Hygiène alimentaire

Etablissements de santé ou médico sociaux

SUR-MESURE

Objectif de formation

Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer ses activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du usagers.

Programme

Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration - Aliments et risques pour le consommateur

Introduction des notions de danger et de risque.

1 Les dangers microbiens.
1.1 Microbiologie des aliments :
le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures)
le classement en utiles et nuisibles
les conditions de multiplication, de survie et de destruction des microorganismes
la répartition des micro-organismes dans les aliments.

1.2 Les dangers microbiologiques dans l'alimentation :
les principaux pathogènes d'origine alimentaire
les toxi-infections alimentaires collectives
les associations pathogènes/aliments

1.3 Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques :
la qualité de la matière première
les conditions de préparation
la chaîne du froid et la chaîne du chaud
la séparation des activités dans l'espace ou dans le temps
l'hygiène des manipulations
les conditions de transport
l'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection).

2. Les autres dangers potentiels :
dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...)
dangers physiques (corps étrangers...)
dangers biologiques (allergènes...).

Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration : Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

1. Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément.

2. L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur) :
principes de base du paquet hygiène
la traçabilité et la gestion des non-conformités
les bonnes pratiques d'hygiène (BPH)

3. L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.

4. Les contrôles officiels : direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations, agence régionale de santé,
grilles d'inspection, points de contrôle permanents et ciblés
suites de l'inspection : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture...

Infos pratiques

Type de formation

Formation continue

Public cible

Professionnel de la restauration en établissements de santé ou médico-sociaux.

Durée

2 Jours dont 14 Heures en centre

Tarif(s) net de taxe

- € Nous consulter

Adresse

Site de Rennes/Bruz
Campus de Ker Lann,
6 Rue des frères Montgolfier, BP 17201

35172 Bruz

https://www.cci-formation-bretagne.fr/ille-et-vilaine

Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration : le plan de maîtrise sanitaire

1. Les BPH Bonnes Pratiques d'Hygiène :
l'hygiène du personnel et des manipulations
le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement
les durées de vie (date limite de consommation, date limite d'utilisation optimale)
les procédures de congélation/décongélation
l'organisation, le rangement, la gestion des stocks.

2. Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements).

3. Le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène du secteur d'activité spécifié

Les points forts de la formation

- Une approche complète des risques alimentaires
- Connaissance approfondie de la réglementation

Les conditions d'admission

Prérequis
Aucun pré-requis

Modalités d'entrée

Le parcours de formation

Objectifs pédagogiques
Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration. Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration. Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration.

▶ PRÉSENTIEL

Modalités d'évaluations
Dans le cadre de notre process qualité, évaluation systématique des éléments acquis en fin de formation.

Modalités pédagogiques
Alternance d'apports théoriques et de mises en application pratique. Méthode participative. A partir des cas pratiques apportés par les participants mise en situation. Positionnement de sortie fait par le formateur

Les sessions

Bruz

- Nous contacter

Date et mise à jour des informations : 17/02/2025

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.cci-formation-bretagne.fr

Contacts

INGUANTA Anne
anne.inguanta@ille-et-vilaine.cci.fr
CCI Formation Ille-et-Vilaine - Site de Ker Lann - N° SIRET 130 022 809 00011 - N° d'activité 53351000435
Campus de Ker Lann,6 Rue des frères Montgolfier,BP 17201 - 35172 Bruz
Tél. : 0299054545 - cci.formationcontinue@fac-metiers.fr - https://www.cci-formation-bretagne.fr/ille-et-vilaine

CCI FORMATION BRETAGNE