



Mise à jour : 26/04/2024

Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale

Organiser et gérer les activités de restauration dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation et permettant la satisfaction du client.

Durée : 16 heures

Organisation : en inter-entreprises, en présentiel

Prérequis : aucun

Méthode pédagogique : active, différenciée et expérientielle

Validation des acquis : évaluation continue et sommative

Maximum de participants : 8

Tarif : 1 000 € HT

Prochaine session

Nous contacter

Lieu : Toulouse et sa périphérie

Objectifs

- Connaître les conditions de contamination et développement des Micro-organismes
- Maîtriser les dangers microbiens
- Connaître la réglementation en vigueur
- Connaître les obligations de traçabilité
- Connaître les obligations d'autocontrôles
- Connaître les méthodes HACCP
- Connaître les bonnes pratiques d'hygiène de l'activité

Programme détaillé

1/ Aliments et risques pour le consommateur

- Les dangers microbiens
 - > Microbiologie des aliments
 - > Les dangers microbiologiques dans l'alimentation
 - > Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques
- Les autres dangers potentiels

2/ Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

- Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément
- L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur)
- L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail
- Les contrôles officiels

3/ Le plan de maîtrise sanitaire (PMS)

- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène
- L'hygiène du personnel et des manipulations
- Le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement
- Les durées de vie
- Les procédures de congélation/décongélation
- L'organisation, le rangement, la gestion des stocks
- Les principes des procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)
- Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)
- Le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité spécifié

Renseignements et inscription

Nicolas Weckerlin
07.68.40.08.95

nweckerlin@lesclesdelagection.fr

