



FORMATION OBLIGATOIRE

FORMATION EN HYGIÈNE ALIMENTAIRE DES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

(TRADITIONNELLE, RAPIDE, CAFÉTÉRIA)

Public : A compter du 1^{er} octobre 2012, tout établissement de restauration commerciale (restauration traditionnelle, cafétérias, libres-services, restauration de type rapide) doit avoir au sein de son établissement une personne formée à l'hygiène alimentaire.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Identifier **les grands principes de la réglementation** en relation avec la restauration commerciale : responsabilité des opérateurs, obligations de résultat et de moyen, contenu du Plan de Maîtrise Sanitaire, nécessité des auto-contrôles et de leur organisation.
- **Analyser les risques** (physiques, chimiques et biologiques) liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale ; raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne ; connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture ; ainsi que les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle.
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale : utiliser le **Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH)**, organiser la production et le stockage des aliments, mettre en place les mesures de prévention nécessaires.

UMIH FORMATION est agréée par les DRAAF dans toutes les régions françaises.

2
JOURS

- ▶ INTER ENTREPRISES
- ▶ 6 À 15 PARTICIPANTS

Aliments et risques pour le consommateur

- ▶ Dangers microbiens
- ▶ Microbiologie des aliments
- ▶ Moyens de maîtrise des dangers : qualité de la matière première, conditions de préparation, chaîne du froid et du chaud, séparation des activités dans l'espace et dans le temps, hygiène des manipulations, conditions de transport, entretien des locaux et du matériel
- ▶ Autres dangers potentiels : chimiques, physiques, biologiques

Fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

- ▶ Notions de déclaration, agrément, dérogation
- ▶ L'hygiène des denrées alimentaires : paquet hygiène, traçabilité, gestion des non-conformités, bonnes pratiques d'hygiène (BPH), procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)
- ▶ L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires du commerce de détail
- ▶ Contrôles officiels

Plan de maîtrise sanitaire

- ▶ GBPH du secteur d'activité
- ▶ BPH
- ▶ Principes de l'HACCP
- ▶ Mesures de vérifications
- ▶ Système documentaire

VALIDATION DE LA FORMATION :

QCM. Remise d'une attestation spécifique en hygiène alimentaire.

MOYENS PÉDAGOGIQUES :

Supports audiovisuels, animation de groupe, travaux dirigés, remise de documents.

INTERVENANTS :

Spécialisés dans l'Hygiène Alimentaire.

RÉGLEMENTATION

LAURENCE MARIANI

Directrice administrative et financière - UMIH FORMATION

Décret n°2011-731 du 24 juin 2011

L'article L.233-4 du code rural et de la pêche maritime prévoit une obligation de disposer dans l'effectif d'une personne formée dans le domaine de l'hygiène alimentaire au sein des établissements de restauration commerciale relevant des secteurs de la restauration traditionnelle, des cafétérias et autres libres-services et de la restauration de type rapide, à compter du 1^{er} octobre 2012 (décret n°2011-731 du 24 juin 2011 relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire de certains établissements de restauration commerciale).

En sont dispensés les établissements ayant dans leur effectif une personne justifiant de 3 années d'expérience en tant que gestionnaire, exploitant ou disposant d'un diplôme défini par l'Arrêté du 25 novembre 2011.

