



BONNES PRATIQUES HYGIÈNE DISTRIBUTION REPAS ET HACCP



Public

Agents hôteliers et agents de soin contribuant à la distribution des repas



Pré-requis

Aucun



Modalités

Présentiel



Durée

1 jour - 7 heures

DATES & LIEUX



A définir dans vos locaux

INTERVENANTS



Martine SARRETTE
Consultante formatrice

VALIDATION



Certificat de réalisation
Attestation de fin de formation

TARIFS



Nous consulter

PROGRAMME

LES EXIGENCES REGLEMENTAIRES

- Le Plan de Maitrise Sanitaire
- La nécessité des autocontrôles
- La notion de responsabilité des agents

LES BONNES PRATIQUES HYGIENIQUES

- Les TIAC (Toxi Infection Collective)
- Hygiène des agents
 - La tenue de travail
 - Le respect du lavage des mains
- Respect de la marche en avant
- La gestion des denrées alimentaires et de leur température :
 - Compléments nutritionnels
 - Pain
 - Eléments du petit déjeuner
 - Boissons
 - Gestion du réfrigérateur et auto-contrôles
- Consignes de stockage et gestion des DLC
- Gestion des chariots repas :
 - Conditions à réception
 - Conditions de remise en température
 - Constitution des plateaux repas
- Distribution des repas :
 - Organisation de l'activité
 - Présentation des plats et relationnel adapté
 - Le temps réservé au repas et l'accompagnement dédié
 - L'organisation de la desserte
- Gestion de la vaisselle :
 - Gestion du lave-vaisselle et entretien
 - Consignes de lavage (chronologie des activités, choix des paniers, séchage, rangement)
 - Plan de nettoyage-désinfection de l'office
 - Le plan de bionettoyage
 - Les enregistrements des activités

RÉSULTATS ATTENDUS

- S'assurer du respect de la réglementation, et notamment du Plan de Maîtrise sanitaire de l'établissement à l'étape distribution des repas
- Identifier les bonnes pratiques

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Connaître les exigences réglementaires (prérequis du PMS et méthode HACCP)
- Appliquer les bonnes pratiques hygiéniques
- Définir des axes d'améliorations

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Alternance d'apports théoriques et d'analyse des pratiques
- Remise d'un livret pédagogique
- Envoi d'un compte rendu précisant les axes d'améliorations

ACCESSIBILITÉ



Lieux aménagés et modalités adaptées pour faciliter l'accès et l'usage aux personnes en situation de handicap