PAYS DE LA LOIRE
Axe 5 : Améliorer ses pratiques professionnelles

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 chaine 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

Financement

Plan de formation (AFC)

Date limite d'inscription :

15 Novembre 2024

Pédagogie :

- Les techniques pédagogiques proposées privilégient l'interactivité au sein du groupe : elles favorisent l'alternance entre des temps d'apports théoriques, d'échanges, de réflexion et d'analyses des pratiques.
- Echanges en groupe sur des situations vécues dans le quotidien professionnel des participants.
- Démonstrations pratiques et utilisation de la lampe de Wood afin de vérifier si le lavage des mains est efficace.

Programme

- Appréhender la législation encadrant la méthode HACCP.
- La règlementation.
- Evolution de la règlementation.

- 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
Personnels en charge de la restauration.

Exercice
2025

Code de formation
5.13

Nature
AFC

Organisé par
Altaforma

Durée
14 heures