

RÉFÉRENTIEL DE FORMATION EN HYGIÈNE ALIMENTAIRE, SECTEUR RESTAURATION COMMERCIALE

1. Aliments et risques pour le consommateur

Introduction des notions de danger et de risque.

1.1. Les dangers microbiens.

1.1.1. Microbiologie des aliments :

- ❖ le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures)
- ❖ le classement en utiles et nuisibles
- ❖ les conditions de multiplication, de survie et de destruction des microorganismes
- ❖ la répartition des micro-organismes dans les aliments.

1.1.2. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation :

- ❖ les principaux pathogènes d'origine alimentaire
- ❖ les toxi-infections alimentaires collectives
- ❖ les associations pathogènes/aliments.

1.1.3. Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques :

- ❖ la qualité de la matière première
- ❖ les conditions de préparation
- ❖ la chaîne du froid et la chaîne du chaud
- ❖ la séparation des activités dans l'espace ou dans le temps
- ❖ l'hygiène des manipulations
- ❖ les conditions de transport
- ❖ l'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection).

1.2. Les autres dangers potentiels :

- ❖ dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...)
- ❖ dangers physiques (corps étrangers...)
- ❖ dangers biologiques (allergènes...).

2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale)

2.1. Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément.

2.2. L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur) :

- ❖ principes de base du paquet hygiène
- ❖ la traçabilité et la gestion des non-conformités
- ❖ les bonnes pratiques d'hygiène.

2.3. L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.

2.4. Les contrôles officiels :

- ❖ direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations, agence régionale de santé ;
- ❖ grilles d'inspection, points de contrôle permanents et ciblés ;
- ❖ suites de l'inspection : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture...

3. Le plan de maîtrise sanitaire

3.1. Les BPH :

- ❖ l'hygiène du personnel et des manipulations
- ❖ le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement
- ❖ les durées de vie (date limite de consommation, date limite d'utilisation optimale)
- ❖ les procédures de congélation/décongélation
- ❖ l'organisation, le rangement, la gestion des stocks.

3.2. Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements).

3.3. Le GBPH du secteur d'activité spécifié.

(extrait du journal officiel de la république française)

Décrets, arrêtés, circulaires TEXTES GÉNÉRAUX

*MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'ALIMENTATION, DE LA PÊCHE, DE LA RURALITÉ ET DE L'AMÉNAGEMENT DU TERRITOIRE Arrêté du 5 octobre 2011 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale
NOR : AGRE1125108A*