

DOCUMENT D'ACCOMPAGNEMENT DU REFERENTIEL DE FORMATION

Le public visé par cette formation doit mettre en œuvre les mesures d'hygiène et de respect de la qualité sanitaire dans des entreprises parfois de très petite taille, il s'agit donc de les former surtout à la mise en pratique avec un apport théorique minimum. Cet apport pourra représenter le quart de la formation (une demi-journée), les trois autres quarts étant consacrés à des études de cas, des observations et du travail pratique en particulier en utilisant le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH).

1- Aliments et risques pour le consommateur

a- Microbiologie des aliments

Par définition, le monde microbien est invisible à l'œil nu. Il s'agit donc ici de le rendre visible grâce à des observations microscopiques, l'utilisation de films, de DVD, la mise en évidence des microorganismes en utilisant des boîtes contact...

On n'abordera pas la classification scientifique mais seulement la répartition des microorganismes en utiles et nuisibles en restant dans le cadre de l'alimentation et de la santé humaine.

On se limitera à une présentation rapide de l'effet de la température, de l'activité de l'eau, du pH et des composés chimiques (utilisés pour la désinfection) sur les microorganismes, sans entrer dans les détails de leur action au niveau de la cellule. Il suffira de citer les valeurs cardinales et les limites supérieures et inférieures de croissance, en insistant sur les conditions de destruction.

La répartition des microorganismes dans les aliments sera présentée en raisonnant le risque microbien par rapport à la composition, la contamination et les possibilités de développement.

b- Les dangers biologiques dans l'alimentation

Il s'agit de présenter les principaux problèmes de pathogénicité en utilisant par exemple le bulletin épidémiologique hebdomadaire. On évoquera la répartition des pathogènes en fonction des types d'aliments.

c- Les moyens de maîtrise des dangers micro-biologiques

Il s'agit, à partir de l'observation ou de la réalisation d'une préparation, ou encore à partir d'une étude de cas et à l'aide du guide de bonnes pratiques, de faire ressortir les points critiques qui peuvent être associés aux opérations de restauration commerciale.

2- Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale)

Il s'agit de présenter la réglementation dans ses grandes lignes, sans entrer dans le détail des différents règlements mis à part l'arrêté du 21 décembre 2009. Il faudra bien entendu insister, d'une part sur les principes du paquet hygiène directement utilisables en restauration commerciale et d'autre part sur le rôle des différents organismes de contrôle. Des études de cas sont fortement recommandées.

3- Le plan de maîtrise sanitaire (PMS)

Les bonnes pratiques d'hygiène et les procédures fondées sur les principes de l'hazard analysis critical control point ou HACCP (à travers l'utilisation du GBPH) devront être présentées dans le cadre d'une production d'aliments en utilisant au maximum des applications pratiques. Celles-ci peuvent être réalisées dans une entreprise, un laboratoire ou un atelier de fabrication du centre de formation.