

# Hygiène et réglementation en restauration commerciale

## Faire de la petite restauration BIO sur son stand

### Objectifs de la formation

Acquérir les bases du paquet hygiène et de la réglementation en vigueur pour de la restauration commerciale

### Enjeux

Mettre en place des mesures d'hygiènes efficaces afin de respecter la réglementation en vigueur

### Déroulé

Jour 1 :

Présentation de la réglementation sanitaire en vigueur :

- étude du paquet hygiène ; focus sur les textes applicables à la manipulation ou transformation des denrées alimentaires, notamment dans le cadre de commerce de détail
- étude des obligations réglementaires en fonction des modes de commercialisation (notion de vente directe, d'agrément et de dérogation à l'agrément)
- rappel sur le rôle des organismes officiels de contrôles

Rappel sur la microbiologie alimentaire et les dangers microbiens

- les principaux microorganismes
- leurs origines
- les paramètres de développement
- les toxico-infections alimentaires

Les bonnes pratiques d'hygiène

- le protocole de nettoyage et de désinfection (choix des produits, élaboration du plan de nettoyage et contrôle de l'efficacité)
- la gestion des températures (telle que la maîtrise de la chaîne du froid)
- la lutte contre les nuisibles
- la potabilité de l'eau

Règles d'hygiène lors de la transformation et la commercialisation des produits

- l'hygiène du personnel
- l'hygiène du matériel
- l'hygiène des locaux
- l'hygiène des denrées

Jour 2 :

Application de la méthode HACCP

- connaissance des dangers (microbiologiques, chimiques, physiques et allergènes)
- opérations à maîtriser
- autocontrôles et enregistrement

Traçabilité et gestion des produits non conformes

DLC-DDM

- définition
- détermination de la durée de vie d'un produit
- information du consommateur

Étiquetage des denrées alimentaires : rappel des mentions obligatoires

Bulletin inscription : [https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdyOQraq65Sznz7AEGBO2--cCvB-ASdc1Vs3hZ2NqdOTV9AP9A/viewform?usp=sf\\_link](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdyOQraq65Sznz7AEGBO2--cCvB-ASdc1Vs3hZ2NqdOTV9AP9A/viewform?usp=sf_link)

### Dates, lieux et intervenants

<b>26 oct 2021</b>	A définir	CFPPA de Lozère
09:00 - 17:00 (7hrs)	06000	
<b>27 oct 2021</b>	A définir	CFPPA de Lozère
09:00 - 17:00 (7hrs)	06000	

### Financier(s)



### Infos complémentaires



• AGRIBIO 06 •  
Les Paysans Bio des Alpes-Maritimes

**Durée de la formation** 2 jour(s)

**Date limite d'inscription** 22/10/2021

### Tarifs

Adhérent 240€

Non adhérent 300€

Non agricole 300€

gratuit pour les agriculteurs éligibles

VIVEA

### Plus de renseignements

Agribio Alpes-Maritimes

agribio06@bio-provence.org

Agribio 06

10-12 rue des Arbousiers

06510 CARROS

06 64 42 07 97

Merci à chacun d'apporter son repas pour le midi