

HACCP - Module cuisine

Contexte

L'ANFH à la volonté de former le personnel de restauration à la méthode HACCP et bonnes pratiques d'hygiène dans le respect du paquet hygiène applicable depuis janvier 2006. L'objectif étant de garantir la sécurité sanitaire des repas des patients, résidents et personnel.

Objectifs

- Connaître les bases en hygiène
- Identifier les points essentiels de la réglementation relative à l'hygiène alimentaire et applicable en restauration collective
- Connaître les principes de la méthode et acquérir les outils nécessaire pour s'assurer de sa mise en œuvre et de son suivi

Renseignements complémentaires

Besançon, Auxerre. Contacter votre conseillère formation ANFH pour plus d'informations.

Programme

- Notion de danger: définition des microbes, conséquences technologiques, conséquences sanitaires
- Présentation des principaux textes composant le paquet hygiène ainsi que les arrêtés complémentaires
- Identification des points fondamentaux et des textes ayant une incidence directe sur les pratiques en restauration collective
- Connaissance des responsabilités de chacun dans la filière alimentaire
- Présentation succincte des principes de la démarche HACCP

Public

Tous les personnels des cuisines

Exercice

2022

Nature

AFR

Organisé par

ADVITAM ou plateforme S.A.P. regroupant plusieurs prestataires

Durée

14 heures

Typologie

Formation continue ou Développement des connaissances et des compétences