

# HACCP en crèche (module adapté)

## Programme de formation



**Durée** : 2 demi-journées de 3H30, soit 7 heures

**Horaires** : nous consulter

**Dates** : Merci de nous consulter

**Lieu** : En Viso



**Public concerné** : Tout professionnel manipulant des denrées alimentaires.

**Prérequis** : Aucun prérequis

**Nombre de participants** : De 5 à 20 en visio



**Accessibilité aux personnes handicapées** : merci de nous contacter



**Prix** : Nous consulter



**Formateur** : Expert en hygiène sécurité alimentaire

**Contact** : [contact@happy-learn-formation.fr](mailto:contact@happy-learn-formation.fr)

**Tel** : 07 69 44 72 04



### Méthodes pédagogiques :

- Apport théorique et méthodologique
- L'apprentissage grâce à la méthode participative
- Analyse d'études de cas et actions correctives à apporter
- Mises en situation
- Evaluation formative
- Débriefing

### OBJECTIF :

- Appliquer les règles d'hygiène dans les crèches
- Assurer une qualité alimentaire en limitant les contaminations, la multiplication microbienne et en détruisant les microbes.

### CONTENU :

#### ➤ Introduction

Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale

Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène

#### ➤ Aliments et risques pour le consommateur

Les dangers microbiens

Les autres dangers

#### ➤ Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

Le paquet Hygiène

La traçabilité et la gestion des non-conformités

Les contrôles officiels

Les suites de l'inspection

#### ➤ Le guide bonnes pratiques d'hygiène

Les moyens pour maîtriser les dangers

Qu'est-ce que le GBPH ?

Le GBPH en pratique

#### ➤ Mettre en place la démarche HACCP

Définition

Les actions à anticiper

Les 12 étapes

Le contrôle d'hygiène alimentaire