

**Titre :** ASSURER LA SÉCURITÉ ET LA QUALITÉ ALIMENTAIRE EN RESTAURATION – HACCP/DRAAF

**Domaine :** Les contraintes légales Hygiène et sécurité

**Thème :** Hygiène alimentaire restauration (DRAAF)

**Formacode :** 21547

**Durée en heures et en jour :** 14 h / 2 jours

**Modalité de la formation :** Présentiel

**Public cible :** Le personnel de restauration et de cuisine ainsi que toute personne qui manipule des denrées alimentaires (stockage, gestion, transformation)

**Nombre de personnes min et max :** Min 4 personnes – Max 8 personnes

**Objectifs :**

1. Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale : identifier et répartir les responsabilités des opérateurs ; connaître les obligations de résultat (quelques obligations de moyen) ; connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire ; connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation.
2. Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale : repérer et raisonner les risques physiques, chimiques et biologiques ; raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne; connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture ; connaître les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle.
3. Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale

**Programme :**

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

1.1.2. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation

1.1.3. Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques

1.2. Les autres dangers potentiels

2. Les fondamentaux de la réglementation 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)

2.3. L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail

2.4. Les contrôles officiels

3. Le plan de maîtrise sanitaire

3.1. Les BPH, 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

**Prérequis :**

Maîtriser le français

**Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :**

Programme déposé et déclaré par l'O.F. à la D.R.A.A.F

Méthode expositive et participative, basée sur un apport théorique avec la présentation et études de cas concrets.

**Modalités d'évaluation des connaissances :**

Les modalités d'évaluation des connaissances individuelles à l'issue de la formation : QCM

**Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants :**

Fiche d'appréciation remise au participant en fin de formation...

**Lieux et adresses précises :** 11, rue Tronchet 75 008 Paris