



# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE ALIMENTAIRE

**Durée, contenu, lieu : toutes nos formations sont adaptables en fonction de vos besoins.**  
Le coût est déterminé en fonction de la durée, du lieu de formation (entreprise, centre de formation...) et des effectifs.

## Objectifs et Résultats attendus

- Connaître les exigences réglementaires
- Identifier vos risques sanitaires alimentaire
- Mettre en place un plan d'actions pour être en conformité avec la réglementation
- Evaluer votre organisation et votre efficacité en matière d'hygiène alimentaire

Pour finaliser la formation, un accompagnement individuel est réalisé dans votre entreprise afin d'auditer vos locaux, de vérifier vos pratiques et de dégager des axes d'amélioration ou des actions correctives le cas échéant.

Applicable depuis le 01/01/06 (règlement CE 852/2004), la réglementation du « Paquet Hygiène » rend obligatoire la formation à la démarche HACCP. L'arrêté du 5 octobre 2011 précise en outre un référentiel de formation pour les formations hygiène dans le secteur de la restauration commerciale applicable dès le 1er octobre 2012.

## Moyens pédagogiques

Classeur contenant des protocoles et des fiches d'enregistrements pour le contrôle à réception, le contrôle des températures lors du stockage, le refroidissement, matrice d'un plan de nettoyage, affichettes, lavage des mains, port de la tenue de travail, consignes de nettoyage, désinfection, fiches d'utilisation de la javel, ...

## Public et pré-requis

Les chefs d'entreprise ou les salariés ayant des responsabilités dans la préparation des aliments et/ou la gestion opérationnelle des salariés.

# FORMATION

### CONTACTEZ :

POLE FORMATION CONTINUE  
107 avenue Michel Crépeau  
17024 LA ROCHELLE Cedex 1

**Florence MOUNIER** tél. 05 46 50 01 04  
f.mounier@cm-larochelle.fr

**Florence MARCHAND** tél. 05 46 50 02 01  
f.marchand@cm-larochelle.fr

### Prochaines dates

Pour connaître les prochaines dates  
consultez le catalogue des formations :  
[www.cm-larochelle.fr](http://www.cm-larochelle.fr)

# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE ALIMENTAIRE

## Contenu pédagogique

Deux lundi après-midi 13h30 à 18h30  
+ un suivi en entreprise

Informations sur la réglementation en vigueur (Paquet Hygiène, arrêté du 21 déc 2009, décret du 24 juin 2011).

Enregistrement des exploitations - Notion de déclaration, dérogation à l'agrément, agrément

**Les contrôles officiels** – Modalités de contrôle, résultats des contrôles, suites des inspections (rapport, avertissement,...)

**Présentation du Plan de Maîtrise Sanitaire :**

- **Principes de base du Paquet Hygiène, la méthode HACCP** : objectifs, les 7 principes.
- **Remise et présentation des Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène** (un guide est fourni à chaque participant)

**Aliments et risques pour le consommateur** : notion de danger et de risque

- Les différents dangers potentiels : les dangers physiques, chimiques et biologiques,
- Les micro-organismes : description, les utiles et les nuisibles, les principaux pathogènes d'origine alimentaire, les associations pathogènes / aliments,
- Les Toxi Infections Alimentaires Collectives,
- Facteurs influençant le développement des micro-organismes : leurs conditions de multiplication, survie et destruction

**Les bonnes pratiques d'hygiène - Moyens de maîtrise du danger microbiologique :**

- Aménagement des postes de travail (agencement et revêtement),
- Organisation du travail : marche en avant dans le temps ou dans l'espace, les conditions de préparation,
- Hygiène des manipulateurs (tenue, suivi médical...),
- Nettoyage et désinfection (méthode, choix des produits, plan et suivi de nettoyage),
- Bactériologie (analyses, autocontrôle),
- Réception et contrôle de la qualité de la matière première (protocole et enregistrement), déconditionnement,
- Les conditions de transport,
- Maîtrise du froid positif et négatif (rangement, utilisation, protocole et enregistrement),
- Organisation du rangement, gestion des stocks,
- Lavage des végétaux,
- Durée de vie des produits,
- Cuisson et chaîne du chaud,
- Refroidissement (protocole et enregistrement),
- Chaîne du froid,
- Congélation/décongélation,
- Conditionnement sous vide,
- Gestion des déchets,
- Exposition à la vente,
- Lutte contre les nuisibles (protocole et enregistrement).

**Traçabilité** : mise en place d'un système de traçabilité (produit, procédé)

**Gestion des produits non conformes**, gestion de crise

**Grille d'inspection détaillée de la Direction Départementale de la Protection de la Population.**

Points de contrôles

# FORMATION



Chambres de Métiers  
et de l'Artisanat

Charente-Maritime



**CONTACTEZ :**

**POLE FORMATION CONTINUE**  
107 avenue Michel Crépeau  
17024 LA ROCHELLE Cedex 1

**Florence MOUNIER** tél. 05 46 50 01 04  
f.mounier@cm-larochelle.fr

**Florence MARCHAND** tél. 05 46 50 02 01  
f.marchand@cm-larochelle.fr

## Prochaines dates

Pour connaître les prochaines dates  
consultez le catalogue des formations :  
[www.cm-larochelle.fr](http://www.cm-larochelle.fr)