

Intitulé de la formation

Les bonnes pratiques d'hygiène en restauration collective

Cible : Tous les professionnels impliqués dans le circuit de fabrication/distribution de repas (cuisiniers, livreurs, personnel soignant, aides-soignants, agents). Prérequis : aucun.

Description : La réalisation des repas pour les usagers des établissements médico-sociaux ou de santé nécessite une bonne connaissance de la réglementation sanitaire en vigueur et une application sans faille des procédures élaborées. Les bénéficiaires de ces repas étant dans la majorité des cas des personnes considérées comme vulnérables, la maîtrise de la sécurité sanitaire est un axe essentiel de la gestion des risques.

Objectifs : Connaître le développement des bactéries
Connaître et mettre en œuvre les moyens de maîtrise pour la sécurité sanitaire
Connaître et mettre en œuvre la réglementation sanitaire en vigueur
Maîtriser et suivre les documents d'autocontrôle

Durée	2 jours	Nombre	de 6 (minimum) à 12 (maximum)
Dates	(à définir avec les instances participantes)	Horaires	de 09h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h00

Programme

Jour 1 Les intoxications alimentaires en France
Les chiffres clés
Qu'est-ce qu'une TIAC ?
Le monde microbien
Les dangers chimiques, physiques et microbiologiques
Les références réglementaires
Les grands principes de la réglementation sanitaire
L'architecture des textes réglementaires

Jour 2 Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
Éléments constitutifs du PMS
La traçabilité
Les retraits-rappels
La méthode HACCP
Présentation de la méthode
Les différents dangers
La mise en place de la méthode HACCP

Matériel requis : Prévoir prise de note (le reste est fourni). Il sera remis aux stagiaires :

- Les contenus théoriques des interventions

Supports et méthodes pédagogiques :

- Formation participative
- Vidéoprojecteur

Modalités de suivi et dispositif d'appréciation des résultats :

- Évaluation en fin de formation
- Analyse des exercices en cours de formation

Intervenant : Ingénieur qualité - Formateur spécialisé dans le domaine de la sécurité sanitaire

Contact : mqualite@hotmail.fr ou <http://www.eulaliaconseil.fr/formations/contact-m-qualite/>