

Bonnes pratiques en hygiène alimentaire et entretien des locaux

Réf : PA048

MAJ : 04/23

Public concerné

Personnel de l'établissement chargé des repas et du nettoyage
Effectif : de 1 à 10 personnes

Durée

1 jour – 7 heures

Pré-requis

Aucun

Méthodes pédagogiques

Recueil des attentes des stagiaires
Jeu questions / réponses lors des exposés pour s'appuyer sur la connaissance des stagiaires

Moyens et techniques pédagogiques

Utilisation du vidéo-projecteur
Modèles de documents, illustrations à l'aide d'exemples concrets
Animation participative
Supports théoriques illustrés sur PowerPoint

Objectifs opérationnels

A l'issue de la formation, le stagiaire sera en capacité :

- de mesurer les enjeux de la maîtrise de l'hygiène dans un établissement d'accueil
- d'identifier et savoir mettre en œuvre les principales règles d'hygiène alimentaire
- de réaliser et gérer l'entretien des locaux de manière efficace

Contenu du stage

Dangers alimentaires et dangers associés à l'entretien des locaux

Les enjeux

La réglementation en vigueur

Les différents dangers alimentaires

- Micro biologiques
- Chimiques
- Physiques et allergènes

Découvrir pour mieux comprendre le monde microbien

- Les différents microbes
- Comment vivent-ils ?
- Comment les tuer ?

Les dangers associés à l'entretien des locaux

- Micro biologiques
- Chimiques
- Chutes
- Allergies de contact....

Comment lutter contre les dangers alimentaires ?

Les moyens de lutte contre les contaminations

- Qualité des matières premières
- Règles de rangement des matières premières
- Hygiène du personnel

Les 4 types de risques

Présentation rapide de quelques microbes dangereux (sources, maladies développées)

Exemple : Salmonelle, Listéria

Les autres dangers : physiques, chimiques, allergènes

Les moyens de lutte contre la contamination des aliments

La qualité des matières premières à réception

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

La gestion des déchets

Les moyens de lutte contre le développement des microbes

Les températures de conservation : chaîne du froid, chaîne du chaud

Assainissement des denrées

Principales mesures de maîtrise face aux autres dangers (chimiques, physiques, allergènes)

Contrôler et enregistrer les résultats

Températures, dates de péremption...

Traçabilité des repas

Bonnes pratiques en hygiène alimentaire et entretien des locaux (suite)

La méthode HACCP : présentation de la démarche et mise en application

Objectifs et intérêts de la méthode

Les étapes de la démarche

Illustration autour d'un exemple de l'établissement

Analyse des pratiques

Identification des points forts et des points à améliorer

Echange avec les stagiaires autour des difficultés rencontrées

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