

# Bonnes pratiques d'hygiène, HACCP et distribution des repas

NDPC18

Durée : 2 jours

10 participants max

Intervenant  
Consultant en hygiène

Public  
Personnel de restauration collective,  
ASHQ, AMP

Prérequis  
Expérience en restauration  
collective

## Objectifs de la formation

- 1 Identifier les conséquences d'une mauvaise hygiène par une bonne connaissance du monde microbien.
- 2 Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène et comprendre les exigences de la réglementation.
- 3 Maîtriser l'organisation du travail avant, pendant et après le service et dans les étages.



## Programme de formation

### 1 - Les origines et les conséquences d'une mauvaise hygiène

- Microbes et facteurs de développement.
- Les origines principales de la contamination des produits alimentaires (eau, température...).
- Les différents dangers (chimiques, physiques et microbiologiques).
- Toxi-Infections Alimentaires Collectives.

### 2 - Comment rompre la chaîne de transmission des microbes ?

- Les exigences réglementaires (plan de maîtrise sanitaire, HACCP, auto-contrôles, traçabilité...).
- Bonnes pratiques d'hygiène : tenue du personnel et lavage des mains.
- Bonnes pratiques de fabrication.
- Marche en avant.

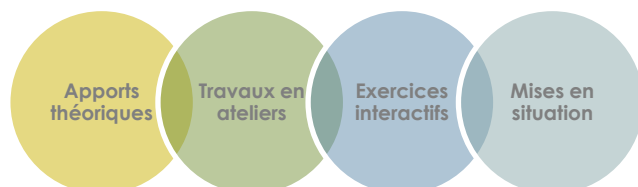
### 3 - La communication inter service

- La coordination entre l'équipe soignante et la cuisine.
- La relation entre le personnel de distribution (salle à manger ou service de soins) et de production.

### 4 - Distribution des repas en salle et en chambre

- Organisation générale.
- Hygiène des résidents ou patients.
- Prises de température, traçabilité, auto-contrôles...

## Pédagogie



## Evaluation



Les programmes de formation peuvent être adaptés aux besoins & aux spécificités de chaque client.