

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7



Audit, conseil et formation

Hygiène alimentaire en restauration collective



Sommaire

1	Sensibilisation à l'hygiène alimentaire	p 5
2	Plan de Maîtrise Sanitaire et H.A.C.C.P.	p 6
3	Points clefs de l'hygiène alimentaire appliqués à la distribution des plats	p 7
4	Savoir interpréter le résultat d'analyse microbiologique d'un produit alimentaire	p 8
5	Points clefs de l'hygiène alimentaire	p 9
6	Mise en place et suivi du Plan de Maîtrise Sanitaire	p 10
7	Nutrition et équilibre alimentaire	p 12
	Audit PMS / Hygiène sur site	p 13



Le Laboratoire...

Une direction technique du Conseil Général de la Côte-d'Or

Créé et géré par le Conseil Général de la Côte-d'Or, le Laboratoire Départemental est un laboratoire de service public, officiel et indépendant

Des clients publics et privés

Agréé par différents ministères pour les analyses de pointe, le Laboratoire Départemental est appelé à réaliser des prestations au plan national pour le compte de services publics (DDPP, ARS, DRIRE, DGCCRF, DDAF) mais également pour le secteur privé (industriels, artisans, bureaux d'étude travaillant sur l'environnement, professionnels de restauration collective).

Des missions de service public

Le Laboratoire Départemental assure des missions de service public en répondant notamment aux obligations réglementaires dans les domaines de l'économie agricole et la santé animale, de l'hygiène publique et de la protection du consommateur.

Dans le cadre de la politique départementale du Conseil Général, il réalise des prestations d'intérêt général dans les domaines de la santé (humaine et animale), de l'agroalimentaire et de l'environnement.

Un fonctionnement sous assurance qualité...

Depuis 1992, le Laboratoire Départemental a mis en place un système de management de la qualité, selon la norme NF ISO/CEI 17025, qui lui permet à ce jour d'être accrédité par le Comité Français d'Accréditation (COFRAC) pour 9 programmes d'accréditation.

Cette accréditation confirme la compétence et l'impartialité du laboratoire du Conseil Général de la Côte-d'Or, ainsi que la fiabilité de ses analyses.

Avec des moyens adaptés...



Un matériel performant : pour réaliser les techniques de pointes, le Laboratoire Départemental est équipé d'un matériel moderne et performant.

Des locaux adaptés : le Laboratoire dispose de 3 200 m² de locaux neufs, adaptés aux exigences de qualité, de sécurité et de confidentialité. Il est équipé de locaux de confinement destinés à travailler des virus dangereux, tels ceux de la Peste porcine et de l'Influenza aviaire.

Des équipes qualifiées : le personnel technique qualifié est encadré par une équipe de scientifiques de formations pluridisciplinaires.

Des activités diversifiées...

Les analyses alimentaires (29,95 %)

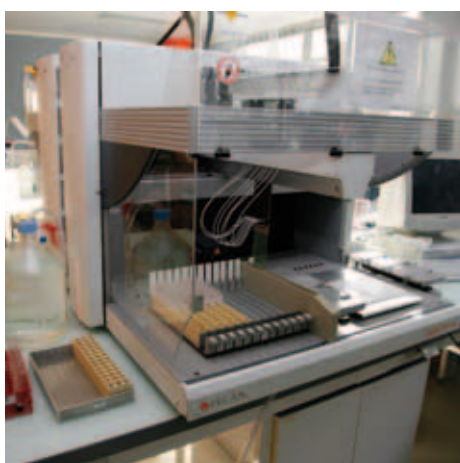
- Recherche des contaminants chimiques
- Contrôle de la qualité des productions agroalimentaires avec audits, conseils et formations
- Diagnostic des intoxications alimentaires

Les analyses d'eaux (32,87 %)

- Prélèvements des eaux de consommation, des eaux de loisirs et des eaux thermales
- Contrôle de la potabilité et recherche des micropolluants dans les eaux de consommation
- Recherche de pollutions accidentelles des nappes (hydrocarbures, pesticides, métaux à l'état de trace...)
- Suivi des eaux de rejets (industries et stations d'épuration) et de la qualité des eaux de rivières
- Prélèvements d'eaux ponctuels et prélèvements automatiques sur 24 h avec mesure de débit

Les analyses vétérinaires (37,18 %)

- Surveillance des épizooties (prophylaxie et surveillance active)
- Soutien aux éleveurs
- Développement des techniques de biologie moléculaire.



