



## HYGIENE – HACCP EN CRECHE

### OBJECTIFS

1

Acquérir les capacités nécessaires pour exercer une activité dans des conditions d'hygiène satisfaisantes en restauration de crèche.

- Connaître les risques liés à une insuffisance d'hygiène
- Connaître les principes de l'hygiène à mettre en œuvre
- Identifier ses propres points d'amélioration sur son poste de travail au quotidien

### CONTENU DE LA FORMATION :

1-Aliments et risques pour le consommateur :

- Les dangers microbiens et risques de Toxi-Infections Alimentaires Collectives
- Les autres dangers potentiels : biologiques (parasites, allergènes), physiques, chimiques

2-Contexte réglementaire

Paquet Hygiène, Plan de maîtrise sanitaire, principes HACCP, Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène

3-Les bonnes pratiques d'hygiène générales et spécifiques au secteur.

- hygiène du personnel et des manipulations
- nettoyage et désinfection
- réception des marchandises
- stockage, températures réglementaires de conservation, durées de vie (DLC, DDM)
- protocoles relatifs aux biberons
- informations relatives à certains produits en collectivité (fromages au lait cru, miel, ...)
- selon les types d'établissements : opérations de refroidissement rapide, maintien au chaud et réchauffe
- gestion des repas décalés service

4-Détermination des points d'amélioration sur poste de travail

Réflexion sur les points à améliorer avec recherche personnelle de solutions pouvant être proposées



DUREE - 8 h

PUBLIC

Toute personne exerçant ou souhaitant exercer une activité en crèche ou micro-crèche en France. Pas de prérequis

2

FORMATEUR - *Sophie GRANIER*

**Formatrice et consultante en Hygiène et sécurité alimentaire – Management de la qualité**

Ingénieur en Science et Technologie des Industries Agroalimentaires

- Hygiène alimentaire restauration commerciale et collective
- Hygiène alimentaire métiers de bouche (boulangerie, pâtisserie, boucherie, charcuterie)
- Management par la qualité (ISO 9001)
- Mise en place ou amélioration du plan de maîtrise sanitaire (BPH, Méthode HACCP, Gestion des non-conformités et Traçabilité) en transformation alimentaire ou industrie alimentaire (Agrément sanitaire)
- Mise en place d'un système de management de la sécurité des denrées alimentaires (ISO 22000 - IFS - BRC)
- Food fraude et Food défense (méthode d'analyse de risque TACCP et VACCP)
- Formation à l'audit interne (ISO 9011 – Support Audit – Plan d'action)
- Gestion des étiquetages alimentaires (INCO, CITEO...)
- Gestion de la qualité et de la sécurité et santé au travail (ISO 9001, ISO 45000)