

## Contenu de la formation HACCP



*Le programme présenté est général suivant les thèmes abordés. Chacune de nos formations est personnalisée en fonction de vos besoins, de votre niveau de compétences.*

### A. – Référentiel de capacités :

#### **1. Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale :**

- identifier et répartir les responsabilités des opérateurs ;
- connaître les obligations de résultat (quelques obligations de moyen) ;
- connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire ;
- connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation.

#### **2. Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale :**

- repérer et raisonner les risques physiques, chimiques et biologiques ;
- raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne ;
- connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture ;
- connaître les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle.

#### **3. Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale :**

- utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité ;
- organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues ;
- mettre en place les mesures de prévention nécessaires.

## **B – Référentiel de formation, savoirs associés :**

### **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 (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 :**

- 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 principes de l'HACCP.**

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

- **3.4. Le GBPH du secteur d'activité spécifié**