

1-Spécificité du droit de la sécurité alimentaire : prérequis techniques

- Notion de Danger
- Notion de Risque
- Bonnes pratiques d'hygiène
- Bonnes pratiques d'hygiène documentées
- Analyse de dangers
- Points critiques pour la maîtrise (CCP)
- Mesures de maîtrise

2- Le statut de l'établissement alimentaire

- Remise directe
- Agrément
- Dérogation à l'agrément

3- Les obligations matérielles

3.1 - Les locaux

- Surfaces
- Superficie
- Marche en avant
- Alimentation en eau et en électricité

3.2 - Les équipements

- Le lavage des mains
- Le froid – le refroidissement – alimentation en électricité
- Le stockage
- Les déchets

4- Le Plan de Maîtrise sanitaire

- Les Guides de Bonnes Pratiques nationaux
- L'HACCP
- Le Plan de Maîtrise sanitaire
- Les autocontrôles

5 - Les obligations de formation

- Obligation générale de formation
- Obligation spécifique à la restauration

6 - Les obligations de traçabilité

- La conservation des informations sur les matières premières
- La traçabilité en amont
- La traçabilité en aval
- La traçabilité interne

7 - Les règles de températures

- Les températures
- La dérogation aux règles de températures
- Le refroidissement
- La congélation
- La décongélation

8 - Les durées de vie des produits

- Fixation de la durée de vie
- Les DLC
- Les DDM

9 - Le suivi médical du personnel

Exigences spécifiques – visite initiale – visite de reprise

Utilisation du suivi préventif inspection du travail

10 - Le transport des aliments

- Le transport isotherme
- Le transport frigorifique
- L'agrément des véhicules- l'attestation ATP

11 - Les règles d'étiquetage

- L'étiquetage du préemballé
- L'affichage – vente assistée
- Les allergènes
- La mention de l'origine (viandes et lait)
- Les mentions valorisantes

12 - L'incident alimentaire

- La Toxi Infection Alimentaire
- La Toxi Infection Alimentaire Collective
- L'alerte – retrait – rappel de produit

13 - La gestion du risque particulier lié aux ESST

- ESB – les MRS – système préventif en boucherie
- La tremblante du mouton

14 - Les services de contrôle : rôle et pouvoirs

- Les directions interministérielles
- Les services dépendant du Ministre chargé de l'agriculture – cadre de contrôle – pouvoirs spéciaux
- Les services dépendant du Ministre chargé de l'économie – cadre de contrôle – pouvoirs spéciaux
- Les collectivités territoriales
- Les services de police
- Les mesures de police administrative : consigne - saisie - fermeture administrative

15 – Les infractions à l'hygiène (liste non exhaustive)

- La tromperie sur la qualité substantielle
- La tromperie aggravée
- La falsification
- La denrée non conforme aux normes sanitaires
 - traçabilité
 - températures
 - DLC dépassées
 - viande avariée
- Le non-respect de l'arrêt de fermeture
- Le non-respect d'une mesure de consigne ou de saisie
- La mise en danger de la vie d'autrui
- La production, transformation, distribution de denrées animales ou d'origine animale dans des conditions créant un risque d'insalubrité
- La production, transformation, distribution de denrées animales ou d'origine animale dans des locaux mal protégés contre les souillures ou toute source de contamination
- L'emploi pour la production, la transformation ou la distribution de denrées animales ou d'origine animale d'ustensiles, machines, récipients ou instruments malpropres

L'emploi par établissement de production,
transformation, distribution de denrées animales ou
d'origine animale de conditionnement ou emballage
susceptible d'altérer l'état sanitaire des denrées

La détention pour vente, vente ou offre de denrées
alimentaires non préemballées sans dénomination de
vente conforme