Sensibilisation à l'hygiène alimentaire

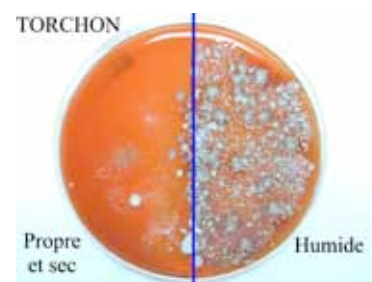
<p>Calendrier des sessions</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mercredi 13 avril • Lundi 23 mai • Lundi 28 novembre • Mercredi 12 octobre 	<p>Horaires</p> <p>de 8h30 à 12h30 et de 14h à 17h</p>
<p>Durée</p> <p>7 heures</p>	<p>Type d'établissement concerné</p> <p>Tous types de cuisine fabriquant les repas</p>
<p>Tarif</p> <p>154 € / participant</p>	<p>Public concerné</p> <p>Ensemble du personnel de restauration, y compris les agents de plonge batterie / laverie vaisselle et service.</p>

Objectif

Connaissance du monde des microbes et application en hygiène alimentaire.

Contenu

- Le contexte réglementaire (Règlements 178/2002, 852/2004 et 853/2004), éléments constitutifs du Plan de Maîtrise Sanitaire
- Les microbes dans le domaine alimentaire :
 - Mise en évidence de la présence de bactéries
 - A quoi ressemble une bactérie, levure ou moisissures
 - Les micro-organismes dans le monde vivant
 - La reproduction chez les microbes
 - De quoi a besoin un microbe pour vivre (TEMPO)
 - Quelques microbes dangereux (salmonelles, staphylococcus aureus ...)
 - Définition, évolution des TIAC, facteurs contribuant aux accidents
- Les points clés de l'hygiène alimentaire
 - Les 3 règles de l'hygiène alimentaire et la règle des « 5M »
 - Hygiène du personnel, technique de lavage des mains
 - Disposition des locaux, organisation du travail
 - Bonnes pratiques d'hygiène par secteur d'activité depuis la réception des matières premières jusqu'à la distribution
 - Conservation des plats témoins
 - Gestion des denrées non consommées
 - Gestion des déchets, lutte contre les nuisibles
 - Nettoyage et désinfection
 - Autocontrôles à réaliser
- Conclusion – discussion – évaluation de la formation



Méthodes pédagogiques

- Vidéo projection, exemples pratiques, partage d'expérience entre stagiaires, réponse aux interrogations concrètes des participants.
- Évaluation des stagiaires en fin de session à partir d'un quizz.

Support documentaire

Document remis à chaque stagiaire.

MODULE 2 Plan de Maîtrise Sanitaire et H.A.C.C.P.

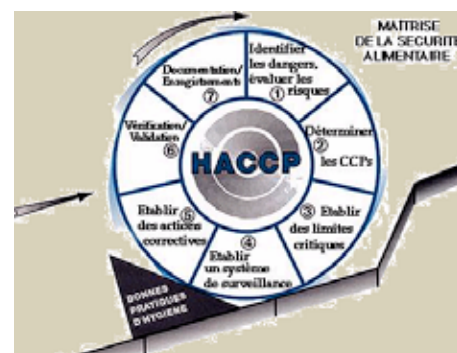
Calendrier des sessions <ul style="list-style-type: none"> • Mercredi 25 mai • Lundi 05 décembre 	Horaires de 8h30 à 12h30 et de 14h à 17h
Durée 7 heures	Type d'établissement concerné Tous types de cuisine
Tarif 154 € / participant	Public concerné Tout public de cuisine et encadrement (qui aura déjà effectué le premier module)

Objectif

Être en capacité de mettre en place le Plan de Maîtrise Sanitaire et la démarche H.A.C.C.P. dans son établissement afin d'avoir une bonne gestion des risques alimentaires.

Contenu

- Rappel du contexte réglementaire (Règlements 178/2002, 852/2004 et 853/2004), éléments constitutifs du Plan de Maîtrise Sanitaire
- Rappel des Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Plan H.A.C.C.P. : définition - historique – 7 principes et 12 étapes
- Traçabilité et gestion des produits non conformes
- Mise en application en groupe de travail sur divers secteurs d'activités (de la réception et stockage des matières premières à la distribution des produits au consommateur) à partir du Plan de Maîtrise Sanitaire de référence élaboré par le Laboratoire Départemental
- Conclusion – discussion – évaluation de la formation



Méthodes pédagogiques

- Vidéo-projection, exemples pratiques, partage d'expérience entre stagiaires, réponse aux interrogations concrètes des participants
- Participation active des stagiaires en groupe de travail
- Évaluation des stagiaires en fin de session à partir d'un quizz

Support documentaire

Document remis à chaque stagiaire.



