



*Hygiène et Sécurité des Aliments
HACCP- PMS - ISO 22000 -
Agrément - Formation
Audit - Conseil -
Assistance Technique*



PROGRAMME DE FORMATION HYGIENE ET SECURITE DES ALIMENTS LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

Public : Toute personne manipulant des denrées alimentaires dans des établissements qui stockent, fabriquent, distribuent des denrées alimentaires : restauration commerciale (restaurants, snacks...), scolaire, hospitalière (Ehpad...), artisans des métiers de bouche, industrie agroalimentaire, distribution (GMS, libre services...).

Objectifs :

- connaître la réglementation en vigueur
- connaître les notions de base en microbiologie et les origines des contaminations
- connaître les PRP (bonnes pratiques d'hygiène ou prérequis), les PRPO (prérequis opérationnels)
- comprendre les principes et mettre en œuvre les étapes de la méthode HACCP
- comprendre les exigences de traçabilité et la gestion des produits non conformes

Intervenant : Formateur spécialisé en agroalimentaire, professionnel de l'hygiène et de la sécurité alimentaire.

Méthodes pédagogiques : Alternance de théorie et étude de cas avec analyse des situations permettant des applications concrètes des procédures. Des questionnaires seront proposés comme outils de contrôle nécessaire.

Sanction : Bilan et évaluation – Attestation de formation délivré en fin de stage

Durée : 14 heures minimum soit 2 jours de 8h à 12h et de 13h à 16h.

Tarif : 350 euros / stagiaire. (Formation intra entreprise : nous consulter)

Délai d'accès : 1 mois sous réserve de 6 participants minimum (maximum 8 par session).
Nous consulter pour les prochaines dates. (Formation intra entreprise : sur demande)

Lieu et accessibilité: - En distanciel
- En présentiel Centre International de Séjour

Accessibilité : Salle de formation accessible aux personnes à mobilité réduite.
Si l'un de vos stagiaires nécessite une prise en charge spécifique nous consulter.

REGLEMENTATION

A Compter du 1^{er} Octobre 2012, les établissements de restauration commerciale relevant des secteurs d'activité suivants :

- Restauration traditionnelle,
- cafétérias et autres libres-services,
- ainsi que la restauration rapide,

Devront obligatoirement avoir dans leur effectif au moins une personne :

- pouvant justifier d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptée à leur activité (décret n°2011-731 du 24 juin 2011)
- ou pouvant justifier d'une expérience professionnelle d'au moins 3 ans au sein d'une entreprise du secteur alimentaire comme gestionnaire ou exploitant, auquel cas elle est réputée avoir satisfait à l'obligation de formation,
- soit possédant un diplôme ou titre à finalité professionnelle de niveau V et supérieurs inscrits au répertoire national des certifications professionnelles.

Le décret n°2011-731 du 24 juin 2011 vient de fixer la liste des établissements concernés par cette obligation et précise les conditions que doivent respecter les organismes délivrant cette formation. La formation en matière d'hygiène alimentaire peut être délivrée par tout organisme de formation déclaré auprès du préfet de Région, conformément à l'article L6351-1 du code du travail. Un cahier des charges de la formation a été défini par arrêté du 5 octobre 2011

PROGRAMME DE LA FORMATION

• LA LEGISLATION

- Le règlement 178/2002 établissant les principes généraux de la législation alimentaire sur la sécurité sanitaire des aliments
- Le règlement 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Le règlement 853/2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux produits d'origine animale
- L'arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale
- Le règlement CA 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

• MICROBIOLOGIE

«Critère microbiologique» un critère définissant l'acceptabilité d'un produit, d'un lot de denrées alimentaires ou d'un procédé, sur la base de l'absence, de la présence ou du nombre de micro-organismes, et/ou de la quantité de leurs toxines/métabolites, par unité(s) de masse, volume, surface ou lot (Journal officiel de l'Union européenne 22.12.2005).

- Les types de microbes et leur classement (utiles, non nocifs, pathogènes)
- Les sources de contaminations
- Les facteurs de développement
- Les toxi infections alimentaires/ Les Maladies infectieuses alimentaires ; la déclaration obligatoire en cas d'intoxication alimentaire

La Maîtrise des dangers microbiologiques

- La législation : l'arrêté du 29 septembre 1997
- La méthode des 5 M
- Implantation des locaux
- Hygiène des locaux
- La marche en avant dans le temps et dans l'espace
- La gestion des déchets
- Hygiène des opérations portant sur les denrées alimentaires
- Les matières premières
- La conservation – le stockage – la distribution
- Les techniques culinaires
- La liaison froide / La liaison chaude
- La procédure du plateau témoin en restauration collective

Les autres risques

- Risques chimiques (produits de nettoyage, désinfectants,...)
- Risques physiques (corps étrangers,...)
- Risques allergènes

- **ARRETE DU 8 JUIN 2006 relatif à l'agrément ou à l'autorisation des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale**

« Le paquet hygiène » regroupe un ensemble de textes afin d'harmoniser les pratiques européennes en matière d'hygiène des denrées alimentaires renforçant ainsi l'importance de la mise en place de procédures basées sur l'HACCP

- **LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE OU PRP (Programme prérequis) et les PRPo (prérequis opérationnel)**

- L'hygiène du personnel et des manipulations : tenue vestimentaire/propreté corporelle/hygiène des mains
- Le suivi de température de stockage, de cuisson, de refroidissement
- Les Dates limites de consommation/ les dates limites d'utilisation optimale : pour les « produits altérables » destinés à renseigner le consommateur sur la date limite de leur utilisation
- Les procédures de réception des matières premières
- Les procédures de stockages/ de déconditionnement/ de décongélation /de fabrication/ de congélation
- Les opérations de nettoyage et de désinfection/lutte contre les nuisibles

- **L'HACCP**

Méthode réglementaire qui permet d'identifier les risques alimentaires à la production, de les évaluer et de mettre en place les moyens nécessaires pour les maîtriser.

Les 7 étapes du plan HACCP

Les mesures de vérification : les autocontrôles, l'objectif de l'audit

L'archivage documentaire

- **LA TRACABILITE / LA GESTION DES PRODUITS NON CONFORMES**

L'archivage des étiquettes de traçabilité
Procédures de retraits/rappel des produits non conformes

- **LES CONTROLES OFFICIELS**

La surveillance et le contrôle sont assurés par la DIRECTION DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION et portent sur :

- Le principe de la marche en avant
- L'hygiène générale des locaux, le stockage, la DLC
- Le contrôle des températures
- La traçabilité des produits d'origine animale

*La responsable,
Ghislaine CAPP*