



## LIEU DE LA FORMATION

AGENCE DE PAU

## 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 DU BÉARN

Céline CLAVERIE  
Conseillère Formation Continue  
Santé/Social  
celine.claverie@greta-cfa-  
aquitaine.fr  
05 59 84 15 07  
06 27 94 50 12