

Restauration

Management de la sécurité des aliments



ECROISR

Contaminations croisées en restauration

Contexte : Les exigences réglementaires, le « Paquet Hygiène », imposent à tout exploitant du secteur le maintien des compétences de son personnel à l'hygiène et la sécurité des aliments.

Cette formation vous permettra de maîtriser vos productions en :

- Appréhendant les risques de contaminations croisées propres à votre activité (exigence essentielle à maîtriser)
- Adaptant vos circuits et votre PMS



Les objectifs

Objectif principal :

Appréhender et maîtriser les risques de contaminations croisées propres à son activité, pour tous les dangers identifiés : bactériologiques, chimiques, corps étrangers et allergènes

Objectifs opérationnels :

- Comprendre les mécanismes des accidents sanitaires
- Connaître les germes pathogènes susceptibles de provoquer une intoxication
- Être capable d'identifier les sources de contaminations croisées dans son activité
- Savoir adapter les circuits et les bonnes pratiques aux risques identifiés
- Être capable de faire appliquer les mesures de maîtrise des contaminations croisées



Pour qui ?

Public :

Responsable de restauration, encadrant.

Prérequis :

- Connaissances de base en hygiène des aliments
- Nous sommes à votre disposition pour vous aiguiller dans vos choix



Le contenu

Contenu :

- Mieux connaître les germes responsables des Toxi-Infections Alimentaires Collectives (TIAC)
- Les contaminations croisées et les Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Les sources de contaminations croisées dans son activité
- L'étude des circuits matières, le personnel...
- La formalisation de la marche en avant dans l'espace ou dans le temps
- L'adaptation du PMS et les actions d'amélioration
- La communication auprès des équipes



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Présentations interactives illustrées d'exemples par des spécialistes de « terrain »
- Animation autour d'ateliers pédagogiques de mise en pratique à partir de situations réelles
- Échanges d'expériences professionnelles

Modalités d'évaluation :

- Évaluation des connaissances en début de formation
- Évaluation des acquis du stagiaire
- Évaluation de la satisfaction à chaud/à froid
- Validation par une attestation de formation

Intervenant :

Auditeurs/formateurs expérimentés

Mention Inter/Intra :



Durée : 1 jour (7h)

Dates & lieux : nous consulter

Tarif Inter :

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

Animations en situation à partir de cas concrets



ECROISR



Soyez certains que nous mettrons tous les moyens en œuvre pour répondre à toute demande spécifique liée à un handicap. Nous vous invitons à nous contacter directement pour étudier ensemble les adaptations nécessaires afin que vous puissiez suivre cette formation.

Pour plus d'informations :

EHA-formation@ftfr.eurofins.com – 09 69 37 01 02

<https://www.eurofins.fr/formation-en-hygiene-alimentaire/>