

**JANVIER 2017 – Document Felter diffusion ou reproduction interdite –
PROGRAMME DE LA FORMATION SPECIFIQUE A L'HYGIENE ALIMENTAIRE
CONTENU ET PARCOURS PEDAGOGIQUE**

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 – Maîtrise 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 maîtrise 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 Maîtrise Sanitaire articulé au GBPH Restauration. 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

Maîtrise 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.

Matériel pédagogique : Polycopiés de synthèse des sujets abordés remis à chaque participant Fiche d'autocontrôles d'un CCP : 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 – Examen et complément d'information concernant le point 1 du référentiel

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 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..

3,4 – 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.

Matériel pédagogique : Référentiel arrêté 24 Juin 2011 Polycopiés remis à chaque participant Tableaux récapitulatifs sur la maîtrise des températures réglementaires. Exemple de Manuel Guide des Bonnes Pratiques Hygiéniques et d'application de l'HACCP

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

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 issue du GBPH et 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.

Fait à Nice le 4 Janvier 2017

Cabinet Christian Felter Eurl

Formateur N° 93 06 0478906

ROFHYA N° 93 0016 06 2012

Dates des stages et conditions d'inscription sur www.felter.fr

Cabinet Christian FELTER
Ingénieur Agronome Consultant
Expert près de la Cour d'Appel d'Aix en Provence
47, Bd Général de Gaulle
06700 ST LAURENT DU VAR
Tél. 04 93 85 07 15 Fax 04 93 85 51 86
Siret 430 143 719 00028 APE 742 C

