

# **HYGIENE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COMMERCIALE**

## **14 heures**

### **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, moisissures)
- Le classement en utiles et nuisibles
- 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 REGLEMENTATION 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 MAITRISE SANITAIRE :**

### **3.1. Les BPH (Bonnes pratiques d'hygiène) :**

- 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.**