



Formation obligatoire

HYGIENE - SANTE - ACCESSIBILITE - ENVIRONNEMENT

HYGIENE ALIMENTAIRE

DES ETABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

Restauration traditionnelle – Cafétéria – Restauration rapide

ANIMATEURS

- Spécialisés en hygiène alimentaire.

METHODE

- Supports audiovisuels, animation de groupe, travaux dirigés, remise de documents, QCM.

SESSIONS

www.umihformation.fr

TARIF / PERSONNE

392 €HT – 468,83
€TTC

UMIH FORMATION

▪ UMIH FORMATION, association loi 1901 spécialisée dans la formation professionnelle en CHR, leader sur le Permis d'Exploitation, (20 000 stagiaires / an) répond aux obligations de formation liées à la réglementation ainsi qu'aux besoins exprimés par les stagiaires. C'est ainsi que nombre de formations thématiques ont vu le jour, permettant aux exploitants CHR de développer leurs compétences et celles de leur personnel, pour en faire de véritables atouts au sein de l'entreprise.

UMIH

▪ ADHERENTS
L'UMIH est l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie.

OBJECTIFS :

- Identifier les **grands principes de la réglementation** en relation avec la restauration commerciale : responsabilité des opérateurs, obligations de résultat et de moyen, contenu du Plan de Maîtrise Sanitaire, nécessité des auto-contrôles et de leur organisation.
- **Analyser les risques** (physiques, chimiques et biologiques) liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale ; raisonner les toxo-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne ; connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture ; ainsi que 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 des Bonnes Pratiques d'Hygiène** (GBPH), organiser la production et le stockage des aliments, mettre en place les mesures de prévention nécessaires.

FORMATION 2 JOURS

INTER ENTREPRISES - 14 HEURES

ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR

1. DANGERS MICROBIENS

MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS : MONDE MICROBIEN, CLASSEMENT EN UTILES ET NUISIBLES, CONDITIONS DE MULTIPLICATION, DE SURVIE ET DE DESTRUCTION, REPARTITION DES MICRO-ORGANISMES DANS LES ALIMENTS.

DANGERS MICRO-BIOLOGIQUES DANS L'ALIMENTATION : PRINCIPAUX PATHOGENES, TOXI-INFECTIONS ALIMENTAIRES COLLECTIVES, ASSOCIATIONS PATHOGENES / ALIMENTS.

MOYENS DE MAITRISE DES DANGERS : QUALITE DE LA MATIERE PREMIERE, CONDITIONS DE PREPARATION, CHAINE DU FROID ET DU CHAUD, SEPARATION DES ACTIVITES DANS L'ESPACE ET LE TEMPS, HYGIENE DES MANIPULATIONS, CONDITIONS DE TRANSPORT, ENTRETIEN DES LOCAUX ET DU MATERIEL.

2. AUTRES DANGERS POTENTIELS : CHIMIQUES, PHYSIQUES, BIOLOGIQUES.

FONDAMENTAUX DE LA REGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE ET NATIONALE

1. NOTIONS DE DECLARATION, AGREMENT, DEROGATION

2. L'HYGIENE DES DENREES ALIMENTAIRES : PAQUET HYGIENE, TRACABILITE, GESTION DES NON-CONFORMITES, BONNES PRATIQUES D'HYGIENE (BPH), PROCEDURES FONDEES SUR LE HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT (HACCP).

3. L'ARRETE EN VIGUEUR RELATIF AUX REGLES SANITAIRES DU COMMERCE DE DETAIL.

4. CONTROLES OFFICIELS : DIRECTION DEPARTEMENTALE DE LA COHESION SOCIALE ET DE LA PROTECTION DES POPULATIONS, AGENCE REGIONALE DE SANTE, GRILLES D'INSPECTION, POINTS DE CONTROLE, SUITES DE L'INSPECTION.

PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

GBPH DU SECTEUR D'ACTIVITE, BPH (HYGIENE PERSONNEL, TEMPERATURES, DUREES DE VIE, PROCEDURES, ORGANISATION), PRINCIPES DE L'HACCP, MESURES DE VERIFICATIONS, SYSTEME DOCUMENTAIRE.

UMIH FORMATION

- Siège social