

Hygiène et HACCP en restauration collective

Contexte

Dangers chimiques, risques microbiologiques, allergènes, corps étrangers... La sécurité des aliments reste une préoccupation importante pour les établissements de santé. De plus, les différentes crises alimentaires ont conforté l'idée de sécuriser la chaîne alimentaire mais aussi de comprendre les enjeux et les risques liés à l'alimentation.

Objectifs

- Appréhender la législation encadrant la méthode HACCP.
- Comprendre et maîtriser les règles d'hygiène alimentaire.
- Actualiser les connaissances sur les bonnes pratiques en hygiène alimentaire.
- Appliquer la méthode HACCP en restauration.
- Définir les axes d'amélioration du système HACCP.

Renseignements complémentaires

Modalité pédagogique : Présentiel

Nombre de participants : De 8 à 15 participants

Coût pédagogique : Financé sur fonds mutualisés ANFH (crédits régionaux)

Programme

Appréhender la législation encadrant la méthode HACCP La réglementation Evolution de la réglementation

Comprendre et maîtriser les règles d'hygiène alimentaire / Actualiser les connaissances sur les bonnes pratiques en hygiène alimentaire Le monde microbien Les analyses alimentaires Les grands principes de l'hygiène

Appliquer les méthodes HACCP en restauration / Définir les axes d'amélioration du système HACCP La méthode HACCP La Traçabilité La TIAC Conduite à tenir en cas particuliers

Identifier et appliquer son PMS (HACCP + BPH) Le PMS

Public

Personnel en charge de la restauration

Exercice

2023

Code de formation

AFR 6.10

Nature

AFR

Organisé par

ADVITAM

Durée

14 heures

Typologie

Formation continue ou Développement des connaissances et des compétences