MODULE
3

Points clefs de l'hygiène alimentaire appliqués à la distribution des plats

Calendrier des sessions • Lundi 06 juin	Horaires de 14h à 17h
Durée 3 heures	Type d'établissement concerné Uniquement pour les cuisines satellites / offices recevant les repas
Tarif 77 € / participant	Public concerné Tout public de cuisine satellite / office (Aide Soignant Hospitalier, ...)

Objectif

Connaissance du monde des microbes et application en hygiène alimentaire dans le secteur de la distribution des repas.

Contenu

- Le contexte réglementaire
- Les microbes dans le domaine alimentaire :
 - Mise en évidence de la présence de bactéries
 - A quoi ressemble une bactérie, levure ou moisissures
 - Les micro-organismes dans le monde vivant
 - La reproduction chez les microbes
 - De quoi a besoin un microbe pour vivre (TEMPO)
 - Quelques microbes dangereux (salmonelles, staphylococcus aureus ...)
 - Définition des TIAC
- Les points clefs de l'hygiène alimentaire
 - Hygiène du personnel, technique de lavage des mains
 - Bonnes pratiques d'hygiène par secteur d'activité depuis la réception jusqu'à la distribution des plats
 - Conservation des plats témoins
 - Gestion des denrées non consommées
 - Gestion des déchets, lutte contre les nuisibles
 - Nettoyage et désinfection
 - Autocontrôles à réaliser
- Conclusion – discussion



Méthodes pédagogiques

- Vidéo-projection, exemples pratiques, partage d'expérience entre stagiaires, réponse aux interrogations concrètes des participants

Support documentaire

- Document remis à chaque stagiaire

MODULE
4

Savoir interpréter le résultat d'analyse microbiologique d'un produit alimentaire

Calendrier des sessions • Lundi 10 octobre	Horaires de 8h30 à 12h30 et de 14 h à 17h
Durée 7 heures	Type d'établissement concerné Tous types de cuisine effectuant des analyses auprès d'un laboratoire
Tarif 154 € / participant	Public concerné Tout public de cuisine et encadrement (qui aura déjà effectué le premier module)

Objectif

Savoir interpréter les résultats d'analyses microbiologiques d'un produit et savoir valider les techniques de nettoyage.

Contenu

- Rappel du 1^{er} module sur les microbes
- Flores bactériennes recherchées sur un plat :
 - Les différentes catégories
 - Leurs conséquences sur les aliments
 - Leurs principales causes : utilisation dans l'interprétation des résultats
- Exemples de mauvais résultats d'analyses avec leurs commentaires.
Exercices pratiques
- Les moyens utilisés pour les autocontrôles
- Conclusion – discussion

Méthodes pédagogiques

- Vidéo-projection, exemples pratiques, expérience professionnelle

Support documentaire

- Document remis à chaque stagiaire.



Points clefs de l'hygiène alimentaire

appuyés sur les pratiques professionnelles des stagiaires dans leur cuisine

Date à définir conjointement	Horaires de 8h30 à 12h30 et de 14h à 17h
Durée 7 heures	Type d'établissement concerné Tous types de cuisine fabriquant et distribuant les repas
Tarif 750 € / établissement + frais de déplacement (0.41 € HT / km)	Public concerné Ensemble du personnel de restauration, y compris les agents de plonge batterie / laverie vaisselle et service

Objectif

Formation aux pratiques hygiéniques de fabrication à partir des pratiques actuelles.

