Hygiène en cuisine et HACCP

Objectif général

Les exigences en matière d'alimentation des patients et la réglementation nécessitent une rigueur constante et soutenue. Ce stage vous propose de faire le point sur les bonnes pratiques de préparation des repas en établissement de soins et d'hébergement.

Objectif de formation

Être capable de maîtriser les risques d'intoxications et de toxi-infections alimentaires collectives (T.I.A.C.) lors de la préparation des repas..

Contenu de la formation

Risques liés à la restauration collective : hygiène hospitalière et risque infectieux - différents types d'accidents d'origine alimentaire - notions de microbiologie - principes de prévention, démarche qualité et référentiels (ISO 22000…) – réglementation, méthode HACCP et plan de maîtrise sanitaire (les applications de l'HACCP sont développées dans les chapitres suivants)

Matières premières : différents types de denrées - conditions de réception - organisation des contrôles et des stockages

Élaboration des repas : préparations froides - préparations chaudes - mixés et autres produits sensibles

Conditionnement et distribution : respect des températures - précautions de conditionnement et de transport - rôle du service dans le maintien de la qualité

Restes et déchets : devenir des restes - recueil et stockage des déchets - évacuation des déchets

Entretien du matériel et des locaux : différents types de produits - matériel et méthodes - planification des opérations

Hygiène du personnel : vestiaires et tenues vestimentaires – lavages et autres traitements des mains - notions de sécurité - surveillance médicale

Synthèse

Animation et pédagogie,

- formateurs permanents, scientifiques diplômés d'études supérieures en sciences de la vie, spécialistes de la qualité et de la prévention des risques en établissements de santé, professionnels de la formation des adultes.
- pédagogie active et participative (diaporamas spécifiques, alternances d'exposés, de mises en commun d'expériences et d'études de cas…)
- supports écrits, spécialement conçus pour la session, constituant des auxiliaires de réflexion et de mémorisation

*Session réalisable en **"intra"***

Personnel concerné
Encadrement et ensemble du personnel affecté à la préparation des repas

Durée
2 journées
(14 heures)

Dates
À définir

Lieu
En établissement

Validation
Attestation de stage

CERFHA - 1 rue des Charretiers - BP 11847 - 45008 ORLÉANS CEDEX
☎ 02 38 88 51 25 ⅄ 🖷 02 38 88 22 88 ⅄ contact@cerfha.fr ⅄ 💻 www.cerfha.fr