



DES ALIMENTS

Hygiène alimentaire « spécial crèche »

FORMATION INTER ET INTRA-ENTREPRISE



DURÉE

2 jours (14 heures)



PRÉREQUIS

Pas de prérequis



OBJECTIFS

- Recenser les différentes sources de contaminations, les risques de multiplication
- Appréhender les moyens de maîtrise
- Réaliser un nettoyage et une désinfection efficaces
- Comprendre la réglementation concernant le Plan de Maîtrise Sanitaire
- Gérer les règles d'hygiène propre à la biberonnerie



PUBLIC

- Personnel d'encadrement de structures petites enfances, puéricultrices, cuisiniers, agents de service



MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Échanges et analyse de pratiques
- Visualisation de prélèvements de surface
- Exercice concret de lavage des mains
- Travail en groupe : exercices sur les règles d'hygiène et le plan de nettoyage

PROGRAMME

Sources de contaminations, de multiplication et de non destruction :

- Utilisation de la règle des 5 M pour identifier les dangers lors de la préparation des repas en restauration infantile

Risques microbiologiques :

- Exigences de la biberonnerie (texte officiel)

Bonnes pratiques d'hygiène :

- Locaux
- Matériel
- Personnel

- Organisation : maîtrise des températures, distribution des repas, gestion des produits non consommés

- Préparations infantiles

Plan de Maîtrise Sanitaire :

- Principes de l'HACCP
- Documents constitutifs du Plan de Maîtrise Sanitaire

Traçabilité



ÉVALUATIONS ET SUIVI

- Évaluation des acquis en fin de formation
- Évaluation de la satisfaction
- Attestation de fin de formation



THÈME ASSOCIÉ

- Nutrition petite enfance