

Formation



14 heures

Hygiène et sécurité alimentaire : Méthode HACCP

Objectifs de la formation :

- **Acquérir** les connaissances de base en hygiène alimentaire,
- **Sensibiliser** aux bonnes pratiques.

Programme	Thèmes et contenus
1 ^{ère} journée : 9h à 12h30 Présentiel	L'hygiène et la sécurité au sein de l'entreprise : <ul style="list-style-type: none"> • Définition du terme hygiène et sécurité alimentaire ; • Transmettre les Bonnes Pratiques en matière d'Hygiène ; • Connaître les exigences alimentaires et les obligations par rapport au services officiels DDCSPP ; • Faire prendre conscience des risques et des sanctions entraînées par le non-respect de la réglementation en vigueur.
1 ^{ère} journée : 13h30 à 17h Présentiel	Les facteurs de risque alimentaire : <ul style="list-style-type: none"> • Connaître les dangers (microbiologique, physique, chimique, allergène) et les principales sources de contamination, les 5M (Méthode, Milieu, Matière, Main d'œuvre, Matériel) pour l'analyse des risques HACCP ; • Connaître les micro-organismes virus, bactéries, moisissures. à maîtriser en HACCP.
2 ^{ème} journée : 9h à 12h30 Présentiel	Les moyens de contrôle et de maîtrise de l'hygiène alimentaire : <ul style="list-style-type: none"> • Les dispositifs à mettre en place pour respecter les bonnes pratiques d'hygiène ; • Apprendre à maîtriser les matières premières et leur conservation ; • Les dispositifs à mettre en place pour éviter les risques de contamination ; • Les règles d'hygiène que le personnel doit appliquer ; • Connaître, maîtriser et organiser le Plan de Maîtrise Sanitaire.
2 ^{ème} journée : 13h30 à 17h Présentiel	La réglementation en application : <ul style="list-style-type: none"> • Les arrêtés ministériels ; • Guides des bonnes pratiques d'hygiène, • Comprendre ce qu'est un dossier d'agrément sanitaire. Présentation de l'HACCP : <ul style="list-style-type: none"> • Définition de la méthode HACCP, les bases et les pré-requis. Les méthodes d'analyse des risques, création d'un système documentaire (savoir créer ses documents : relevé de températures, contrôle à la réception, mettre en place son plan et plannings de nettoyage et de désinfection).

Méthodes et moyens pédagogiques :

· Pédagogie active :

- Apports théoriques adaptés et échanges,
- Ateliers de mise en pratique d'exercices,
- Discussion sur la mise en situation possible au domicile.

Public concerné :

- Personnel du médico-social,
- Nombres participants : Minimum 6, maximum 12.

Intervenants :

- Les Professionnels du secteur médico-social.

Prérequis :

- Aucun.

Evaluation :

- Bilan de satisfaction oral,
- Questionnaire de satisfaction simple,
- Une attestation de formation sera délivrée à l'issue de la formation.



Dates à définir.



CFPPA d'Ahun
Le Chaussadis
23150 Ahun
ou délocalisation
(nous contacter).



2 journées de 7h30.



820 € la journée pour un groupe de participants **ou 15 € de l'heure** par personne.

Une formation complète



Apports
théoriques



Echanges avec
les participant(e)s



Analyse
de pratique

Modalités et délais

Tout au long de l'année sur demande.

Contact

Pour toute demande d'information

Nathalie Ifanger

05.55.81.48.90

cfppa.ahun@educagri.fr