

CABINET CHRISTIAN FELTER – SAINT LAURENT DU VAR

PROGRAMME DE LA FORMATION SPECIFIQUE A L'HYGIENE ALIMENTAIRE

CONTENU ET PARCOURS PEDAGOGIQUE DETAILLE

Plan de la première demie journée de formation inter entreprises (2 X 1h45)

Acquérir les pré-requis indispensables à la formation

1,1 - En quoi l'organisation de la preuve de la responsabilité du fabricant de denrées alimentaires modifie-t-elle profondément l'approche en termes de gestion de l'Hygiène Quelle est l'évolution de la réglementation depuis 1993.

Présentation des règlements 178/2002 du 28 janvier 2002 et 852/2004 du 29 Avril 2004 caractérisant le « paquet Hygiène » au plan réglementaire.

Quelles sont les innovations du paquet Hygiène par rapport à la réglementation précédente. Examen des principales nouvelles définitions, notamment celle d'exploitant du secteur de l'alimentaire.

Examen des minima requis par l'annexe II du règlement 852/2004 pour tous les établissements. Liens à l'annexe 2 du règlement 852/2004. Liens au GBPH restauration commerciale. Précisions sur l'arrêté du 21/12/2009 pour tout type de restauration. Présentation du Guide de Bonnes Pratiques Hygiéniques validé pour la restauration commerciale. Perspectives d'évolution du Guide de Bonnes Pratiques Hygiéniques.

1,2 – Définition du risque micro biologique. Contamination bactérienne des aliments et défense immunitaire.

Pourquoi et comment les bactéries deviennent dangereuses. Evolution des principaux risques, définition du risque émergent.

Comment et pourquoi la réglementation distingue les aliments en fonction de leur risque micro biologique en denrées stables, denrées périssables et denrées très périssables.

Prise d'exemples. Discussions et échanges

1,3 – Analyse critique du fonctionnement d'un laboratoire pour la réalisation d'un autodiagnostic hygiène propre à

chaque établissement, présentation du document d'investigation et d'appui qui sera utilisé lors de l'intervention en établissement.

Pourquoi l'hygiène corporelle est-elle clé de voûte de l'édifice ?

1,4 - Première information sur Nettoyage et Désinfection. Exposé sur la différence entre Nettoyage et Désinfection.

Exemple de l'eau de Javel. Exemple de Nettoyants Désinfectants courants. Examen des normes de désinfection. Choix d'une norme adaptée aux nécessités de désinfection en restauration.

Sollicitations du formateur, discussions et échanges

Matériel pédagogique : Polycopié de synthèse des sujets abordés. Autodiagnostic Hygiène remis à chaque participant. Exemple de Manuel Guide des Bonnes Pratiques Hygiéniques et d'application de l'HACCP

Plan de la deuxième demie journée de formation inter entreprises (2 X 1,45)

2,1 – Maitrise du dosage de la javel et des temps d'application. Explication de la DLC de la javel. Présentation d'un plan de Nettoyage et de Désinfection adapté à la restauration commerciale. Précisions concernant sa mise en application pratique et rapide dans l'établissement. Sollicitations des formateurs, Discussions et échanges.

2,2 - Importance de la vérification des températures dirigées par thermomètre à sonde. Procédé d'étalonnage rapide des thermomètres à sonde. Utilité des thermomètres de contre lecture. Précision nécessaire de ces thermomètres. Cas des thermomètres infra rouge.

Présentation d'un mode de suivi simple des températures dirigées, adapté à la Restauration.

Connaissance des températures réglementaires, (arrêté du 21 décembre 2009).

Matériel pédagogique : Transparents, Polycopiés, Plan de Nettoyage et de Désinfection type,

Documents de suivi des températures de conservation et du Plan de Nettoyage et de Désinfection

2,3 Rappels concernant l'organisation de la preuve de la responsabilité du fabricant.

Quelles sont les innovations du règlement 178/2002 en matière de traçabilité. Explication de la traçabilité comme composante essentielle de la maitrise du risque sanitaire dans le cadre de l'OMC.

