|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Centre d’Hygiène et de Salubrité Publique | **Référentiel de formation****Module de formation initiale « sensibilisation »** | **Information**mise à jour 11/08/2020 |

**Module de formation « sensibilisation aux règles d’hygiène alimentaire et démarches administratives des entreprises du secteur alimentaire »**

**Référentiel**

**Objectifs**

- Connaître les dangers et risques spécifiques aux activités alimentaires.

- Pouvoir mettre en œuvre, au sein de son établissement, les prescriptions règlementaires et les bonnes pratiques d’hygiène alimentaire.

- Connaître les règles de conception des locaux et des installations conformes aux règles d’hygiène.

- Connaître les démarches administratives pour lancer son activité.

- Disposer des connaissances qui permettent d’obtenir la confiance des bailleurs.

**Format**

Formation théorique avec support écran (diaporama)

Durée : 2 heures minimum

**Programme**

**Les services de contrôle dans le secteur alimentaire: organisation et missions**

Le CHSP (DSP), la DGAE (M. économie), le SAU, la DBS, la DICP

Les partenaires des services de contrôle : CCISM et CDFE, RCS, ISPF, SEFI,..

**La règlementation**

**Textes généraux**

* [**Délibération n° 77-116**](http://lexpol.cloud.pf/LexpolAfficheTexte.php?texte=204431) du 14 octobre 1977 portant réglementation de l’inspection des denrées alimentaires d’origine animale (r.e. Arrêté n° 5533 AA du 21 novembre 1977)
* [**Arrêté n° 583/S**](http://lexpol.cloud.pf/LexpolAfficheTexte.php?texte=266228) du 09 avril 1954 modifié réglementant l’hygiène et la salubrité publiques dans les Etablissements français d’Océanie
* [**Arrêté n° 1115 CM**](http://lexpol.cloud.pf/LexpolAfficheTexte.php?texte=104762) du 6 octobre 2006 pris en application de l’article 10 de la délibération n° 77-116 AT du 14 octobre 1977 modifiée portant réglementation de l’inspection des denrées alimentaires d’origine animale

**Etablissements fixes : snacks, restaurants…**

* [**Arrêté n° 1116 CM**](http://lexpol.cloud.pf/LexpolAfficheTexte.php?texte=104780&idr=435&np=1) du 6 octobre 2006 pris en application de l’article 11 de la délibération n° 77-116 AT du 14 octobre 1977 modifiée portant réglementation de l’inspection des denrées alimentaires d’origine animale

**Etablissements mobiles ou provisoires**

* [**Arrêté n° 1750 CM**](http://lexpol.cloud.pf/LexpolAfficheTexte.php?texte=253635) du 14 octobre 2009 relatif aux conditions d’hygiène applicables dans les établissements mobiles ou provisoires qui proposent, à titre gratuit ou onéreux, des denrées alimentaires animales ou d’origine animale

**Entrepôts**

* [**Arrêté n° 184 CM**](http://lexpol.cloud.pf/LexpolAfficheTexte.php?texte=271995) du 17 février 2010 fixant les conditions d’hygiène applicables dans les établissements entreposant des denrées alimentaires animales ou d’origine animale nécessitant une conservation à température dirigée

**Durée de conservation des denrées**

* [**Arrêté n° 1119 CM**](http://lexpol.cloud.pf/LexpolAfficheTexte.php?texte=104833) du 9 octobre 2006 relatif aux durées maximales de conservation de certaines denrées alimentaires animales ou d’origine animale

**Critères microbiologiques**

* [**Arrêté n° 1391 CM**](http://lexpol.cloud.pf/LexpolAfficheTexte.php?texte=112246) du 23 octobre 1998 relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées alimentaires d’origine animale

**Étiquetage**

* [**Délibération n° 98-189 APF**](http://lexpol.cloud.pf/LexpolAfficheTexte.php?texte=184845) du 19 novembre 1998 réglementant l’information du consommateur en matière de denrées alimentaires au moyen de l’étiquetage

