



Formations

Sécurité des aliments

Hygiène et sécurité des aliments

Bonnes Pratiques d'Hygiène et HACCP en atelier de cuisine thérapeutique

Contexte

Les exigences réglementaires européennes, le « Paquet hygiène » imposent à tout exploitant du secteur la formation de son personnel à l'hygiène des aliments.

Cette formation courte est la réponse à ces exigences réglementaires mais également la réponse à votre problématique de mise en place de règles simples d'hygiène permettant de prévenir les risques de T.I.A.C. (Toxi-Infections Alimentaires Collectives) lors de vos activités d'atelier de cuisine thérapeutique.

Public

Ergothérapeute, éducateur, AMP en EHPAD, auxiliaire de vie, toute personne encadrant des activités de cuisine thérapeutique.

Objectifs

Connaître le monde microbien et les conséquences d'une mauvaise hygiène.

Comprendre les exigences de la réglementation en vigueur et les principes de l'HACCP.

Connaître les origines des contaminations des produits alimentaires et les moyens de maîtrise.

Contenu

Les enjeux de l'hygiène alimentaire

Les toxi-infections alimentaires collectives (T.I.A.C.)

Le monde des microbes dans le secteur alimentaire.

Les origines des contaminations

Hygiène du personnel.

Lavage des mains (démonstration pratique)

Nettoyage désinfection des locaux et du matériel : principes et notions pratiques, plan de nettoyage.

La marche en avant.

Les facteurs de développement des microbes

Les moyens de maîtrise : les bonnes pratiques d'hygiène et les bonnes pratiques de fabrication appliquées à chacune des étapes, de l'approvisionnement des produits à la consommation des repas et la desserte et le nettoyage des matériels et locaux.

Les exigences réglementaires :

- les grands axes du "Paquet Hygiène"
- les grandes lignes du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
- les responsabilités face aux organismes officiels de contrôle
- HACCP : définitions, principes
- la traçabilité

L'HACCP au quotidien : les auto-contrôles, les enregistrements.

Traçabilité et gestion documentaire : les auto-contrôles en place dans votre établissement.

La gestion des non conformités.

Contact administratif : 07 61 80 70 14 • E-mail : formation@alpagroupe.fr • Contact commercial : 06 07 88 97 82



Formations

Sécurité des aliments

TOURNER LA PAGER SVP →

Intervenants

Consultants formateurs expérimentés.

Méthodes pédagogiques

Présentations interactives illustrées d'exemples par des spécialistes de « terrain ».
Démonstrations pratiques
Jeu des bonnes pratiques.
Echanges d'expériences.
Support de cours.
Attestation de formation.
Evaluation des acquis du stagiaire.

Date :
4 juin 2020

Lieu : Lille (59)
Durée : 1 jour (7h)
Prix : 410 € HT

Code : HYAT



Nous consulter