



# Hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

(Actualisé au 01/01/2023)

## Objectif principal

Maîtriser les connaissances et techniques pour être en conformité avec le décret n°2011-731 du 24 juin 2011 relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire des établissements de restauration commerciale et arrêté du 13 juin 2016 modifiant l'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

## Objectifs pédagogiques

Permettre au personnel travaillant dans la restauration d'analyser et de comprendre son environnement professionnel, de mettre en œuvre des actions préventives et correctives pour maîtriser et garantir l'hygiène et la sécurité alimentaire :

- Déterminer les risques dont les risques microbiologiques, et prendre conscience des dangers pour le consommateur,
- Accompagner vos collaborateurs dans leurs pratiques professionnelles,
- Savoir repérer des non-conformités,
- Permettre un réajustement et une adaptation constante des procédures et des bonnes pratiques,
- Réaliser et archiver les enregistrements des procédures,
- Définition du PMS (Plan de Maitrise Sanitaire)
- Analyser son environnement professionnel avec les principes de la méthode HACCP.

## Public concerné et prérequis

Toute personne manipulant des denrées alimentaires au sein d'une entreprise.  
Pas de prérequis spécifiques.

## **Durée de la formation et modalités d'organisation**

- Nombre d'heures : 14 heures
- Horaires : 9h-12h30 / 13h30-17h (à adapter selon les besoins)

## **Modalités et délai d'accès**

Pour toute demande d'inscription, merci de nous contacter par mail ou par téléphone,

Auprès de Mr Lessertisseur Christophe

tél : 0623764681 mail : [lamartine.formation@gmail.com](mailto:lamartine.formation@gmail.com)

Nous vous rappellerons sous 48 heures

Les délais d'accès à la formation seront à valider en fonction de nos disponibilités respectives

## **Tarifs**

Devis sur demande

## **Lieu de la formation**

- Dans votre entreprise, dans une salle isolée du bruit permettant d'accueillir le nombre de stagiaire prévu
- Classe virtuelle possible

## **Personnes en situation de handicap**

Vous êtes en situation de handicap et vous souhaitez faire une formation ?

Merci de bien vouloir nous contacter en amont afin d'étudier ensemble vos besoins et les solutions les plus adaptées.

## **Contenu de la formation**

### **1) Aliments et risques pour le consommateur : Introduction des notions de danger et de risque**

#### **❖ *Les dangers microbiens***

##### **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 micro-organismes
- La répartition des micro-organismes dans les aliments

#### Les dangers microbiologiques dans l'alimentation :

- Les principaux pathogènes d'origine alimentaire
- Les toxi-infections alimentaires collectives
- Les associations pathogènes/aliments

#### Les moyens de maîtrise des dangers microbiologique :

- 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)

#### ❖ *Les autres dangers potentiels :*

- Dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...)
- Dangers physiques (corps étrangers...)
- Dangers biologiques (micro-organismes...)
- Dangers allergiques et intolérances (gluten, lait, œufs...)

## **2) Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale et collective)**

#### ❖ *Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément*

#### ❖ *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 (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)

#### ❖ *L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail*

#### ❖ *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 (PMS)**

#### ❖ *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 de durabilité minimale, date de consommation recommandée)
- Les procédures de congélation/décongélation
- L'organisation, le rangement, la gestion des stocks

- ❖ *Les principes de l'HACCP*
- ❖ *Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)*
- ❖ *Le GBPH du secteur d'activité spécifié*

### **Moyens techniques, pédagogiques et méthodes d'évaluation**

- Exposés méthodologiques : support power point, vidéos, PDF
- Remise d'un résumé de chaque module au stagiaire en version écrite ou numérique
- Exposés et discussions s'appuyant sur des expériences vécues
- Visite de la cuisine de production de l'entreprise avec étude de cas (mise en pratique)
- Vidéo projecteur
- Salle de cours avec connexion internet
- Présentation du formateur
- Présentation des stagiaires et de leurs besoins
- Evaluation interactive des acquis en début de formation
- Evaluation orale des acquis à chaque fin de module
- Test de connaissance en fin de formation en version papier et/ou en interactif
- Envoi de l'attestation officielle de formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale et collective (enregistrée à la DRAAF au répertoire ROFHYA de la région Hauts de France)

### **Profil du formateur**

**Christophe LESSERTISSEUR, intervenant en Hygiène et sécurité alimentaire**

Qualification : BTS Hôtellerie-Restaurant (niveau III)

Expériences : Formateur en hygiène alimentaire et en restauration depuis 2011 -

Traiteur en auto-entrepreneur depuis 2016

Responsable de restauration (2006-2011)