

BONNES PRATIQUES HYGIENE DISTRIBUTION DES REPAS ET HACCP

DNH015

Public

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

Pré-requis

Aucun

Durée

1 jour – 7 heures

Modalités

Présentiel

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

Type de validation

Certificat de réalisation

Attestation de fin de formation

Dates et lieux

A définir – dans vos locaux

Intervenant

Martine SARRETTE

Consultante formatrice

Tarifs

Nous consulter

Contexte

- Les exigences réglementaires en termes de sécurité alimentaire ne s'arrêtent pas aux portes de la cuisine.
- Pour la maîtrise sanitaire des repas servis, les professionnels de la distribution des repas se doivent d'appliquer des bonnes pratiques hygiéniques.

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

BONNES PRATIQUES HYGIENE DISTRIBUTION DES REPAS ET HACCP

DNH015

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.