



Formation en Hygiène Alimentaire

Secteur
Restauration Commerciale

conforme à l'arrêté du 5 octobre 2011

INFREP ORLEANS

1, rue des Charretiers - BP 2221
45012 Orléans Cedex 1
Tél. 02 38 62 64 00 Fax 02 38 62 54 67
infrep45@infrep.org
www.infrep.org

VOS CONTACTS :

Rémi CHARDON
Nadine MAZAUD
02 38 62 64 00

rchardon@infrep.org

*Mettez l'hygiène
à votre carte*



La réglementation

A compter du 01 octobre 2012, tous les établissements ayant une activité de restauration doivent avoir dans leurs effectifs au moins une personne formée ou détenant un diplôme figurant dans la liste de l'arrêté du 25 novembre 2011, ou encore ayant une expérience de 3 ans minimum en tant que gestionnaire ou exploitant d'une entreprise du secteur alimentaire.

Cette obligation concerne principalement les établissements de restauration traditionnelle et rapide, ainsi que les cafétérias et autres libres-services. D'autres activités de fourniture de repas, que ce soit à titre secondaire ou occasionnel, sont également concernées.

Les personnes titulaires des principaux diplômes et titres professionnels de l'hôtellerie-restauration sont réputés satisfaire à l'obligation de formation, à condition d'avoir obtenu leur diplôme après le 1^{er} janvier 2006.

En cas de contrôle, vous devez apporter la preuve de la détention de l'un de ces diplômes ou d'une expérience de 3 ans comme exploitant. Dans le cas contraire, la formation doit être suivie par au moins un salarié, ou par le responsable lui-même. La formation doit être assurée par un organisme déclaré et enregistré auprès de la Draaf.

La formation

Il s'agit d'une formation de 14 heures, soit deux jours, dont l'objectif est de permettre à la personne concernée d'acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer l'activité dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation et satisfaisantes pour la clientèle.

Objectifs :

- Identifier les grands principes de la réglementation
- Connaître les obligations de résultat
- Connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire
- Connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène et mettre en place des mesures préventives efficaces

Le programme

Les aliments et les risques pour le consommateur

Le monde microbien et son classement
Les conditions de développement des bactéries et les moyens de lutte
La répartition des micro-organismes dans les aliments
Les dangers microbiologiques dans l'alimentation
Le guide des bonnes pratiques d'hygiène
Les autres dangers potentiels : chimiques, physiques, biologiques

Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

Notions de déclaration, agrément et dérogation
L'hygiène des denrées alimentaires : réglementation en vigueur
Les principes de base du paquet hygiène
Les bonnes pratiques d'hygiène et procédures HACCP
Les règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail
Réglementation générale en restauration commerciale
Les contrôles officiels :

Le plan de maîtrise sanitaire

Les bonnes pratiques d'hygiène :
hygiène du personnel et des manipulations
respect des températures de conservation, cuisson, refroidissement
durées de vie des produits
procédures de congélation/décongélation
organisation, rangement, gestion des stocks

Les principes de l'HACCP :
Etablissement d'un diagramme de fabrication
Identification des dangers
Détermination des points critiques et des mesures préventives
Mise en place d'un système de surveillance des points critiques
Etablissement d'actions correctives
Etablissement de la documentation
Vérification de l'efficacité de la méthode sur le terrain
Les mesures de vérification
La documentation