

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

- Durée : 2 jours
- Lieu de la formation : Besançon
- Financement : pas de coût pédagogique à prévoir pour l'établissement.
- Modalités d'inscriptions : le service formation de l'établissement adresse ses demandes d'inscriptions à l'ANFH.

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.

Méthodes pédagogiques:

- Apports théoriques et interactivité
- Etudes de cas Mise ne place d'un plan de progrès individuel concret.

Public

Personnel en charge de la restauration

Exercice

2025

Nature

AFR

Organisé par

Altaforma

Durée

14 heures

Typologie

Formation continue ou Développement des connaissances et des compétences