

FORMATION HYGIENE ALIMENTAIRE HABILITEE DRAAF

La formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale est obligatoire pour exercer votre activité liée au service de restauration aux consommateurs.

 **DURÉE** **2 Jours**

 **TARIF** (particulier) **289 € TTC**

Professionnel : prise en charge à 100 %
(nous consulter)

Matériel
mis à disposition

15 stagiaires
maximum
par session

18+ Être majeur

 Comprendre la langue
française

Validation

- Effectuer la formation en totalité
- Attestation de formation

FORMATION

« La formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale » permet aux structures de restauration commerciales type traditionnelles et rapides, libre-service, distribuant de la nourriture, d'être en conformité avec la loi française.

La formation transmet les connaissances réglementaires en vue de contrôler la sécurité alimentaire pour prévenir, éliminer et/ou réduire les dangers physiques, chimiques et biologiques à des niveaux acceptables et préserver ainsi la santé du consommateur. Les notions de Paquet hygiène, HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point), BPH (Bonnes pratiques hygiène), PMS (Plan de maîtrise sanitaire) sont étudiées dans ce module.

Avec déjà plus de 25000 stagiaires formés depuis 2011, FormaBelle dispense La formation hygiène alimentaire "habilitée DRAAF", tous les mois, animée par un formateur expert en la matière.

Artisans ou demandeurs d'emploi, votre formation peut être prise en charge en intégralité ! Contactez-nous pour plus d'information.

Pour les auto-financeurs, votre formation est payable en plusieurs fois sans frais. (3 fois)

Notre équipe se tient à votre disposition pour vous accompagner dans vos démarches administratives et demande de prise en charge au 04.67.82.91.76.

RÉGLEMENTATION APPLIQUÉE

Arrêté du 12 février 2024 (dont pratique en présentiel comme l'exige la réglementation).

PUBLIC VISÉ

La « formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale » concerne :

- Les restaurations traditionnelles/événementielles
- Les restaurants d'hôtels, clubs de vacances, bateaux de croisière, et cures thermales
- Les cafétérias dans les établissements dont l'activité de restauration n'est pas l'activité principale (grandes et moyennes surfaces (GMS), grands magasins, stations-services ...)
- Les restaurations de type rapide sur place ou à emporter (food truck, camion pizza...)
- Les traiteurs proposant une dégustation sur leur site
- les brasseries et salons de thé
- Les associations proposant des repas de manière régulière
- Les activités de bars et restaurants avec services de salle installés à bord de moyens de transport

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Mixte : 1 jour en distanciel type visioconférence + 1 jour en présentiel (respect du décret du 12 février 2024).

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Lien visioconférence, en live avec le formateur.
- Dossier de cours.
- Vidéo-projecteur / Paper board. (pour formation habilitée DRAAF).
- Vidéos.
- Planches et affichages, modèles PMS, fiches allergènes.
- Fiches complémentaires secteurs spécifiques.
- Poste de travail, matériels et produits nécessaires à l'apprentissage de la partie pratique (pour formation habilitée DRAAF).
- Mises en situation (pour formation habilitée DRAAF).
- Cas pratiques/exercices.
- Quizz et tests de connaissances tout au long du parcours de formation pour valider chaque module.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES SPÉCIFIQUES

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 le paquet hygiène
- Connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation

2. Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale :

- Utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité
- Organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues
- Analyser les dangers et maîtriser les risques
- Avoir une traçabilité et savoir gérer les non conformités

PROGRAMME

Aliments et risques pour le consommateur :

1.1. Les différents dangers :

dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...);

dangers physiques (corps étrangers...);

dangers allergènes ; – dangers biologiques ;

1.2. Les dangers biologiques, y compris parasites :

1.2.1. Microbiologie des aliments :

le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures) ; leurs toxines le cas échéant ;

le classement en utiles et nuisibles ;

les conditions de multiplication, de survie et de destruction des microorganismes ;

la répartition des micro-organismes dans les aliments ;

Les autres dangers biologiques (parasites) ;

1.2.2. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation :

les principaux pathogènes d'origine alimentaire ;

les toxi-infections alimentaires collectives ;

les associations pathogènes/aliments ;

1.3. Les mesures de maîtrise des dangers :

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) ;

Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale) :

2.1. Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément. (cerfas 13984 et 13982) 2.2. L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire et nationale en vigueur) :

principes de base du paquet hygiène ;

la traçabilité et la gestion des non-conformités ; dont l'article L. 201-7 du code rural et de la pêche maritime ;

les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) ;

PROGRAMME

2.3. Les arrêtés en vigueur relatifs aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail. Articles R. 412-12 à R. 412-14 du code de la consommation ;

2.4. Les contrôles officiels :

- direction départementale en charge de la protection des populations, agence régionale de santé ;
- les organismes délégataires accrédités en charge du contrôle officiel des établissements de remise directe et les relations avec les directions départementales en charge de la protection des populations (DDecPP) ;
- grilles de contrôle ; – suites du contrôle : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture... ; 21 février 2024 JOURNAL OFFICIEL DE LA RÉPUBLIQUE FRANÇAISE Texte 23 sur 81
- AlimConfiance, la mise en transparence des résultats des contrôles ;
- analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale ;
- connaître les risques de saisie, de procès-verbaux, d'amendes transactionnelles et de fermeture ;
- connaître les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle ;

3. Le plan de maîtrise sanitaire : La responsabilité de l'exploitant ;

3.1. Les bonnes pratiques d'hygiène (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 de durabilité minimale) ; et leur validation ;
- les procédures de congélation/décongélation ;
- l'organisation, le rangement, la gestion des stocks ;
- le plan de nettoyage désinfection ;
- le plan de lutte contre les nuisibles ;
- l'approvisionnement en eau ;
- les contrôles à réception et à expédition ;
- les procédures en lien avec la maîtrise de certains process en lien par typologie des dangers : parasitisme des produits de la pêche (sushis), E.Coli Escherichia coli entérohémorragiques (cuisson de la viande hachée pour les populations sensibles), le refroidissement rapide, etc ;
- l'affichage des allergènes à déclaration obligatoire et l'origine des viandes ;

3.2. Les principes de l'HACCP ;

3.3. Les mesures de surveillance et de vérification (autocontrôles et enregistrements) tenant compte aussi du classement des denrées en produits prêts à manger ou non ;

3.4. Le GBPH du secteur d'activité spécifié, et les mesures spécifiques qu'il détaille ;

3.5. La traçabilité.

Test de connaissances

Débriefing questions/réponses

Remise d'une attestation de formation conforme aux exigences DRAAF

Inscription : 04 67 82 91 76