



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.

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 RÉGLEMENTAIRE

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 DIFFÉRENTES ÉTAPES 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

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.

- Préparations chaudes, refroidissement, conditionnement, répartition, transport, remise en température, distribution
- Gestion de l'office et maîtrise 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'AMÉLIORATION 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