



# DÉPARTEMENT DES ALPES-MARITIMES

LABORATOIRE VÉTÉRAIRE DÉPARTEMENTAL

## FORMATIONS 2018-2019

Intra-Inter

### Gestion des risques alimentaires



### Hygiène et sécurité alimentaire



### Microbiologie alimentaire



### Etiquetage INCO

The image displays three food labels. On the left is a nutrition label for 'Yaourt aux fruits' with a table of values. In the center is a 'Sans gluten' label with a '2 min au micro-onde' instruction. On the right is an INCO label for a yogurt product, featuring the INCO logo and the text '15%\*' and 'Sans gluten'.

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g	Pour ce plus (280g)
Énergie	460 kJ / 110 kcal	1288 kJ / 308 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	6,0 g / 2,6 g	17 g / 7,3 g
Glucides dont sucres	5,4 g / 1,8 g	15 g / 5,0 g
Fibres alimentaires	1,3 g	3,6 g
Protéines	8,0 g	22 g
Sel	0,70 g	2,0 g

\* Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal)

## HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE

**Durée :** 2 jours (14 h) • **Coût :** 136,40 € HT / participant/jour (*devis sur demande*)

**Lieu :** Sophia Antipolis • **Dates :** 10 et 11/12/2018, 3 et 4 juin 2019

**Public :** tout personnel de la restauration collective des secteurs public ou privé

### Contenu :



### Jour 1

#### 1- Le Plan de Maîtrise sanitaire (PMS) : définition et contexte réglementaire

- les objectifs de sécurité sanitaire des aliments
- les règlements (CE) 178/2002, 852/2004, 853/2004
- l'arrêté RF du 21 Décembre 2009
- l'arrêté RF du 8 Octobre 2013
- Définition et contenu du PMS

#### 2- Les microbes et leurs dangers dans l'alimentation

- les microbes utiles, nuisibles et pathogènes
- les dangers microbiologiques : contamination par les 5M, multiplication, sporulation, survie
- Identification des risques et leurs conséquences :
- les toxi-infections alimentaires (TIAC), conduite à tenir en cas de TIAC

#### 3- Les Bonnes Pratiques d'hygiène générales

- les règles d'hygiène des locaux : sectorisation, maîtrise des flux et respect du principe de la marche en avant
- les règles d'hygiène du matériel : fonctionnement, entretien et maintenance
- les règles d'hygiène des matières premières : contrôles à réception, critères de refus, règles de stockage et de conservation des produits alimentaires
- les règles d'hygiène du personnel : hygiène corporelle, lavage des mains, hygiène vestimentaire et comportementale
- les instructions relatives à l'hygiène

#### 4- Le nettoyage et la désinfection

- identification des différentes étapes, choix du matériel et des produits adaptés aux besoins
- les paramètres du TACT
- le plan de nettoyage désinfection
- le suivi et la vérification de l'efficacité des opérations de nettoyage et désinfection
- la gestion et le stockage des matériels et des produits d'entretien

### Jour 2

#### 5- Les Bonnes pratiques d'hygiène à chaque étape de la fabrication et les procédures associées

- traitement des fruits et légumes
- décongélation
- découpe, tranchage, assemblage
- préparations froides,
- préparations chaudes,
- liaison chaude et liaison froide
- dressage et service
- Plonge batterie et plonge vaisselle
- gestion des excédents
- gestion des déchets.

#### 6- Dispositions de maîtrise issues de l'analyse des dangers selon la méthode HACCP\*

*A partir d'exemples pratiques :*

- identification des dangers – Etude des 5 M
- détermination des moyens de maîtrise
- détermination des points critiques (CCP)
- mise en place d'autocontrôles pertinents : détermination des éléments de surveillance et des documents d'enregistrement

#### 7- La mise en place et la gestion des autocontrôles internes et externes

- autocontrôles internes : suivi, mise à jour, archivage des documents d'enregistrements
- autocontrôles externes : audits externes, analyses microbiologiques des denrées et des surfaces
- exploitation des résultats d'analyses et gestion des non-conformités

#### 8- La Traçabilité des produits

- mise en place de la procédure de traçabilité
- conservation des documents de traçabilité
- mise en place de la procédure de retrait et de rappel en cas de crise

**Méthode de formation :** vidéo projection, documents issus des Guides de Bonnes Pratiques d'hygiène, exercices pratiques