Contenu

- Le matin, pendant le fonctionnement du service, formation du personnel aux pratiques hygiéniques de fabrication.
- L'après-midi, formation du personnel aux points clefs de l'hygiène alimentaire appuyés sur les pratiques professionnelles des stagiaires dans leur cuisine et restitution des observations du matin :
 - Hygiène du personnel
 - Implantation, aménagement et équipement des locaux, organisation du travail
 - Bonnes pratiques d'hygiène par secteur d'activité depuis la réception des matières premières jusqu'à la distribution
 - Conservation des plats témoins
 - Gestion des denrées non consommées
 - Gestion des déchets, lutte contre les nuisibles
 - Nettoyage et désinfection
 - Autocontrôles à réaliser
- Conclusion – discussion

Méthodes pédagogiques

Vidéo-projection, mise en situation pratique en cuisine, réponse aux interrogations concrètes des participants

Support documentaire

Document remis à chaque stagiaire



Mise en place et suivi du Plan de Maîtrise Sanitaire

Calendrier des sessions à définir conjointement	Horaires à définir conjointement
Durée ci-dessous	Type d'établissement concerné Tous types de cuisine fabriquant et distribuant les repas
Tarif 3000 € / établissement + frais de déplacement (0.41 € HT / km) Facturation après chaque étape	Public concerné Ensemble du personnel de restauration, agent référent en plonge batterie / laverie vaisselle et agent référent en service

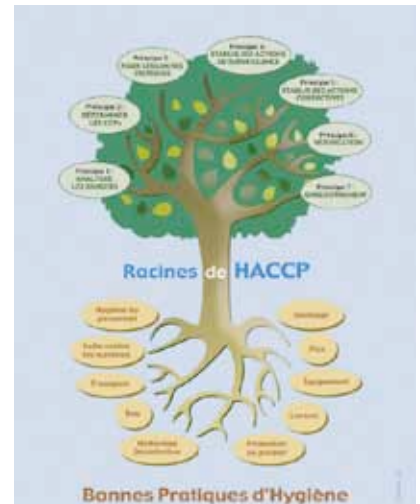
1^{re} étape : points clefs de l'hygiène alimentaire appuyés sur les pratiques professionnelles des stagiaires dans leur cuisine (module 5)

2^e étape : formation à la mise en place du P.M.S.

Formation à partir des pratiques du site, comprenant la préparation du P.M.S. adapté à l'établissement d'une durée de 8h00 (laboratoire) et 3 demi-journées de 3h00 sur site.

Contenu

- Éléments constitutifs du P.M.S.
- Présentation et description des activités de l'établissement
- Présentation des documents de Bonnes Pratiques d'Hygiène :
 - Hygiène, santé et formation du personnel
 - Maintenance des locaux et du matériel
 - Nettoyage et désinfection
 - Instructions d'hygiène par poste de travail (déconditionnement, légumerie, ...)
 - Lutte contre les nuisibles
 - Alimentation en eau potable
 - Réception des matières premières
 - Suivi de la température des enceintes froides
 - Cuisson / refroidissement rapide
 - Distribution des plats



Fiche de relevé des températures de cuisson / distribution

Date	Poste	Température à la cuisson		Température de service		Observations
		Min	Max	Min	Max	
Lundi

Mardi

- Présentation des documents H.A.C.C.P. :
 - Champ d'application
 - Documents relatifs à l'analyse des dangers, mesures préventives et identification des C.C.P. et B.P.H.
 - Documents relatifs aux C.C.P.
 - Vérification de l'application et de l'efficacité bactériologique du Plan de Maîtrise Sanitaire
 - Gestion documentaire
- Traçabilité et gestion des produits non conformes

3^e étape un an après la 2^e étape : formation au suivi du P.M.S. : points clefs de l'hygiène alimentaire appuyés sur les pratiques professionnelles des stagiaires dans leur cuisine (module 5)

Méthodes pédagogiques et support documentaire

- Vidéo-projection, mise en situation pratique en cuisine, réponse aux interrogations concrètes des participants
- Adaptation du P.M.S. à l'établissement avec le personnel
- Installation du P.M.S. sur le PC informatique de l'établissement, remise d'une version papier et proposition d'une méthode de rangement des documents

Nutrition et équilibre alimentaire

Calendrier des sessions • Lundi 03 octobre	Horaires de 8h30 à 12h30 et de 14h à 17h
Durée 7 heures	Type d'établissement concerné Tous types de cuisine fabriquant et distribuant les repas
Tarif 154 € / participant	Public concerné Personnel chargé de l'élaboration des menus

Objectif

Connaissance en nutrition et équilibre alimentaire.

Contenu

- Recommandations générales en matière de nutrition
- Classification et rôle des nutriments
- Rôle des sels minéraux et des vitamines
- Objectifs de la réglementation scolaire et du Plan National Nutrition Santé (programme 2006-2010)
- Aide à l'élaboration des menus
- Conclusion - discussion

Méthodes pédagogiques

- Vidéo projection, exemples pratiques

Support documentaire

- Document remis à chaque stagiaire



Audit PMS / Hygiène sur site

Date à définir conjointement	Horaires à définir
Durée 4 heures	Type d'établissement concerné Tous types de cuisine fabriquant et distribuant les repas
Tarif 520 € / établissement + frais de déplacement (0.41 € HT / km)	

Objectif

Déterminer si les résultats d'audit satisfont aux dispositions réglementaires.

