

Appliquer et formaliser les bonnes pratiques d'hygiène

Objectifs

Identifier les principales règles d'hygiène à appliquer pour garantir la qualité microbiologique des aliments
Savoir écrire les règles d'hygiène à appliquer dans l'établissement conformément aux obligations légales
Comprendre les objectifs de ces règles pour mieux les appliquer
Mesurer les enjeux réglementaires pour la santé des consommateurs et pour l'image de marque de l'établissement

Contenu du stage

Public concerné

Agents de restauration collective en établissement médico éducatif
Effectif : de 1 à 10 personnes

Durée

2, 5 jours – 17,5 heures

Pré-requis

Aucun

Méthodes pédagogiques

Recueil des attentes des stagiaires
Illustrations, exemples d'application, modèles de documents, travaux de groupe...
Vidéo projecteur

Un temps important sera consacré aux travaux de groupe pour permettre aux stagiaires de s'approprier les méthodes de réalisation des documents et de travailler ainsi en autonomie entre les différentes séances

Moyens et techniques pédagogiques

Support pédagogique remis à chaque stagiaire

Lieu

En INTER : dans nos locaux
En INTRA : dans vos locaux

1^{ère} demi-journée

Evaluation des pratiques de l'établissement

Objectifs :
Identifier les points forts et les points à améliorer concernant les bonnes pratiques d'hygiène
Faire l'inventaire des documents du plan de maîtrise sanitaire (PMS) conformes, à améliorer ou à créer
Adapter au plus près des besoins de l'établissement les temps de mise en forme du plan de maîtrise sanitaire pendant la formation
Proposer un plan d'amélioration

2^{ème} demi-journée

La sécurité alimentaire : obligations et enjeux

Les obligations réglementaires
Les autres enjeux : responsabilité, image de marque...
Le plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) : les grandes lignes et les principaux documents correspondant

Les dangers alimentaires

Rappel des principes de base : Qui sont-ils ? Comment et où vivent-ils ?
Les 4 types de danger
Présentation rapide de quelques microbes dangereux (sources, maladies développées...)
Autres dangers (chimiques, physiques, allergènes)
Consommateurs à risques : personnes âgées, enfants...

La méthode HACCP en quelques mots

Objectifs et intérêts de la méthode
Les étapes

3^{ème} demi-journée

Les moyens de lutte contre la contamination des aliments

La qualité des matières premières
La tenue de travail
L'hygiène du personnel et des manipulations
Le nettoyage et la désinfection des locaux et du matériel
Marche en avant et séparation des circuits

Applications :

Réaliser l'instruction de réception des marchandises
Réaliser un livret hygiène précisant notamment la tenue de travail, le protocole de lavage des mains
Démarrer la consultation du dossier nettoyage

Avec votre accord :

Un travail personnel sera demandé aux stagiaires pour compléter le dossier nettoyage

Appliquer et formaliser les bonnes pratiques d'hygiène (suite)

4^{ème} demi-journée

Les moyens de lutte contre le développement des microbes

Les températures de conservation : chaîne du froid

Surgélation et congélation

Age des produits : DLC et DLUO

Les moyens de lutte contre la survie des microbes

La cuisson

Les autres techniques

Applications :

Poursuivre la constitution du dossier nettoyage

Démarrer la réalisation des instructions concernant le stockage des marchandises, la gestion des reports, la cuisson et refroidissement...

5^{ème} demi-journée

Contrôler et enregistrer les résultats

Contrôles à réception et en cours de fabrication

Contrôle nettoyage

Analyses microbiologiques

Audit hygiène

Procédure de traçabilité et de gestion des non-conformes

Constituer son classeur Plan de Maîtrise Sanitaire

Sommaire

Applications :

Corriger les instructions réalisées

Réaliser les fiches de contrôles nécessaires à la validation des pratiques

Réaliser les procédures de traçabilité et de gestion des non-conformités

Faire un récapitulatif des documents de l'établissement

Dispositif de suivi et d'évaluation

Evaluation en cours d'acquisition qui peut être faite, selon le contenu de la formation, sous forme :

Quiz, exercice pratique, étude de cas, jeux de rôles..

Questionnaire de fin de formation

Evaluation de satisfaction

Profil du formateur

Nos formateurs et consultants sont choisis pour leurs expertises métiers et leurs compétences pédagogiques