

# Sécurité et hygiène



# HACCP Assurer la sécurité alimentaire en restauration commerciale

## Programme



### Identifier les grands principes de la réglementation en restauration commerciale : (1 heure)

- Identifier et répartir les responsabilités des opérateurs
- Connaître les obligations de résultat, le contenu du plan de maîtrise sanitaire, la nécessité des auto-contrôles et de leur organisation



### Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale: (3 heures)

- Repérer et raisonner les risques physiques, chimiques et biologiques, les toxi-infections alimentaires et les risques microbienne
- Connaître les risques de saisie, de procès-verbaux, de fermeture, de communication négative, et de perte de clientèle



### Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale: (3 heures)

- Utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH)
- Organiser la production et le stockage des aliments
- Mettre en place les mesures de prévention nécessaires



### Aliments et risques pour le consommateur: (2 heures)

- Les dangers microbiologiques dans l'alimentation, les moyens de maîtrise et les autres dangers potentiels



### Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale : (3 heures)

- Notions de déclaration, agrément, dérogation
- L'hygiène des denrées alimentaires (règles communautaires)
- Principes de base du paquet hygiène, la traçabilité et la gestion des non-conformités, les bonnes pratiques d'hygiène (BPH), les procédures fondées sur le HACCP



### Le plan de maîtrise sanitaire : (2 heures)

- Les BPH : l'hygiène du personnel et des manipulations
- Le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement, les durées de vie (DLC, DLUO), les procédures de congélation et de décongélation, l'organisation, le rangement, la gestion des stocks
- Les principes de l'HACCP
- Mesures de vérifications (auto-contrôles, enregistrements)
- Le GBPH du secteur d'activité spécifié



### Objectifs professionnels

Permettre à l'apprenant de mettre son établissement en conformité avec les normes d'hygiène en appliquant la méthode HACCP.

**INTER**

Mini 6

**INTRA**

Mini 2



### Objectifs pédagogiques

- Maîtriser les règles d'hygiène et de prévention alimentaire
- Appliquer et respecter les bonnes pratiques d'hygiène et de prévention alimentaire
- Connaître la réglementation en vigueur

