



Formation aux bonnes pratiques d'hygiène et à la méthode HACCP en crèche et micro-crèche

L'objectif de la formation :

- Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène et les principes HACCP de son plan de maîtrise sanitaire selon les exigences réglementaires.

- Connaître les recommandations d'hygiène alimentaire spécifiques aux crèches

Durée de la formation : 7 heures

Public visé : chef de cuisine, agent de restauration, puéricultrice, auxiliaire de puériculture, éducateur, directeur...

Prérequis : aucun

Moyens pédagogiques : Support visuel sur vidéoprojecteur avec des diaporamas de photos prises en situation réelle. Participation et interactivité privilégiées.

Modalités d'évaluation :

Evaluation des acquis à chaud en fin de formation par QCM.

Documents fournis aux stagiaires :

Guide des bonnes pratiques d'hygiène. Affiches de sensibilisation (lavage des mains...). Autocontrôle.

Sanction de la formation :

Attestation individuelle de formation

Conditions financières : Demande d'inscription ou devis dûment rempli(e) et sign(é). Devis accompagné d'un acompte à la réservation du stage. Règlement du solde en fin de formation.

Tarif forfaitaire pour une inscription d'un groupe sur demande.

Enregistré sous le numéro 53 22 08 714 22. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'état.

Programme de formation :

- Selon les possibilités, la formation est précédée d'un audit des cuisines et annexes de prendre connaissance du plan de maîtrise sanitaire (PMS).

La réglementation et les principales définitions en matière d'hygiène

l'évolution de la réglementation française et européenne - «Le Paquet Hygiène»

la responsabilité du fabricant

les relations à tenir avec les services de contrôles

Notions de microbiologie

milieu de vie et les sources d'apports des microorganismes

les facteurs de développement des microbes

les Bactéries pathogènes, responsables des TIAC.

Les mesures préventives à appliquer dans un plan HACCP = mise en place du Plan de Maîtrise Sanitaire

Le *Milieu* et son nettoyage-désinfection avec l'étude de cas de votre établissement =

le plan de nettoyage et de désinfection

l'entretien des biberons et des tétines

le contrôle de l'efficacité du nettoyage et de la désinfection

Le *Matériel*, son rangement, son utilisation, sa surveillance =

les équipements de la chaîne du froid et les éléments de surveillance

le respect de la chaîne du froid

le stockage du petit matériel et des ustensiles

le plan de maintenance

La *Matière*, son stockage, sa conservation =

le stockage en froid négatif, froid positif et les règles à respecter

le pré-traitement : déboitage, décontamination des fruits et légumes...

le traitement des aliments à risques : les ovoproduits, la viande, le poisson...

les recommandations d'hygiène pour la préparation et la

conservation des biberons (selon l'ANSES)

le traitement des biodéchets et leur gestion selon la réglementation

- La *Main d'œuvre* et l'hygiène =

l'état de santé et le comportement

la tenue vestimentaire

le lavage des mains. Vidéo et test d'efficacité du lavage des mains

Les *Méthodes*, de la réception à la gestion des excédents : étude de vos pratiques =
la marche en avant
la réception/ les achats et les critères de contrôle
la liaison froide et le refroidissement rapide
la remise en température
l'hygiène autour des repas
le service en différé pour les bébés
la gestion des excédents

Traçabilité (les lois en vigueur)
les obligations, et les procédures à mettre en place. Plats témoins
la traçabilité lors du stockage
la procédure de retrait et de rappel

Les affichages et l'information aux consommateurs (parents)
les allergènes

La vérification de la mise en place du PMS
Quoi vérifier ? Comment ? Quand ?
Les outils de contrôle : grilles d'audit, matériel de mesure (thermomètres, ...) et l'étalonnage
Le plan de contrôle d'analyses microbiologiques
La gestion des non-conformités et les actions correctives



DEMANDE DE DEVIS POUR UNE FORMATION INTRA-ENTREPRISE

QHSA – contact@qhsa-formation.fr

*Toute inscription non annulée 2 semaines avant la date de stage sera facturée

Etablissement :

Nom (signataire de la convention) :

Fonction :

Adresse :

Code Postal : Ville :

Tél : Fax :

E-mail : Siret :

Demande de devis pour une inscription au stage intra-entreprise: « Formation aux bonnes pratiques d'hygiène et à la méthode HACCP en crèche et micro-crèches ».

Nombre de stagiaires (s) :

Lieu :

Délai de réalisation souhaité :

NB : pour tout renseignement complémentaire, contacter QHSA sur la ligne directe au 06 62 86 64 55. Merci de nous retourner votre demande de devis au plus vite, un devis vous sera adressé en retour.