**Sécurité du consommateur**

* [**Loi du pays n° 2008-12**](http://lexpol.cloud.pf/LexpolAfficheTexte.php?texte=212351) du 16 septembre 2008 modifiée relative à la certification, la conformité et la sécurité des produits et des services / homologuée

**Les démarches  administratives pour lancer son activité**

La déclaration :

Éléments et pièces requises, complétude du dossier et contrôles du CHSP

Etablissement fixe / établissement mobile ou provisoire

L’autorisation :

Principes et activités concernées, commerce entre professionnels

Éléments et pièces requises, complétude du dossier et contrôles du CHSP

La demande de PC et l’avis HA :

éléments et pièces requises, complétude du dossier et contrôles du CHSP,

conformité des locaux, visite de conformité, dispositif d’assainissement des eaux usées

Chronologie des démarches

Succession des demandes et pour l’obtention d’une patente, d’un récépissé de déclaration, d’une subvention (1ères tranches puis totalité).

Attestation de formation

**Les risques d’origine alimentaire**

Risques microbiologiques : TIAC, salmonellose, listériose, angiostrongylose,

Distinction entre altération des denrées et contamination par un agent pathogène

Risques toxiques : mycotoxines (moisissures) toxines bactériennes (staph, botulisme, ..),

**La** **conception des locaux** **(établissement fixe)**

Les différents locaux et espaces requis

Vestiaires, sanitaires, déchets, stockage des denrées, stockage des emballages, stockage des produits d’entretien, stockage du matériel, préparations froides/chaudes

Disposition, taille et agencement des locaux :

Principe de la séparation des secteurs sains et souillés

Principe de la marche en avant

Aménagements d’hygiène générale :

Eau potable, eau chaude, assainissement, ventilation, climatisation, éclairage

Vestiaires

Conception et équipement : casiers séparant la tenue civile de la tenue de travail

Sanitaires

Conception : sas, siphon de sol,

Équipement : lavabo à commande non manuelle, savon, essuie-mains à usage unique)

Locaux de production (travail des denrées)

Conception : siphon de sol, Sas séparant des locaux de travail et de stockage des denrées,

Matériel et équipements

lavabo à commande non manuelle équipé de savon et essuie-mains à usage unique dans les locaux

Matériaux

Aptitude au nettoyage et à la désinfection

Etablissement mobile ou provisoire :

Conception des installations et équipement

**Les** **bonnes pratiques d’hygiène**

Entretien, propreté, rangement, maintenance

Nettoyage et désinfection

Equipements, méthodes et qualité des produits de nettoyage

Plan de nettoyage et désinfection

Plan de lutte contre les nuisibles

Personnel

Tenue professionnelle

Hygiène générale et état de santé, hygiène et lavage des mains

Pratiques (dont pratiques proscrites)

Manipulations des denrées

Approvisionnement

Fournisseurs autorisés – vérifications du client

Contrôle des matières premières, intégrité, contrôle des DLC

Entreposage

Protection des denrées (premières, intermédiaires et finies)

Identification des denrées (premières, intermédiaires et finies)

Entreposage des emballages, du matériel, des produits d’entretien,

Traçabilité des productions

Etiquetage des produits finis (DLC, mentions règlementaires)

Cahier de production

Gestion des denrées non conformes

Autocontrôles microbiologiques, plan d’autocontrôle

Réforme des denrées non conformes, denrées impropres à la consommation

Maîtrise des températures

Températures requises : réfrigérateurs & chambres froides positives, congélateurs & chambres froides négatives, liaison chaude

Système de surveillance des températures, procédure en cas de panne

Opérations particulières

Congélation (équipement/traçabilité/étiquetage)

Décongélation (équipement/traçabilité/étiquetage)

Refroidissement rapide (équipement/traçabilité)

Décontamination des végétaux

Transport des denrées

Gestion des déchets

Conception du local : siphon, eau, protection contre les nuisibles

Equipements : container à ouverture non manuelle, nettoyage

Elimination des déchets