



LIEU DE LA FORMATION

AGENCE DE DAX

PUBLIC CONCERNÉ

Salariés travaillant en structure (EHPAD, foyer,....)

PRÉ-REQUIS

Aucun

DÉBUT DE LA FORMATION

Tout au long de l'année

DÉTAILS DATE DE LA FORMATION

Formation en intra entreprise
Durée : 2 jours
Tarif : nous consulter

MODALITÉS DE FINANCEMENT

Plan de développement des compétences

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Maîtriser les risques de contamination microbiologique et physico-chimique dans l'environnement de travail
- Appréhender la méthode HACCP, connaître des méthodes pour prévenir l'apparition de dangers

CONTENU DE LA FORMATION

Hygiène alimentaire et réglementation

- Définition et réglementation
- Les dangers
- Les risques professionnels
- Micro-organismes et mode de vie
- Les TIAC (Toxi-Infections Alimentaires Collectives) et sources de contamination
- Les procédés de destruction
- Les moyens d'action : les 3 règles d'or et les 5

Organisation, réalisation, mise au point

- Généralités sur la méthode HACCP : historique, objectifs, définitions
- Présentation des étapes de la méthode
- Analyse du diagramme de fabrication
- Présentation du manuel HACCP
- Les outils de travail

Pour chaque étape

- Description, analyse des dangers, développement des mesures préventives CCP (maîtrise des points critiques), surveillance
- Présentation d'un protocole de nettoyage et désinfection

CONDITIONS DE FORMATION

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Validation : Attestation de stage

PROFIL DES INTERVENANTS

Hygiéniste

VOS CONSEILLERS DE L' AGENCE DES LANDES

Myriam DHAILLY
Conseillère en Formation
Professionnelle
myriam.dhailly@greta-cfa-
aquitaine.fr
05 58 05 65 65
05 58 05 65 64