## RAPPELS DES POINTS CLES DE L'HYGIENE : BONNES PRATIQUES ET AUTOCONTROLES

**Objectifs :** rappels sur la réglementation pour pouvoir s'y référer - rappels sur le mode de vie des microbes et sur leurs conséquences dans l'alimentation - rappels sur les bonnes pratiques d'hygiène générales et opérationnelles - revoir la procédure de nettoyage et de désinfection - revoir les procédures du Plan de Maîtrise Sanitaire et réaliser les autocontrôles à chaque étape

**Public visé :** agents de restauration collective ayant suivi une formation initiale

**Durée :** 1 jour (7 h) • **Coût :** 136,40 € HT / participant (*devis sur demande*)

**Lieu :** Sophia Antipolis • **Dates :** 19/12/2018, 17/06/2019

### Contenu

#### **REGLEMENTATION « PAQUET HYGIENE » – PMS – HACCP - TRACABILITE**

Les cinq points fondamentaux du Plan de Maitrise Santiare (PMS)

- La réception des produits
- Le stockage des produits
- Le nettoyage et la désinfection
- La formation du personnel
- Les autocontrôles

#### **LES T.I.A.C**

- Définition
- la procédure de gestion des TIAC
- la réalisation et la conservation des plats témoins

#### **HYGIENE ET METHODE DE TRAVAIL EN RESTAURATION**

- Les 3 règles fondamentales de l'hygiène
- L'hygiène du personnel
- L'hygiène des locaux et du matériel
- L'hygiène des denrées
- La marche en avant
- La chaîne du froid (réfrigération, congélation et décongélation)
- L'action de la chaleur (cuisson et maintien en liaison chaude)

#### **LE NETTOYAGE ET LA DESINFECTION**

Les étapes du nettoyage et de la désinfection

- Les nettoyants, les désinfectants, les produits mixtes
- Le plan de nettoyage et de la désinfection
- La traçabilité du nettoyage et de la désinfection

#### **LE SYSTÈME DE TRACABILITE**

- la procédure de traçabilité et de retrait/rappel
- l'archivage des documents

**Méthode de formation :** Vidéo projection – Documents de synthèse – Clé USB – KIT d'exercices pratiques

**Modalité d'évaluation des acquis :** grille d'évaluation des connaissances sous forme de questionnaire à choix multiple



## PLAN DE MAITRISE SANITAIRE - FORMATION SUR SITE

### Restauration collective, cuisine centrale, cuisine satellite, Restauration commerciale, production, distribution

#### Objectifs :

Savoir appliquer les bonnes pratiques d'hygiène et la démarche HACCP.  
Savoir mettre à jour le PMS de l'établissement

**Durée :** une à plusieurs journées (ou demi-journées) modulables

**Dates et horaires :** à définir avec l'établissement

#### Public concerné :

Personnel d'encadrement et personnel participant à la production  
ou à l'entretien des locaux et du matériel

#### Déroulement de la Formation :

Matin : - Formation aux règles d'hygiène en cours de production  
- Assistance à la mise en place d'autocontrôles adaptés

Après-midi : - Synthèse des observations en salle de réunion  
- Formation et assistance sur le Plan de Maîtrise Sanitaire

#### Contenu :

- Les bonnes pratiques d'hygiène applicables aux locaux : sectorisation, marche en avant, modes d'exploitation de la cuisine (ou de l'atelier de fabrication),
- Les bonnes pratiques d'hygiène applicables au matériel : entretien et prestations de maintenance, les critères d'un bon fonctionnement,
- Les bonnes pratiques d'hygiène applicables aux matières premières : contrôles à réception, critères de refus, règles de stockage et de déstockage,
- Les bonnes pratiques d'hygiène applicables au personnel : hygiène corporelle, tenue vestimentaire,
- Les opérations de nettoyage et désinfection : la méthode, les paramètres du TACT, le plan de nettoyage désinfection, la traçabilité des opérations, les méthodes de contrôle,
- L'analyse des dangers selon la méthode HACCP pour chaque fabrication : les procédures de maîtrise, les points critiques (CCP) et limites critiques, les mesures correctives et les éléments de surveillance,
- La procédure de traçabilité, de gestion des TIAC et des non-conformités, le retrait/rappel des produits,
- Le suivi de la qualité : les analyses microbiologiques et l'exploitation des résultats, les documents d'enregistrement.

