

# HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COMMERCIALE

Conforme à l'arrêté ministériel du 05 octobre 2011  
N° ROFHYA 93 007428 2012

## Objectifs de la formation

**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.

**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.

**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 ;
- mettre en place les mesures de prévention nécessaires.

## Programme de la session

### 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 :

- le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures) ;
- 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.

##### 1.1.2. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation :

- les principaux pathogènes d'origine alimentaire ;
- les toxi-infections alimentaires collectives ;
- les associations pathogènes/aliments.

##### 1.1.3. Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques :

- 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 autres dangers potentiels :**

- dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...)
- dangers physiques (corps étrangers...)
- dangers biologiques (allergènes...).

**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) :**

- principes de base du paquet hygiène ;
- la traçabilité et la gestion des non-conformités ;
- les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP).

**2.3. L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.****2.4. Les contrôles officiels :**

- direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations, agence régionale de santé ;
- grilles d'inspection, points de contrôle permanents et ciblés ;
- suites de l'inspection : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture...

**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.**