Actualiser ses pratiques d'application des procédures dites « HACCP » du plan de maitrise sanitaire

RUBRIQUE

APPROCHES, PRATIQUES ET MÉTHODOLOGIES DU TRAVAIL SOCIAL

PRÉ-REQUIS

Tout professionnel du secteur social et médico-social intervenant dans la démarche du plan de maîtrise sanitaire de son établissement

Description

Dans le cadre de la directive européenne 93/43/CEE portant sur l'hygiène des denrées alimentaires, une formation HACCP est obligatoire depuis le 1er octobre 2012 les établissements tels que les EHPAD, maisons de retraite, structures d'accueil avec restauration, les associations et les centres d'hébergement proposant des repas préparés ou livrés ont une obligation de former le personnel à l'HACCP.
Cette formation a pour buts :
– D'actualiser les connaissances des procédures d'hygiène alimentaire obligatoires des établissements
– De questionner et d'étayer ses pratiques pour se positionner en lien avec les obligations de la règlementation en vigueur et améliorer la conduite du Plan de Maitrise Sanitaire (PMS)
– De sensibiliser et d'impliquer les participants aux enjeux et modalités de mise en œuvre d'une démarche qualité relative à la mise en œuvre et à l'évaluation du PMS.
En matière de responsabilité, tous les Exploitants du secteur alimentaire, les Directeurs, les Responsables, Chef de service, les Présidents d'association sont responsables des conditions d'hygiènes régnant dans leur établissement. Le professionnel manipulant des denrées est également impliqué à l'objectif de résultat.

Objectifs

- Comprendre et mettre en place toutes les étapes de la démarche (HACCP/L'analyse des dangers /points critiques pour leur maitrise)

- Reconnaitre les dangers, apprécier leur gravité et les risques leur correspondant
- Déterminer les points critiques pour les maitriser
- Déterminer les critères d'observations
- Surveiller les points critiques pour les maitriser
- Prendre des mesures correctives quand la surveillance révèle que les critères ne sont pas respectés
- Vérifier que le système fonctionne comme prévu
- Enregistrer les données.

Contenus

- Règlementation, Arrêté ministériel du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement aux consommateurs
- Plan de Maîtrise Sanitaire et procédures HACCP
- Hygiène du personnel
- Suivi des manipulateurs
- Traçabilité des matières premières
- Maitrise des températures de conservation
- Contrôle à réception des marchandises
- Lutte contre les nuisibles
- Analyse bactériémiques
- Procédures écrites du PMS
- Construire son Plan de nettoyage et désinfection
- Classeur d'archivage des auto-contrôles
- Film sur des contrôles de la Direction Départementale de la Protection de la Population (DDPP)
- Modalités d'évaluation et d'actualisation du PMS.

Modalités pédagogiques

- Quizz de connaissances
- Echanges avec les professionnels sur des situations et leurs pratiques
- Apports théoriques et exercices pratiques
- Support vidéo
- Evaluation individuelle des acquis de la formation (questionnaire).

Lieu et calendrier

En intra (calendrier à déterminer)

Coût
Nous consulter

Durée
14 heures - 2 jours

Intervenant

Slimane HAMZAOUI – Chef d'entreprise dans le milieu de la restauration, Président du GNI Normandie et Formateur en HACCP