



# Formation "Bonnes pratiques d'hygiène"

## Objectifs de la formation

- Identifier les enjeux réglementaires et commerciaux de l'hygiène dans un établissement
- Comprendre le monde microbien et ses dangers
- Identifier et savoir mettre en oeuvre les principales règles de bonnes pratiques
- Savoir établir la documentation demandée par la réglementation.
- Savoir analyser les pratiques d'un établissement et apporter les corrections nécessaires aux écarts constatés.

## Les plus pédagogiques

Supports papier, illustrations, exemples d'application Kit documentaire (papier + fichiers)

Vidéoprojecteur - Jeu pédagogique

Analyse des pratiques à partir d'exemples concrets de la restauration

- Méthodes et outils adaptés à la formation (mise en situation, QCM, exercices d'application...)
- Groupe de 4 à 12 personnes

Formations dispensées auprès d'une cible de restaurateurs



## Informations pratiques



1 à 2 jours,  
7 h à 14h de formation



Horaires de formation :  
> Modulables



Nous consulter



Lieu de formation :  
> Dans votre entreprise

## Public cible

- > Restaurants : Cuisiniers, chef de cuisine, chefs de service, commis
- > Commerces de proximité : boulangerie, pâtisserie, poissonnerie, boucherie, charcuterie, vente à emporter, etc.

## Pré-requis

Aucun

## La validation/certification

Attestation de fin de formation : suite à un questionnaire sur le formateur et vos acquis par rapport au début

## Le formateur

Consultant spécialisé en santé et sécurité au travail

# Programme de la formation



## Enjeux et connaissances des dangers

- Rôle de la DDPP
- Statut des établissements
- Les contrôles de la DDPP
- Les enjeux pour la profession
- Règlementation européenne et française
- Les Guides de Bonnes pratiques officiels
- Grilles d'inspection, points de contrôles permanents et ciblés
- Suites de l'inspection : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture...

## Le monde microbien

- Les microbes (Moisissures, levures, bactéries et virus)
- Classement des microbes Principaux pathogènes et aliments potentiellement associés
- Contamination initiale et recontamination (les 5M)
- Conditions de développement et de survie
- Principales techniques de destructions

## Autres dangers

- Autres dangers biologiques Allergènes
- Dangers chimiques
- Dangers physiques

## Contrôle et enregistrement des résultats

- Contrôle à réception et en cours de fabrication
- Suivi des températures de chambres froides, congélateurs
- Autocontrôle nettoyage
- Analyses microbiologiques
- Audit hygiène

## Contact

**FSHJM**



06 85 77 10 82



fshjm44@gmail.com

N° de déclaration d'activité : 52440839744

N° SIREN : 821 758 794

## Aliments et risques pour le consommateur

- Notions de danger/risque
- Notion de toxi-infection alimentaire collective
- Quelques données épidémiologiques de toxi-infection alimentaire
- Les principaux types de dangers : biologique physique et chimique.

## Lutte contre les contaminations

- La qualité des matières premières (Température, PH)
- Rangement des matières premières, semi-finis, en cours
- L'hygiène du personnel (état de santé, tenue de travail, gestion du linge, lavage des mains)
- Le nettoyage et la désinfection des locaux et du matériel Marche en avant et séparation des circuits

## Gestion des déchets

- Gestion des locaux annexes (WC, vestiaires)
- Lutte contre les nuisibles
- Lutter contre la multiplication et la survie des microbes
- Les températures de conservation : chaîne du froid, maintien au chaud, refroidissement
- Surgélation/congélation/décongélation
- Le sous vide
- Gestion des stocks : âge des produits, DLC et DDM
- Cuisson et autres techniques

## Plan de maîtrise sanitaire

- Objectifs et intérêts de la méthode HACCP
- Les étapes et leurs rôles
- Illustration par une analyse des risques sur un plat
- La traçabilité amont et aval
- La gestion des non-conformes, retraits et rappels produits