



LA MÉTHODE HACCP

QUALITÉ

Réf. QL 023

Mise à jour le 22/04/2024

CONTEXTE

La réglementation européenne actuellement en vigueur définit des objectifs à atteindre en matière de sécurité alimentaire, et fixe une obligation de résultat aux établissements. Cette réglementation concerne non seulement les règles d'hygiène à mettre en place mais également les modalités de contrôle

OBJECTIFS

- Connaître les bases de la microbiologie
- Identifier les différents risques
- Connaître le cadre réglementaire
- Appréhender la méthode HACCP dans le cadre de la maîtrise des risques

PROGRAMME

- **Pourquoi parle-t-on de sécurité alimentaire ? (1h)**
 - Personnes fragilisées
 - Maîtrise des risques
 - Concilier moment privilégié et sécurité alimentaire
- **L'hygiène en restauration collective en établissement de santé (2h)**
 - Les notions de base de microbiologie :
 - Famille de germes,
 - Les facteurs de contaminations,
 - Les facteurs de, multiplication,
 - La marche en avant
 - Le risque microbiologique et l'alimentation
 - Les TIAC
 - Connaître les autres risques chimiques et physiques
- **Découvrir le paquet hygiène et le plan de maîtrise sanitaire (2h)**
 - L'hygiène du personnel
 - L'hygiène des locaux
 - Procédure de réception des denrées
 - Procédure de stockage
 - Distribution des repas
 - Repas témoin
 - Les contrôles microbiologiques
 - Les procédures HACCP
 - La traçabilité
- **Méthode HACCP (2h)**
 - Définitions
 - Les 7 principes
 - La méthode des 5 M

PUBLIC

- Infirmier diplômé d'Etat (IDE)
- Correspondant en hygiène
- Cadres de santé
- Personnel EHPAD, maison retraite
- Equipe de restauration hôtelière

INTERVENANT

Cadre supérieure de santé en EHPAD

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Formations alternant apports théoriques et discussion pratique
- Evaluation individuelle de l'acquisition des connaissances (QCM)
- Remise d'un support de cours

PRÉREQUIS

- Aucun

■ Durée : 1 jour (7heures) ■ Horaires : 9h00 - 17h00 ■ Participants : 15

CETTE FORMATION EST ÉGALEMENT DISPONIBLE EN INTRA À LA PÉRIODE QUE VOUS SOUHAITEZ. CONTACTEZ NOUS!

CONTACT
INSCRIPTION

Compétences Santé Développement
50 avenue du Dr.Aurientis, 13100 Aix-en-Provence
www.compétences-sd.fr

Tél : 04 42 16 99 46
formation@competences-sd.fr



Informations à destination du participant

DÉBUT DE FORMATION

- Informations des conditions relatives au déroulement de la prestation de formation
- Signature du règlement intérieur de notre organisme
- Analyse du besoin : Recueil des attentes individuelles
- Identification des objectifs : Méthode de positionnement : Fiche d'auto-positionnement
- Programme détaillé de la formation
- Outils d'évaluation des connaissances : QCM-QUIZ d'évaluation des connaissances à l'entrée de la formation

FIN DE FORMATION

- QCM-QUIZ d'évaluation des connaissances à la fin de la formation
- Processus d'évaluation des objectifs de la formation
- Evaluation à chaud : enquête satisfaction formation/formateur/organisme de formation
- Remise d'un support de cours reprenant l'intégralité de la formation
- Remise d'une attestation de fin de formation-attestation d'assiduité
- Information de l'envoi par mail de l'évaluation à froid (j+1 mois)

■ Durée : 1 jour (7heures) ■ Horaires : 9h00 - 17h00 ■ Participants : 15

CETTE FORMATION EST ÉGALEMENT DISPONIBLE EN INTRA À LA PÉRIODE QUE VOUS SOUHAITEZ. CONTACTEZ NOUS!