

Les Bonnes Pratiques d'Hygiène en Restauration Collective

Objectif

- Mise à niveau des connaissances de la réglementation en hygiène nécessaire au maintien du Plan de maîtrise sanitaire (PMS)
- Mise à niveau des connaissances de la méthode HACCP
- Sensibilisation sur les effets des TIAC

Méthode

- Identification de la demande
- Formation au sein de l'établissement

Durée

- ½ journée d'état des lieux
- 1 à 2 jours de formation
- Séances par ½ journées consécutives ou non.

Moyen

- Audit
- Réglementation
- Support de formation individuel
- Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène remis en fin d'intervention

Intervenant

- AG@P'pro
Organisme de formation n° 72 33 05 519 30

Programme

L'intervention pourra porter sur tout ou partie des thèmes suivants en fonction de la demande et de la durée convenue :

Présentation du Paquet Hygiène

- Présentation générale
- Les différents textes du Paquet Hygiène

Présentation des bases de l'hygiène

- Hygiène des locaux
- Hygiène du personnel
- Autres éléments importants

La méthode HACCP

- La mise en place de la méthode
- Les 7 principes de la méthode HACCP

Présentation des principales Bactérie à l'origine des TIAC

- Salmonella
- Listeria monocytogènes
- Staphylococcus aureus