

LES RÈGLES D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

SELON RÉFÉRENTIEL DE FORMATION N°648/MSP/DSP/CSE

OBJECTIFS

- Connaître les dangers et risques spécifiques aux activités alimentaires.
- Mettre en œuvre, au sein de son établissement, les prescriptions réglementaires et les bonnes pratiques d'hygiène.
- Connaître les règles de conception des locaux et des installations conformes aux règles d'hygiène.
- Maîtriser le cadre réglementaire et les sanctions applicables en cas de non-conformité.
- Connaître les démarches administratives spécifiques aux entreprises du secteur alimentaire.

PUBLIC VISÉ

- Chef de cuisine, chef de partie, cuisinier ou commis de cuisine, gérants de restaurants, snacks, roulottes, traiteurs et cuisines collectives, Toute personne manipulant des denrées alimentaires.

PRÉREQUIS

- Aucun - débutant

MÉTHODES MOBILISÉES

- Une animation interactive et pratique
- Alternance d'apports théoriques et pratiques
- Des exercices d'application
- Vidéo projection
- Livret de formation remis à chaque participant, échanges d'expériences
- Exposé en vidéo projection avec Power Point

ÉVALUATION

Des acquis :

- Quizz
- Évaluation des acquis en fin de formation
- Attestation de fin de formation mentionnant l'atteinte des objectifs de la formation

Mesure de satisfaction des stagiaires

INTERVENANT

- Formation animée par un consultant et formateur senior spécialisé, expert en HACCP.

MODALITÉS D'ACCÈS

- Présentiel : locaux HSF équipés à disposition
- Nous consulter pour toute question relative à l'accessibilité aux personnes en situation de handicap

FORMAT INTRA – Nous contacter

PROGRAMME

6h

L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE ET LES BPH

1) Microbiologie des aliments

- Le monde microbien : bactéries, virus, levures et moisissures
- Classement en micro-organismes utiles et nuisibles
- Conditions de multiplication, survie et destruction

2) Les dangers alimentaires

- Biologiques : bactéries, virus, parasites, toxines bactériennes et mycotoxines
- Chimiques : détergents, désinfectants, polluants
- Physiques et allergènes

3) Les risques pour le consommateur: toxi-infections (TIAC), associations pathogènes / aliments

4) La réglementation en Polynésie française et les responsabilités professionnelles

LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE (BPH)

1) Conception des locaux

Principe de la marche en avant, séparation secteurs sains et souillés
Locaux requis : vestiaires, sanitaires, stockage, production, local déchets

2) Hygiène du personnel : tenue, lavage des mains, état de santé, pratiques prosrites

3) Maîtrise des températures

- Conservation (froid positif / négatif)
- Cuisson et refroidissement rapide

4) Gestion des denrées

- Réception, contrôle des DLC / DLUO, traçabilité, étiquetage
- Congélation, décongélation, décontamination des végétaux, transport

5) Nettoyage et désinfection : plan, méthodes et produits

6) Plan de lutte contre les nuisibles (insectes, rongeurs)

7) Gestion des déchets

LES MESURES DE VÉRIFICATION ET DE GESTION

1) Registres de suivi : températures, congélation, nettoyage / désinfection, traçabilité

2) Autocontrôles microbiologiques et plan d'autocontrôle

3) Gestion des produits non conformes : actions correctives, retrait, rappel

LES FONDAMENTAUX DE LA RÉGLEMENTATION

1) Cadre réglementaire applicable en Polynésie française

2) Formalités de déclaration et d'autorisation d'ouverture et d'exploitation

3) L'inspection sanitaire : autorités compétentes, points de contrôle, suites

4) Sanctions prévues en cas de manquement à la réglementation