

Bonnes pratiques d'hygiène en restauration collective de plein air

FORMATION RESTAURATION COLLECTIVE

CONTEXTE

Respect des exigences réglementaires : paquet hygiène, arrêté ministériel du 21 décembre 2009 et notes de service associées.

OBJECTIF GÉNÉRAL

À l'issue de la formation, le participant sera capable d'identifier les sources de contaminations et de mettre en pratique les recommandations du guide de bonnes pratiques d'hygiène relatif à la restauration collective de plein air des accueils collectifs de mineurs.

OBJECTIF OPÉRATIONNEL

Mettre en application les principales bonnes pratiques d'hygiène et les autocontrôles liés à l'accueil de plein air.

PROGRAMME

Les bactéries dans l'alimentation :

- les généralités sur les bactéries,
- la notion de TIAC : Toxi Infection Alimentaire Collective,
- la notion des 5M : Matériel, Milieu, Matières, Méthode et Main d'œuvre.

Le nettoyage/désinfection

Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) et les autocontrôles associés :

- les bonnes pratiques d'hygiène (BPH),
- le plan HACCP*,
- la traçabilité.

*HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point, se traduisant en français par l'analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise.

TARIF IDENTIQUE À 2024

MODULE 5

Mercredi 18 juin Laboratoire départemental d'analyses

Tarif Inter 318 €/participant

Tarif Intra 1314 €HT/structure (10 participants maximum)
Nous contacter

Durée	7 heures
Horaire	De 8 h 30 à 12 h et de 13 h 15 à 16 h 45
Établissements concernés	Centres de loisirs et de vacances organisant des séjours en plein air avec restauration
Public concerné	Personnel préparant les repas et / ou encadrement responsable du séjour (animateurs, responsables, directeurs...)
Prérequis	Aucun
Lieu	Laboratoire départemental d'analyses chemin de la Miche 01000 Bourg-en-Bresse

Les principales recommandations du Guide des bonnes pratiques d'hygiène

- installation des lieux : stockage, cuisine, salle à manger, coin vaisselle,
- achat et transport des matières premières,
- stockage de l'eau, des produits alimentaires et du matériel,
- préparation des repas : gestion des produits entamés et des restes, prise en charge des plats témoins,
- nettoyage/désinfection des lieux et du matériel,
- personnel : santé, formation et hygiène,
- autocontrôles à mettre en place et traçabilité.