Définition d'une denrée correctement tracée. Quelles sont les obligations nouvelles en matière de conservation des preuves de mise en marché.

Pourquoi et comment gérer ce risque par le contrôle à réception des Matières premières.

Présentation d'un mode de contrôle complet des réceptions de matières premières sensibles, du suivi des anomalies et actions correctives .

2.4 Précisions concernant la mise en application pratique et rapide dans l'établissement d'un Plan de Maitrise Sanitaire articulé au GBPH Restaurateur (version 2016). Sollicitations du formateur.

2,5 – De la bonne compréhension et appropriation du Guide de Bonnes Pratiques Hygiéniques en Restauration.

Identité entre Programmes Pré requis, (PrP), et BPH, Bonnes Pratiques d'Hygiène.

Exemples commentés pour une lecture efficace et rapide du GBPH

Maitrise des refroidissements rapides des préparations et procédures HACCP nécessaires. Exemple de la congélation.

2.5 - Le programme détaillé de la seconde journée de la formation spécifique en hygiène alimentaire obligatoire sera remis aux participants. Le mode adapté d'évaluation de la formation spécifique sera expliqué par le formateur.

:T° de refroidissement et relevé d'Anomalies et actions correctives . Exemple de Manuel Guide des Bonnes Pratiques Hygiéniques et d'application de l'HACCP

Plan de la troisième demie journée de formation inter entreprises (2 X 1,45)

3,1 – Exercice visant à caractériser le retour d'expériences et témoignages sur la mise en oeuvre d'un Plan de maîtrise Sanitaire dans les établissements participants. Mise en commun des résultats. Examen des difficultés rencontrées. Comment les solutionner.

3,2 – Exercice visant à mémoriser les températures réglementaires par rapport aux acquis de la première journée en ce qui concerne la périssabilité des aliments. Mise en commun et commentaires des résultats de l'exercice. Grille des températures réglementaires de conservation des aliments. Limites critiques et valeurs cibles. Tolérances.

Conséquences en terme réactivité et de maintenance.

3,3 – Examen et complément d'information concernant les point 1 à 3 du référentiel de la formation obligatoire

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 :

1.1.1.1 – le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures)

1.1.1.2 - le classement en utiles et nuisibles

1.1.1.3 - les conditions de multiplication, de survie et de destruction des microorganismes

1.1.1.4 – la répartition des micro-organismes dans les aliments

1.1.2. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation :

1.1.2.1– les principaux pathogènes d'origine alimentaire

1.1.2.2 - les toxi-infections alimentaires collectives

1.1.2.3 – les associations pathogènes/aliments

1.1.3. Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques :

1.1.3.1 – la qualité de la matière première

1.1.3.2 les conditions de préparation

1.1.3.3 – la chaîne du froid et la chaîne du chaud

1.1.3.4 – la séparation des activités dans l'espace ou dans le temps

1.1.3.1 – l'hygiène des manipulations ;

1.1.3.1 – les conditions de transport

1.1.3.1 – l'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection).

1.2. Les autres dangers potentiels :

1.2. 1 – dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...)

1.2. 2 – dangers physiques (corps étrangers...)

1.2.3 – dangers biologiques (allergènes...).

3,3 – Examen et complément d'information concernant le point 2 du référentiel

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) :

2.2.1 – principes de base du paquet hygiène

2.2.2 – la traçabilité et la gestion des non-conformités

2.2.3 – les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP).

2.3. L'arrêté du 21 décembre 2009 en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de

commerce de détail.

2.4. Les contrôles officiels :

2.4.1 – direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations, agence régionale de santé

2.4.2 – grilles d’inspection, points de contrôle permanents et ciblés

2.4.3 – suites de l’inspection : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture.

Plan de la quatrième demie journée de formation inter entreprises (2 X 1,45)

4,1 – Exercice visant à mémoriser les paramètres clés de la Maitrise Sanitaire, dont la désinfection. Mise en commun. Etat des lieux sur les acquis des fondamentaux de la Maitrise Sanitaire.