**Outils pédagogiques :** grille d'évaluation, vidéo-projection, exercices pratiques

Délivrance d'attestations nominatives de suivi de formation

**Coût :** 812,20 € HT/jour (frais de déplacements sur site compris)

*Renseignements et devis : nous consulter*

*Dates et horaires à convenir*



## LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE ET LES BONNES PRATIQUES DE DISTRIBUTION DES REPAS EN CRECHE

**Objectifs :** au terme de la formation, les participants doivent : connaître les dangers microbiologiques, physiques et chimiques pour les jeunes enfants en crèche collective, être capables de se référer au Plan de Maîtrise Sanitaire de l'établissement et d'appliquer au quotidien les procédures du PMS, savoir surveiller les points critiques et en apporter la preuve par le biais d'enregistrements appropriés.

**Public visé :** tout personnel de crèche ayant en charge la distribution des repas

**Lieu :** Sophia Antipolis • **Dates :** 23/01/2019, 18/09/2019

**Durée :** 1 jour (7 h) • **Coût :** 136,40 € HT / participant (*devis sur demande*)

Nombre de participants : 5 minimum.

### Contenu

#### Les exigences réglementaires du Paquet hygiène,

- les enjeux de l'hygiène,
- la responsabilité des acteurs
- Le PMS : définitions

#### Les dangers rencontrés dans l'alimentation infantile

- identification des dangers microbiologiques, chimiques et physiques
- les dangers microbiologiques : définitions, facteurs de contamination, de multiplication et de survie des microbes
- identification des risques et de leurs conséquences : altération de la qualité des produits alimentaires, intoxications alimentaires (TIAC), conduite à tenir en cas de TIAC, les plats témoins

#### Les bonnes pratiques d'hygiène et les procédures HACCP

- les procédures et instructions définies dans le Plan de Maîtrise Sanitaire, avant, pendant et après la distribution des repas
- la marche en avant,
- l'hygiène du personnel et des manipulations,
- le maintien des préparations en liaison chaude et en liaison froide
- la remise en température
- la gestion de l'eau et du pain,
- la gestion des excédents,
- la gestion des déchets
- la préparation et la distribution des biberons

#### L'entretien hygiénique des locaux, des équipements et du matériel de crèche

- Différencier l'hygiène, la propreté et la désinfection
- Différencier les matériels d'entretien, les produits détergents et les désinfectants
- Bonnes pratiques de nettoyage-désinfection en crèche : matériel, jouets, linge, change
- Le plan de nettoyage et désinfection et la traçabilité des opérations

#### La traçabilité interne et le suivi qualité

- les documents d'enregistrement
- les autocontrôles internes, les documents d'enregistrement
- les analyses microbiologiques et l'exploitation des résultats

**Méthode pédagogique :** vidéoprojection, étude de cas afin de privilégier la participation et l'interactivité

Conseils personnalisés par rapport aux interrogations des stagiaires



## SAVOIR INTERPRÉTER LES RÉSULTATS D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

**Objectifs :** comprendre les rapports d'analyses microbiologiques des produits et des surfaces alimentaires, être capable de mettre en place des mesures correctives et gérer une alerte d'origine alimentaire en cas de non-conformité.

**Public :** tout personnel d'encadrement ou de production des secteurs agro-alimentaires public ou privé

**Lieu :** Sophia Antipolis • **Dates :** 20/03/2019, 14/10/2019

**Durée :** ½ journée (3 h) • **Coût :** 68,20 € HT / participant

Nombre de participants : 5 minimum.

### Contenu

#### Le plan d'analyses dans le contexte réglementaire

- Les autocontrôles : une obligation du « Paquet Hygiène »
- La place des analyses dans le Plan de Maitrise Sanitaire

#### Rappels sur les microbes et leurs dangers dans l'alimentation

- les microbes utiles, nuisibles et pathogènes
- les dangers microbiologiques : contamination, multiplication, sporulation, production de toxine

#### Comprendre l'analyse microbiologique

- Définitions : plan, échantillon, critère microbiologique, catégorie de produit,
- Les critères de sécurité et critères d'hygiène des procédés
- Lire et interpréter le rapport d'analyses
- Cas particulier du contrôle de surfaces

#### La gestion des non-conformité

- Les mesures correctives en cas de dépassement d'un critère d'hygiène
- La gestion d'une alerte alimentaire en cas de non-conformité majeure
- Questions- réponses

**Méthode pédagogique :** vidéoprojection, étude de cas sur la bases de vos résultats

Conseils personnalisés par rapport aux interrogations des stagiaires



## MAITRISE DU RISQUE ALLERGENES DANS LES SECTEURS AGRO-ALIMENTAIRES

### Objectifs :

Connaitre le danger « allergène » et faire la différence entre allergie et intolérance alimentaire  
Faire le point sur la déclaration des allergènes en application du règlement INCO 1169/2011 du 25 octobre 2011

