

Hygiène alimentaire et méthode HACCP : Intervenir autour des repas en toute sécurité

Public

Professionnels des secteurs social, médico-social, sanitaire, éducatif et de l'animation amenés à participer ponctuellement à la préparation, au réchauffage, à la distribution, au service ou à l'accompagnement des repas.

Cette formation s'adresse notamment aux éducateurs spécialisés, moniteurs-éducateurs, accompagnants éducatifs et sociaux, aides médico-psychologiques, animateurs, aides-soignants et autres professionnels intervenant auprès des usagers lors des temps de repas.

Prérequis

Exercer une activité professionnelle impliquant une intervention ponctuelle dans la préparation, le réchauffage, le service ou l'accompagnement des repas.

Objectifs

Identifier les principaux risques liés à l'hygiène alimentaire afin de prévenir les risques sanitaires pour les personnes accompagnées.

Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène lors de la préparation, du réchauffage, du service et de la conservation des aliments.

Comprendre les principes fondamentaux de la méthode HACCP et repérer leur application dans les activités quotidiennes liées aux repas.

Mettre en œuvre les mesures de prévention permettant de limiter les risques de contamination et de garantir la sécurité alimentaire des usagers.

Adopter les réflexes professionnels nécessaires pour sécuriser l'organisation des temps de repas au sein de sa structure.

Programme (adaptable en fonction de vos besoins)

Comprendre les enjeux de l'hygiène alimentaire et les risques sanitaires

- Représentations et pratiques autour de l'hygiène alimentaire.
- Cadre réglementaire et responsabilités des professionnels.
- Notions de danger et de risque alimentaire.
- Les principaux dangers alimentaires : microbiologiques, physiques, chimiques et allergènes.
- Les toxi-infections alimentaires collectives (TIAC) : causes, conséquences et moyens de prévention.
- Les enjeux de la sécurité alimentaire dans les établissements accueillant du public.

Découvrir les principes essentiels de la méthode HACCP

- Origine et objectifs de la méthode HACCP.
- Les principes fondamentaux de la maîtrise des risques alimentaires.

- La notion de marche en avant.
- Les points de vigilance dans les activités de préparation, de réchauffage et de distribution des repas.
- Application des principes HACCP aux situations rencontrées par les participants.

Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène au quotidien

- Hygiène des mains et hygiène corporelle.
- Tenue professionnelle adaptée.
- Organisation des espaces de travail.
- Prévention des contaminations croisées.
- Respect de la chaîne du froid et de la chaîne du chaud.
- Contrôle et surveillance des températures.
- Réchauffage, service et distribution des repas.
- Gestion des restes alimentaires et des plats témoins.
- Nettoyage et désinfection des matériels et des locaux.

Sécuriser les pratiques professionnelles autour des repas

- Analyse de situations professionnelles apportées par les participants.
- Repérage des bonnes pratiques applicables dans son contexte d'exercice.
- Identification des points de vigilance et des risques potentiels.
- Construction de repères communs pour sécuriser les pratiques au sein de la structure.

Méthodes et modalités pédagogiques

En présentiel.

Recueil des attentes et des pratiques des participants.

Apports théoriques illustrés par des exemples issus du terrain.

Études de cas et analyse de situations professionnelles.

Travaux en groupe et échanges de pratiques.

Questionnements et mises en situation à partir des réalités professionnelles des participants.

Modalités et délai d'accès

Modalités et délai d'accès à la formation : ces informations sont transmises aux apprenants par l'employeur en amont de la formation.

Délai de mise en place de la formation : 10 jours minimum à partir de la planification des dates.

INTRA/Sur-Mesure

Durée : 1 journée (7 heures)

Intra

Lieu : dans votre structure

Dates et coût : nous contacter.

Sur-mesure

Vous souhaitez adapter ce programme à vos besoins ? Contactez notre équipe pédagogique dont la spécialité est la conception de solutions de formation sur-mesure.

Animation

Formatrice spécialisée dans les domaines de l'hygiène alimentaire, de la prévention des risques et de l'accompagnement des professionnels des secteurs social, médico-social et sanitaire.

Nombre de participants

Min : 3 | Max. : 12

Modalités d'évaluation

Evaluation de l'atteinte des objectifs en début et en fin de formation.

Question/réponses en fin de journée.

Evaluation de satisfaction.

Votre contact

Pôle Formation Continue, Conseil et VAE

Hélène TESSON

02 47 62 33 36

formation.continue@its-tours.com

Pour l'accueil des personnes en situation de handicap, vous pouvez adresser vos questions à l'adresse : referent.handicap@its-tours.com

N° de Déclaration d'Activité : 24 37 00082 37

Ce numéro ne vaut pas agrément de l'État.

Mise à jour du 16/03/26 v1