4,2 – Examen et complément d’information concernant le point 3 du référentiel de la formation obligatoire

3. Le plan de maîtrise sanitaire :

3.1. Les BPH :

3.1.1 – l’hygiène du personnel et des manipulations

3.1.2 – le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement

3.1.3 – les durées de vie (date limite de consommation, date limite d’utilisation optimale)

3.1.4 – les procédures de congélation/décongélation

3.1.5 – l’organisation, le rangement, la gestion des stocks

3.2. Les principes de l’HACCP.

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

3.4. Le GBPH du secteur d’activité

4,3 – Rappel des clés de lecture du GBPH. Rappel de la procédure HACCP relative au suivi du refroidissement rapide des PCEA, préparations culinaires élaborées à l’avance.

4,4 – Exercice d’auto évaluation des priorités en matière de Plan de Maitrise Sanitaire, établissement par établissement.

4,5 – Evaluation du stage. Délivrance des attestations de stage sur modèle ROFHYA.

Matériel pédagogique : Référentiel arrêté 24 Juin 2011 Polycopiés remis à chaque participant. Fiches de mesures de vérification en contrôle à réception et relevé des anomalies et actions correctives Exemple de Manuel Guide des Bonnes Pratiques Hygiéniques et d’application de l’HACCP Evaluation de la formation.

Matériel pédagogique : Livret pédagogique permettant le suivi des cours
Guide de Bonnes Pratiques Hygiéniques restaurateur version 2016
Cahier des charges de la formation hygiène obligatoire en restauration
Exemples d’autocontrôles et de procédures de suivi
Relevé des anomalies et actions correctives.
Modèle de procédure d’alerte
Exercices
Evaluation du stage et attestation de stage

FORMATION EN ENTREPRISE - FORTEMENT RECOMMANDÉE

Plan de la demie journée de formation optionnelle en entreprises (2X2,00)

L'objectif de cette intervention en entreprise sera de vérifier l'appropriation par chaque établissement des engagements découlant de l'application du Plan de Maitrise Sanitaire référencé au Guide des Bonnes Pratiques Hygiéniques restaurateur .

Une implantation du plan de Nettoyage et de désinfection, du suivi des Températures dirigées et du contrôle à réception des matières premières sensibles aura lieu.

Un contrôle par lame de surface sera implanté afin de vérifier la bonne efficacité du Plan de Nettoyage et désinfection.

L'historique de production des préparations culinaires élaborées à l'avance, PCEA, l'historique des suggestions, les cartes et menus seront évalués conformément aux nécessités du PMS et les procédures validées après corrections si besoin.

Le registre de contrôle des DLC et traçabilité des matières premières sera également vérifié et validé en ce qui concerne le PMS .

Le formateur proposera leur centralisation sous forme d'un livret de suivi mensuel, complet et aisément vérifiable.

La propreté et l'organisation du Bar, de la Salle, la formation des personnels de Bar et Salle, seront évalués et commentés.

La gestion des déchets et le respect du Règlement Sanitaire Départemental seront également évalués et commentés, (bacs à graisse, gestion des HAU, tris des déchets, poubelles de voirie, bruit, nuisances olfactives, etc ...)

Le Formateur établira pour la Cuisine, le Bar et la Salle des recommandations précises concernant les points à surveiller ou améliorer. Il les reportera sur le Relevé des anomalies et Actions correctives de l'Entreprise, immédiatement de façon manuscrite sur le livret de suivi puis par mail destiné à l'affichage.

Le formateur expliquera le mode d'archive permanente des différents auto contrôles produits par l'entreprise afin que ceux ci puissent être aisément présentés aux agents de l'Autorité en cas de contrôle et vérification ;

Matériel pédagogique : Kit de lames de surfaces
 Tableau d'interprétation des lames de surface .
 Organisation des autocontrôles
 Relevé des anomalies et actions correctives.
 Historique de production et traçabilité des ingrédients
 Archives des auto contrôles. et de la traçabilité

Cabinet Christian Felter Eurl
Formateur N° 93 06 0478906
ROFHYA N° 93 0016 06 201