilité des opérateurs, obligations de résultat et de moyen, contenu du Plan de maîtrise sanitaire, nécessité des autocontrôles et de leur organisation.
- **Analyser les risques** (physiques, chimiques et biologiques) liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale ; raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne ; connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture ; ainsi que risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle.
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale : utiliser le **Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène** (GBPH), organiser la production et le stockage des aliments, mettre en place les mesures de prévention nécessaires.

PUBLICS

A compter du 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.

(Décret n°2011-731 du 24 juin 2011 relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire de certains établissements de restauration commerciale.)

ANIMATEURS

- Spécialisés en hygiène alimentaire.

METHODE

- Support audiovisuels, animation de groupe, travaux dirigés, remise de documents, QCM. Guide d'utilisation des bonnes pratiques d'hygiène (GBPH).

SESSIONS

www.umihformation.fr

TARIF / PERSONNE

392€ HT / 470.40€ TTC

UMIH FORMATION

- Siège social

FORMATION 2 JOURS

INTER ENTREPRISES - 14 HEURES - 8 A 12 PARTICIPANTS

ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR

1. DANGERS MICROBIENS
MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS : MONDE MICROBIEN, CLASSEMENT EN UTILES ET NUISIBLES, CONDITIONS DE MULTIPLICATION, DE SURVIE ET DE DESTRUCTION, REPARTITION DES MICRO-ORGANISMES DANS LES ALIMENTS.
DANGER MICRO- BIOLOGIQUES DANS L'ALIMENTATION : PRINCIPAUX PATHOGENES, TOXI-INFECTIONS ALIMENTAIRES COLLECTIVES, ASSOCIATIONS PATHOGENES/ ALIMENTS.
MOYENS DE MAITRISE DES DANGERS : QUALITE DE LA MATIERE PREMIERE, CONDITIONS DE PREPARATION, CHAÎNE DU FROID ET DU CHAUD, SEPARATION DES ACTIVITES DANS L'ESPACE ET LE TEMPS, HYGIENE DES MANIPULATION, CONDITIONS DE TRANSPORT, ENTRETIEN DES LOCAUX ET DU MATERIEL.
2. AUTRES DANGERS POTENTIELS : CHIMIQUES, PHYSIQUES, BIOLOGIQUES.

FONDAMENTAUX DE LA REGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE ET NATIONALE

1. NOTIONS DE DECLARATION, AGREMENT, DEROGATION
2. L'HYGIENE DES DENREES ALIMENTAIRES : PAQUET HYGIENE, TRACABILITE, GESTION DES NON-CONFORMITES, BONNES PRATIQUES D'HYGIENE (BPH) , PROCEDURES FONDEES SUR LE HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT (HACCP).
3. L'ARRETE EN VIGUEUR RELATIF AUX REGLES SANITAIRES DU COMMERCE DE DETAIL.
4. CONTROLE OFFICIELS : DIRECTION DEPARTEMENTALE DE LA COHESION SOCIALE ET DE LA PROTECTION DES POUPULATIONS, AGENCE REGIONALE DE SANTE, GRILLES D'INSPECTION, POINTS DE CONTROLE, SUITES DE L'INSPECTION.

PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

GBPH DU SECTEUR D'ACTIVITE, BPH (HYGIENE PERSONNEL, TEMPERATURES, DUREE DE VIE, PROCEDURES, ORGANISATION), PRINCIPES DE L'HACCP, MESURES DE VERIFICATIONS, SYSTEME DOCUMENTAIRE.