

# Hygiène des aliments et méthode H.A.C.C.P

## STAGE INTER/INTRA

### PUBLIC CONCERNE

- Toutes les personnes susceptibles d'être en contact avec les denrées alimentaires personnes de préparation, de conditionnement et de distribution

### OBJECTIFS DU STAGE

#### Application et mise en conformité avec la réglementation en vigueur :

- Règlement 852-853-854/2004 CEE, applicable au 1er janvier 2006 sur la maîtrise de la traçabilité
- Règlement 178/2002/CEE, applicable au 1er janvier 2005,
- Arrêté du 29/09/1997 « Les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration à caractère social » sur la sécurité de l'aliment.

### MODALITÉS

<b>Durée</b>	3 jours
<b>Calendrier</b>	21-22-23 avril 2010 <b>05-06-07 octobre 2010 (sur MARSEILLE)</b>
<b>Horaires</b>	09h00 - 17h00
<b>Lieu</b>	ASFO Grand Sud, MARSEILLE
<b>Coût stagiaire</b>	780 € HT (hors frais de restauration)

**Analyse de l'arrêté du 29 septembre 1997**

- L'évolution par rapport à l'arrêté du 26 juin 1974
- Les obligations pour les établissements :
  - le plan de nettoyage
  - le plan de lutte contre les nuisibles
  - la traçabilité des produits
  - le plan de formation du personnel
- Les activités concernées : article 2
- Les auto-contrôles : analyses et enregistrements
- Les dispositions relatives aux TIAC : les plats témoins
- Les locaux et leur entretien
- La manipulation des denrées
- Les dispositions complémentaires relatives aux établissements préparant des plats élaborés à l'avance (restauration différée dans le temps et l'espace)

**La méthode HACCP**

- Objectif de la méthode : historique, enjeux
- Méthodologie pratique
  - étude de la méthode
  - les outils HACCP
    - cahier des charges denrées et contrôle à réception
    - enregistrement des températures
    - plan de production
    - fiches techniques
    - maintenance des matériels
    - plan de nettoyage
  - les outils de contrôle
    - contrôle visuel
    - contrôle de l'air, de l'eau
    - contrôle des températures
    - tests de surface
    - plats témoins (méthode, stockage, archivage)
    - plan de dératisation
    - contrats d'entretien
- Mise en situation : étude de cas

**Conséquences pratiques de l'arrêté du 29 septembre 1997**

- La responsabilisation des différents opérateurs et de la direction
- Comportements à adopter
  - port des gants
  - masques
  - calots
  - hygiène du personnel
- Respect des procédures : utilisation et entretien des locaux et du matériel, gestion des déchets
  - le plan de nettoyage
  - la gestion des déchets
  - le plan de dératisation et de désinsectisation

- Normes techniques : hygiène des opérations portant sur les denrées alimentaires
  - la marche en avant
  - les zones à hauts risques
  - conditions de conservation
  - la décongélation/DLC d'un produit décongelé
  - barèmes thermiques : descente et remise en température
  - conditions de conservation et DLC d'un plat cuisiné à l'avance
  - gestion des restes
- Élaboration des documents d'enregistrement des outils HACCP et des outils de contrôle
  - fiche de contrôle à réception
  - fiche de non conformité
  - enregistrement des températures (chambres froides, cellules de refroidissement, remise en température)
  - plan de nettoyage
  - auto-contrôle du nettoyage
  - fiche de maintenance du matériel
- Cas particulier : gestion de la liaison froide ou chaude
  - les cuisines satellites et les offices
  - le portage des repas

## MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Exercices pratiques
- Alternance d'apports théoriques et pratique
- Remise de document