Mettre en évidence les allergènes dans la liste d'ingrédient, conformément aux exigences réglementaires  
Savoir appliquer la méthode HACCP pour maîtriser le risque allergène en atelier agro-alimentaire

**Public visé :** gérants, responsables qualité, responsables de production des établissements agro-alimentaires

**Encadrement :** Sophie BICHO – Cheffe de service Contrôle des Aliments, auditrice-formatrice, LVD 06

**Durée :** 1 jour (7 h) • **Coût :** 136,40 € HT / jour

**Lieu :** Sophia Antipolis • **Date :** 07/12/2018

**Durée :** 1 jour (7 h) • **Coût :** 136,40 € HT / jour

Nombre de participants : 5 minimum.

### Contenu de la formation

#### Les allergènes alimentaires

- Définitions
- Mécanismes de l'allergie et symptômes
- Chiffres clés

#### Les aspects réglementaires

- Le règlement INCO 1169/2011 du 25 octobre 2011
- Le Décret 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées

#### La responsabilité des acteurs et l'étiquetage préventif

#### Application de l'HACCP à la gestion du risque allergène :

- Gestion de risque par les mesures de maîtrise : étude des 5M
- Point critique pour la maîtrise allergènes ?

**Méthode pédagogique :** vidéo projection – Documents de synthèse – Clé USB – Exemples pratiques



## RÉALISER DES ÉTIQUETTES CONFORMES AU RÈGLEMENT INCO

**Objectifs :** connaître l'évolution des règles d'étiquetage en lien avec l'entrée en application du règlement INCO 1169/2011 du 25 octobre 2011 "Information des consommateurs sur les denrées alimentaires", savoir réaliser un étiquetage conforme aux exigences de la réglementation française et européenne et éviter tout risque d'infraction et de sanction, savoir modifier les étiquettes afin de les rendre plus attractives pour le consommateur

**Public visé :** gérants, responsables qualité, responsables de production des établissements agro-alimentaires

**Encadrement :** Sophie BICHO – Cheffe de service Contrôle des Aliments, auditrice-formatrice, LVD 06

**Durée :** 1 jour (7 h) • **Coût :** 136,40 € HT / jour

**Lieu :** Sophia Antipolis • **Date :** 22/05/2019

**Durée :** 1 jour (7 h) • **Coût :** 136,40 € HT / jour

Nombre de participants : 5 min.

### Contenu

- Les 12 mentions obligatoires,
- Les mentions facultatives,
- Les mentions réglementées (emploi du mot produit fermier, traditionnel, fait maison...);
- Les modifications concernant la dénomination de vente.
- La mise en évidence des allergènes dans la liste d'ingrédient.
- L'extension de la mention d'origine ou du lieu de provenance.
- Les critères de lisibilité
- La définition des responsabilités.

### Moyens pédagogiques :

Présentation diaporama et support papier

Séquence d'appropriation : travaux pratiques à partir des étiquettes apportées par les stagiaires.



**Intitulé de la Formation :**

.....

Dates \* : .....

Coût : .....

*\* indiquer la (ou les) date(s) de la session retenue*

**Entreprise :**

.....

Raison sociale : .....

Adresse : .....

Code postal : ..... Ville : .....

Tél. : ..... E. mail : .....

Code SIRET : ..... Code NAF : .....

**Participants \*:**

Mme  M. Nom : ..... Prénom : .....

Fonction : .....

Mme  M. Nom : ..... Prénom : .....

Fonction : .....

*\* ou liste jointe*

**Règlement** (à réception de la facture) :

Personne chargée du dossier (si différente) : .....

Tél. : ..... E. mail : .....

**Règlement par l'entreprise**

Raison sociale et adresse (si différente) :

.....

**Règlement par le fonds d'assurance formation (OPCAD)**

Raison sociale : .....

.....Adresse : .....

Tél. : ..... E. mail : .....

Date : ..... Nom et signature

Cachet de l'Etablissement

*La facture et la (ou les) attestation(s) de formation vous parviendront après le stage.  
En cas de subrogation, la facture est adressée directement à votre OPCAD.  
Le Laboratoire se réserve le droit d'annuler une session de formation INTRA en cas de participation insuffisante (< 5 personnes)*

