



# hygiène des aliments et HACCP en Cuisine

**Ce programme répond aux obligations des professionnels en matière d'hygiène alimentaire** (voir règlement (CE) n°852/2004 du 24 avril 2004 qui précise que les personnes manipulant des denrées alimentaires doivent être encadrées et disposer "d'instructions et/ou d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptées à leur activité professionnelle"). **Cette formation est adaptée à l'activité en cuisine / production. L'approche, les conseils, la pédagogie seront adaptés à votre style d'établissement, de restauration...**

## DUREE

2 jours

## PUBLIC

Tout manipulateur de denrées alimentaires

## Pré REQUIS

Aucun

## EVALUATION

Auto-évaluation de positionnement par entretien ou questionnaire.  
Auto-évaluation des acquis de la formation par questionnaire amenant à une réflexion sur un plan d'actions.

## OBJECTIFS

- ✚ Comprendre les règles d'hygiène pour adapter son comportement et sa méthode de travail en vue d'assurer une bonne sécurité des aliments.
- ✚ Donner du sens à l'HACCP et aux bonnes pratiques dans les actes quotidiens
- ✚ Identifier les principaux dangers alimentaires.
- ✚ Repérer les principes d'une prévention afin de pouvoir réajuster ses pratiques pour respecter la démarche de sécurité alimentaire.
- ✚ Acquérir les connaissances pour organiser, structurer, mettre en œuvre et gérer son activité dans des conditions d'hygiène conformes aux attentes de la réglementation et permettant la satisfaction du client.
- ✚ Les stagiaires pourront reconnaître leurs qualités et compétences et analyser les difficultés et les points d'amélioration possibles afin d'adapter leurs méthodes et les principes de l'hygiène à l'établissement et par toute l'équipe.
- ✚ Recommander aux stagiaires des actions à mettre en place dans leurs établissements ou des améliorations des pratiques existantes.

## PROGRAMME

### La réglementation

Directives européennes et Paquet hygiène  
Déclaration d'activité  
Responsabilités et obligation de résultat  
Contrôles et risques encourus  
(saisie, procès-verbal, fermeture administrative, réputation, alim-confiance.gouv)

### HACCP, Plan de maîtrise sanitaire et Traçabilité

Définition et origine de l' HACCP (actions préventives, correctives et auto-contrôles)  
Contenu type d'un PMS, agrément sanitaire, dispense...  
Gestion des produits non-conformes (identification, isolement et destruction)  
Organiser la traçabilité dans l'établissement  
Les enregistrements incontournables  
Les contrôles et auto-contrôles

### Qu'est-ce que l'hygiène alimentaire ?

L'aide du GBPH  
Dangers et risques : Les 4 dangers alimentaires  
1. les dangers microbiologiques : présentation des différents microorganismes (utiles, pathogènes...) et facteurs de contamination, destruction et multiplication / développement (pH, acidité, eau...)  
Les toxi-infections alimentaires et les modes de contamination les plus fréquents  
2. les dangers chimiques : les produits et les protocoles de nettoyage, les additifs, les emballages, l'huile de friture, les matières plastiques, aluminium, etc...  
3. les dangers physiques : les corps étrangers magnétiques, en plastique, en verre, les insectes et ravageurs...  
4. les dangers allergènes : les allergènes majeurs, conséquence pour la santé de certaines personnes

## PEDAGOGIE

En présentiel pour une pédagogie concrète et personnalisée.

Exposés théoriques,  
Echanges d'expériences,  
Présentation d'affiches, documents, supports...  
Remise d'une synthèse pédagogique (livret), et de supports HACCP.

Approche centrée sur les situations concrètes rencontrées par les participants.





## Les causes des dangers et les moyens de maîtrise seront présentés à l'aide de l'approche 5M (Main d'oeuvre, Milieu, Matériel, Matières Premières, Méthodes)

### L'hygiène du personnel

L'état de santé

Hygiène corporelle et tenue vestimentaire

Lavage des mains : sensibilisation des stagiaires par un test éducatif

### L'hygiène des locaux

La marche en avant (dans l'espace ou dans le temps)

La différence entre nettoyer et désinfecter : produits détergents et désinfectants

Comment agit un produit d'entretien ? Comment choisir le bon produit ?

illustration avec le TACT (Temps, Action, Concentration Température)

Présentation des différentes catégories de produits d'entretien (pH...)

Présentation de différents matériels d'entretien

La sécurité de l'utilisateur et le risque chimique

Bonnes pratiques de nettoyage et de désinfection : modes opératoires... zones...

Le plan de nettoyage et de désinfection (enjeux, fonction, utilisation, intérêt)

Gestion des déchets (huiles...)

Le plan de lutte contre les nuisibles (rampants, volants, rongeurs...)

### L'hygiène du matériel

Contamination des denrées alimentaires

L'entretien du matériel (fréquences, méthodes...)

Présentation de procédures et autres supports pédagogiques

### L'étape Réception

Les conditions de transport

La qualité initiale des denrées conditionne en grande partie la qualité des produits finaux

Les contrôles à effectuer lors de la réception (durée de vie DLC, DLUO, DLUA, DCR, températures réglementaires, conditionnements...)

### L'étape Stockage

La protection des produits et les températures de stockage

Utilisation des chambres froides (selon le nombre disponible dans l'établissement)

Gestion des stocks

### L'étape Déconditionnement

Préparer l'aliment en vue de son utilisation ultérieure

Déboîtage, décartonnage, décontamination des végétaux...

Process de mise en décongélation

### L'étape Préparations Froides Une des étapes les plus sensibles

Maîtriser les contaminations dues aux manipulations

Maîtriser la multiplication microbienne : chaîne du froid

### L'étape Cuisson, Maintien ou refroidissement et remise en température

La seule étape qui permet d'assainir les denrées

Multiplication des germes en cas de mauvaise gestion des couples temps-températures

Chaîne du chaud

Particularité de la mise en congélation

### Gestion des Restes et Invendus

La prise de décision de garder ou de jeter

Durée de conservation des denrées entamées

## INTERVENANTS

Selon le thème de la formation, CQFD sélectionne un pédagogue possédant une expérience significative, une maîtrise opérationnelle et un profil particulier :  
sophrologue, psychologue, neuropsychologue, ergonome, ergothérapeute, senior manager, chef de cuisine, gouvernante, journaliste, animateur, ex-policier, etc...

## TARIFS

Inter-entreprises à Paris  
Intra-muros en France entière  
cliquez ici pour consulter sur notre site internet le calendrier et les tarifs

Vidéo de présentation

