



HYGIENE ET SECURITE DES ALIMENTS EN RESTAURATION COLLECTIVE

EHPAD ET MAISONS DE RETRAITE

PERSONNES CONCERNEES

Les Responsables d'établissements
Le personnel de Cuisine : Chef, Second.

LES OBJECTIFS

HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT

(Analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise)

Comprendre les principes et leurs applications pour la mise en œuvre d'une démarche HACCP

A l'issue de cette formation, les participants seront capables d'analyser les processus de fabrication et à l'aide de la Méthode des 5 M de préparer leurs diagrammes de fabrication

LE CONTENU

Jour 1 :

Analyse des Dangers et Points Critiques
Les Toxi Infections Alimentaires et Collectives (TIAC)
Hygiène du personnel
Les textes ET Arrêtés
Les Directives Européennes et textes associés aux arrêtés
Le Pack Hygiène 2006
Analyse des Dangers et Points Critiques
La Traçabilité



Jour 2 :

La Méthode HACCP - les Principes - les Etapes d'analyse à travers les 5 M
Hygiène - micro biologique
Sensibilisation au monde microbien
Les germes en cause
Le Pack Hygiène
Les Règlements Européens : 178 / 2002 - 852 / 2004
L'Arrêté du 31 décembre 2009

Mise à jour des documents existants
Synthèse

Jour 3

Réception et stockage des marchandises
Hygiène de fabrication
Hygiène de distribution
Les Liaisons Froides et Chaudes
Le circuit des déchets
Entretien du matériel et des locaux
Synthèse

LA METHODE PEDAGOGIQUE

Formation théorique et pratique en situation
Mise en place de documents sur l'établissement par les participants
Utilisation supports Vidéo

LE DEROULEMENT

Formation de 3 journées
Nous contacter

SUIVI ET EVALUATION

Remise à chaque stagiaire d'un livret de formation
Suivi avec le dirigeant de la traçabilité mise en place