



H A C C P

“Hazard Analysis, Critical Control Point”

Analyse des dangers, maîtrise des points critiques

Objectifs :

L'HACCP est une norme de mise en œuvre destinée à évaluer les dangers, et, mettre en place des actions correctives pour permettre d'assurer cette garantie. Cette norme HACCP peut-être adaptée différemment suivant l'équipement, la conception des locaux, les procédures de fabrication, etc

Programme de formations

1) Démarche HACCP

2) Propreté

3) Hygiène dans le secteur de la santé

4) Hygiène en collectivité locale

1) Démarche HACCP

OBJECTIF : Acquérir une connaissance de la méthodologie, rendre possible son application par l'analyse et la maîtrise des dangers à tous les stades.

PUBLIC : Personnel et encadrement

Support pédagogique : PC et vidéo projection numérique de diaporama, documents des services vétérinaires

DURÉE : 2 jours

PROGRAMME

RÈGLEMENTATION ET HYGIÈNE

Directive 93/43/CEE, HACCP

OBJECTIF DE LA DEMARCHE HACCP

Les missions du système

Les 7 principes de la démarche

Les 12 phases de la réalisation de la démarche

CONDUITE DE LA DÉMARCHE HACCP

Les principales étapes retenues :

De la sélection des couples matières premières/fournisseurs

Au nettoyage désinfection des locaux et matériels

Pour chaque étape :

Identifier les dangers

Évaluer les risques inhérents à ces dangers

Analyser les causes relatives aux 5 M

Les mesures préventives :

De la réglementation

Des points critiques et des points déterminants

LES QUESTIONS TYPES DES DIFFÉRENTES ÉTAPES

Pour les maîtriser établir les mesures préventives, assurez le contrôle, et l'enregistrer
Apporter les actions correctives

LES DOCUMENTS DE L'HACCP

Le système documentaire :
Les protocoles
Les paramètres et le système d'enregistrement
Les procédures et les instructions
Les plans et les plannings
Les fiches types

VÉRIFICATION DU SYSTÈME

2) PROPRETÉ **1 à 5 jours suivants modules**

Technique de propreté

Les Normes, la législation de la profession
Le cahier des charges
Les mètres
Les études, les devis
Démarche HACCP
Le contrôle des sites
La communication
La sécurité dans la profession
La sécurité dans les travaux en hauteur
Nettoyage du matériel informatique
Désinfection, désinsectisation, dératisation
Le tri sélectif des déchets
Préparation à l'habilitation BO-HO

3) Hygiène dans le secteur de la santé Hôpitaux - Clinique - Maison de retraite 1 à 5 jours suivants modules

L'HYGIÈNE ET LA PROPRETÉ EN MILIEU HOSPITALIER

MODULES

Démarche HACCP en restauration collective
Hygiène et entretien des locaux
Hygiène en maison de retraite
Perfectionnement des techniques

LA PRÉVENTION ET LA LUTTE CONTRE LES INFECTIONS NOSOCOMIALES

MODULES

Hygiène et propreté
La chaîne de l'Hygiène
Circuit hospitalier du linge
Hygiène du circuit alimentaire

LE BIO NETTOYAGE

MODULES

Bio Nettoyage
Pratique du bio nettoyage
Entretien par zones
Bio nettoyages par zone

4) Hygiène en collectivité locale 1 à 5 jours suivants modules

L'HYGIÈNE EN RESTAURATION COLLECTIVE

LES MODULES

Démarche HACCP en restauration
Hygiène en cuisine liaison froide
Hygiène en cuisine
Service et entretien des zones de restauration
Règle d'Hygiène et application HACCP en restauration satellite
Règle d'Hygiène en restauration satellite, liaison froide
Rôle des animateurs et encadrant dans l'Hygiène alimentaire

ÉQUIPEMENTS COLLECTIFS

LES MODULES

Techniques de nettoyage des établissements scolaires
L'Hygiène à la piscine, hors des bassins
Entretien et propriété des centres sportifs
Entretien des immeubles collectifs
Désinfection, désinsectisation, dératisation

L'HYGIÈNE ET LA PROPRETÉ DANS LE SECTEUR SANTÉ

LES MODULES

Bio nettoyage des crèches, PMI et centres médicaux
Bio nettoyage en résidence et maison de retraite