Contenu

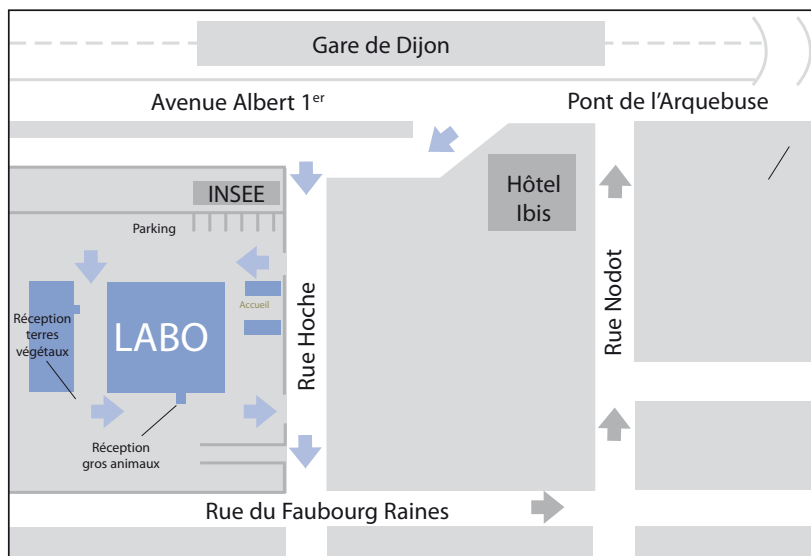
L'évaluation, réalisée pendant le fonctionnement du service, permet de :

- Vérifier l'état physique et hygiénique des locaux, des équipements et du matériel
- Vérifier l'hygiène du personnel et des manipulations
- Vérifier la maîtrise des températures
- Vérifier la traçabilité, l'étiquetage des produits et la gestion de la durée de vie des produits
- Vérifier le PMS et son application
- Sensibiliser le personnel sur les points à améliorer

Adaptation possible des points vérifiés en fonction du contexte particulier de la cuisine.

A l'issue de l'audit, restitution orale des résultats des observations (points forts et axes d'amélioration) et rédaction d'un compte-rendu.





BULLETIN D'INSCRIPTION

à renvoyer par courrier ou par fax au **03 80 43 54 52**

Pour plus de renseignements sur les formations, vous pouvez contacter au **03 80 63 67 70**

- Olivier DUFOUR, responsable prélèvements et sécurité alimentaires
- Pierre LEGLISE, responsable du service de microbiologie alimentaire
- Nathalie DUTILLEUL, secrétaire du service clients

Responsable du suivi de l'inscription

M./Mme _____

Fonction _____

Société / Établissement _____

Adresse _____

Code Postal _____ Ville _____

Tél. _____ Fax _____

Nom et prénom des participants	Module choisi	Date retenue
--------------------------------	---------------	--------------

M./Mme

Fonction..... 1 2 3 4 7

M./Mme

Fonction..... 1 2 3 4 7

M./Mme

Fonction..... 1 2 3 4 7

M./Mme

Fonction..... 1 2 3 4 7

M./Mme

Fonction..... 1 2 3 4 7

M./Mme

Fonction..... 1 2 3 4 7

module 5 sur site (sur rendez-vous). Nombre de participants

module 6 sur site (sur rendez-vous). Nombre de participants

audit PMS / hygiène sur site (sur rendez-vous).

Modalités pratiques, d'inscription et de paiement

L'inscription doit être faite par courrier, fax ou email.

Frais de déplacement et déjeuner non compris.

Une attestation de formation est remise à chaque participant.

Une convention vous sera adressée avant la formation et la facture vous parviendra dès la fin de la formation.

Le nombre de participants ne peut excéder 12 personnes par session.

Le Laboratoire Départemental se réserve le droit d'annuler une session en cas de participation insuffisante (4 personnes minimum).

En cas d'absence non justifiée d'un ou plusieurs stagiaires inscrits, les frais de la prestation seront dûs.

Toutes nos formations sont également adaptables en intra-entreprise (nous consulter).