

## Recyclage HACCP /Bonnes Pratiques d'Hygiène

<b>RESPONSABLE DU STAGE</b>		<b>DURÉE</b>	1 jours
<b>DATES</b>	A déterminer	<b>LIEU</b>	A déterminer
<b>ORGANISATION MATÉRIELLE</b>	Théorie en salle, pratique dans les locaux de la structure d'accueil		
<b>PUBLIC</b>	Tous les agents travaillant à la préparation et au service des repas en restauration collective ou à la remise en état des locaux		
<b>OBJECTIFS</b>	<p>Permettre aux agents de développer et de mettre à jour leurs connaissances et compétences dans le domaine de l'hygiène alimentaire en restauration collective et de la réglementation qui s'y rapporte.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaître et appliquer la réglementation.</li> <li>- Mettre en place et appliquer la méthode HACCP</li> <li>- Connaître et appliquer les Bonnes Pratiques d'Hygiène</li> <li>- Mettre à jour le Plan de Maîtrise Sanitaire</li> </ul>		
<b>CONTENU</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Observation et analyse des pratiques sur site</li> <li>• Restitution des observations</li> <li>• Rappel de la réglementation</li> <li>• Le plan de maîtrise sanitaire et le système documentaire qui s'y rapporte</li> <li>• Le concept HACCP, la méthode et les objectifs</li> <li>• La microbiologie et les mesures préventives</li> <li>• Les bonnes pratiques d'hygiène et les pré-requis, le principe de la marche en avant</li> <li>• Les Toxi-Infections Alimentaires Collectives (TIAC)</li> <li>• Le nettoyage et la désinfection des locaux et matériels</li> <li>• Les analyses et les autocontrôles</li> <li>• Les documents à présenter aux services de contrôles (DDPP)</li> <li>• conclusion</li> </ul>		
<b>METHODES ET MOYENS</b>	Analyse des pratiques sur site, restitution et apports théoriques / exercices et étude de cas.		

<b>INTERVENANT</b>	POUSSARD Patrick CF2P FORMATION 06.79.07.30.71
--------------------	--