METHODE HACCP

LIMITER ET DE MAÎTRISER LES RISQUES LIÉS À L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

INFORMATIONS ET TARIFS

Réf :	21238
Type :	sur site (intra)
Lieu :	Salle de cours
Public :	Personnels de soins et de restauration
Formateur :	Diététicienne spécialiste HACCP
Durée :	2 jours (14 heures)
Groupe :	jusqu'à 12 participants
Tarifs :	Sur site : 2 800 € net* par groupe
Modalités :	Evaluation des attentes du niveau en début de session Evaluation des acquis Questionnaire de satisfaction à l'issue de la formation Attestation de formation
Accessibilité :	Besoins spécifiques ou compensation handicap, nous contacter

* Exonération de TVA sur la formation.
Tarif net hors frais de déplacement du formateur.

COMPETENCES VISEES ET OBJECTIFS

Se remémorer les dangers microbiens et la notion de TIAC

Clarifier le contexte réglementaire

Repérer les bonnes pratiques d'hygiène par étapes ou secteurs clés

Intégrer les principes, objectifs et étapes de la méthode H.A.C.C.P.

METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Apports théoriques en salle de cours

Retours d'expérience et cas concrets

Appui sur les pratiques réelles par la visite de la cuisine et des offices, l'utilisation de grille de mini-audit, le partage de pratiques.

PROGRAMME

INTRODUCTION ET RAPPELS

Les dangers microbiens (contamination, prolifération, survie) et les bonnes pratiques d'hygiène à adopter

Les TIAC (Toxi-infection Alimentaire Collective) :

- Définition
- Comment les prévenir ?
- Que faire en cas de TIAC ?
- Quel circuit d'alerte en cas de suspicion de TIAC ?

Notions de responsabilité individuelle et collective

CONTEXTE RÈGLEMENTAIRE

La réglementation européenne et française : les principales exigences

Responsabilité individuelle et conséquences en cas de manquement aux obligations de sa fonction

Plan de maîtrise sanitaire : objectifs, architecture

Le règlement INCO 2015 et l'information consommateur

HYGIENE ET H.A.C.C.P. AUX DIFFERENTES ETAPES DE TRAVAIL

De la réception des matières premières à la distribution des repas en passant par l'hygiène du matériel, des locaux, du personnel :

- Hygiène des locaux, du matériel
- Hygiène du personnel
- Réception, stockage, légumerie, déboitage
- Préparations chaudes, refroidissement, conditionnement, répartition, transport, remise en température, distribution
- Gestion de l'office et maitrise des températures
- Exploitation du système documentaire, de l'archivage : quels dysfonctionnements, quelles bonnes pratiques ?
- Exploitation des résultats d'analyses microbiologiques

LA METHODE H.A.C.C.P.

HACCP en établissement de santé: Définition, objectifs, utilité

Les moyens de prévention du risque

La responsabilisation des acteurs de la restauration collective

Le respect des procédures ; les autocontrôles

LA TRAÇABILITE

Des opérations ; fournisseurs/clients ; plats témoins…

Les enjeux de l'utilisation du système documentaire

Les principes de l'analyse de risques H.A.C.C.P. :

- Étapes et méthode de réflexion
- Expérimentation sur des étapes clés : refroidissement, réception, stockage…

PLAN D'ACTIONS D'AMELIORATION INDIVIDUEL ET D'EQUIPE

La synthèse des axes d'amélioration et l'analyse des évaluations figurent dans le bilan de formation qui sera remis à l'institution