

HACCP en crèche : formation à l'hygiène alimentaire pour garantir la sécurité sanitaire des aliments donnés aux enfants

Ce programme est à destination des professionnels petite enfance exerçant en établissement d'accueil du jeune enfant (EAJE). Il permettra aux professionnels d'acquérir les connaissances et les compétences pour mettre en place les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire en crèche, par le biais de la méthode HACCP.



1 jour – 7 heures



Format Présentiel



CONTEXTE DE LA FORMATION

Les crèches sont des établissements soumis aux mesures sanitaires relatives aux denrées alimentaires et sont dans l'obligation d'appliquer les protocoles HACCP afin de garantir la sécurité sanitaire des aliments donnés aux enfants. Les règles de la restauration doivent donc s'appliquer aux crèches.

La sensibilité élevée des enfants aux infections est une raison supplémentaire d'appliquer scrupuleusement les règles de la méthode HACCP dans le but d'éliminer, voir réduire au maximum les risques inhérents aux denrées alimentaires à savoir les risques, biologiques, biochimiques, les risques bactériologiques et physiques.



PUBLICS CIBLES

Tous manipulateurs de denrées alimentaires en micro-crèche, crèche et multi-accueil



PREREQUIS

Aucun



OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- ≡ Cerner le cadre réglementaire relatif à la sécurité alimentaire dans le milieu de la petite enfance
- ≡ Identifier les principaux dangers alimentaires en crèche ou micro-crèche
- ≡ Connaître les règles d'hygiène essentielles en restauration collective
- ≡ Connaître les moyens de maîtrise
- ≡ Comprendre les mesures d'hygiène et les enregistrements de la réception jusqu'au service
- ≡ Découvrir la méthode HACCP en cuisine collective
- ≡ Suivre et appliquer la méthode dans l'établissement



CONTENU DE LA FORMATION

- ≡ Recueil des objectifs, positionnement et questions des participants, remise du plan d'action personnalisé, pré-test
- ≡ Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale
 - Le paquet hygiène
 - Les responsabilités, le rôle des instances
- ≡ Hygiène et sécurité alimentaire :
 - Introduction aux notions de dangers microbiologiques, physiques, chimiques et allergènes
 - Étude des toxi-infections alimentaires, des aliments en cause et des principales sources d'erreurs



TARIFS

INTRA Nous contacter

INTER Nous contacter

- Les 5 principales sources de contamination
- ≡ Les moyens de maîtrise du risque sanitaire : le socle de l'HACCP en crèche
 - Le respect des bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène.
 - Comment éviter les contaminations
 - Comment éviter les multiplications
 - Comment organiser la biberonnerie
- ≡ Présentation de l'HACCP
 - Définition de la méthode HACCP
 - Étude des 7 principes
- ≡ Mise en application de l'HACCP en crèche
 - Analyse des risques, définition des points critiques
 - Création des documents d'enregistrement
- ≡ Axes d'amélioration individuels et collectifs, Synthèse et conclusion, post- test et questionnaire de satisfaction



MODALITES DE LA FORMATION

- ≡ **Méthodes** : Pédagogie active intégrant des apports théoriques sur la réglementation et les risques infectieux
- ≡ **Supports d'animation** : diaporama
- ≡ **Livret pédagogique** intégrant l'ensemble du contenu de la formation, remis au format papier et/ou numérique à chaque participant.



ELEMENTS D'EVALUATION ET DE TRACABILITE

- ≡ Pré et Post test
- ≡ Feuille d'émargement
- ≡ Attestation de fin de formation
- ≡ Grille de suivi de l'amélioration de la pratique (PAP)



CONCEPTEUR(S)

Fanny Baillancourt – Diététicienne, Formatrice petite enfance



INTERVENANT(S)

Fanny Baillancourt – Diététicienne, Formatrice petite enfance



PROCHAINES SESSIONS

Plus d'informations :

- 07 88 12 37 82
- contact@am-dpc.fr
- <https://am-dpc.fr>



NOTE CLIENTS

4.7 / 5

