

# Hygiène et HACCP en restauration collective

## Contexte

---

Dangers chimiques, risques microbiologiques, allergènes, corps étrangers... La sécurité des aliments reste une préoccupation importante pour les établissements de santé. De plus, les différentes crises alimentaires ont conforté l'idée de sécuriser la chaîne alimentaire mais aussi de comprendre les enjeux et les risques liés à l'alimentation.

## Objectifs

---

- Appréhender la législation encadrant la méthode HACCP.
- Comprendre et maîtriser les règles d'hygiène alimentaire.
- Actualiser les connaissances sur les bonnes pratiques en hygiène alimentaire.
- Appliquer la méthode HACCP en restauration.
- Définir les axes d'amélioration du système HACCP.

## Renseignements complémentaires

---

**Modalité pédagogique :** Présentiel

**Nombre de participants :** De 8 à 15 participants

**Coût pédagogique :** Financé sur fonds mutualisés ANFH (crédits régionaux)

## Programme

---

**Appréhender la législation encadrant la méthode HACCP** La réglementation. Evolution de la réglementation.

**Comprendre et maîtriser les règles d'hygiène alimentaire / Actualiser les connaissances sur les bonnes pratiques en hygiène alimentaire** Le monde microbien. Les analyses alimentaires. Les grands principes de l'hygiène.

**Appliquer les méthodes HACCP en restauration / Définir les axes d'amélioration du système HACCP** La méthode HACCP. La Traçabilité. La TIAC. Conduite à tenir en cas particuliers.

**Identifier et appliquer son PMS (HACCP + BPH)** Le PMS.

**Public**

**Personnel en charge de la restauration**

**Exercice**

**2024**

**Code de formation**

**AFR 7.07**

**Nature**

**AFR**

**Organisé par**

**ALTAFORMA**

**Durée**

**14 heures**

**Typologie**

**Formation continue ou Développement des connaissances et des compétences**