

## METHODE HACCP

### Public cible la formation

Agent des crèches, hôpitaux, écoles, centre de loisirs...

### Prérequis à l'entrée en formation

Aucun.

### Durée

14 heures (2 jours x 7h).

### Nombre de stagiaires

Le groupe sera constitué de 4 à 10 stagiaires

### Objectifs

- Connaître des protocoles d'hygiène en collectivité et savoir les appliquer.
- Savoir détecter et maîtriser les risques de contaminations et de développement microbiens.
- Comprendre l'importance d'une méthode HACCP et pouvoir la mettre en pratique.

### Contenu

- S'initier aux différents micro-organismes et leurs conditions de développement.
- Les infections nosocomiales, la traçabilité, le lavage des mains.
- Comprendre les protocoles d'hygiène et les appliquer.
- Travailler avec du matériel et des méthodes adaptées.
- Réglementation paquet hygiène : conditions d'hygiène alimentaire et de sécurité des personnes accompagnées.
- Définir : danger, risque, analyse, maîtrise en matière de produits alimentaires.
- Principes et étapes de la méthode HACCP.
- Evaluation des risques.
- Contamination, cause, CCP.
- La maîtrise des risques : seuil critique.
- Les mesures correctives, procédure et contrôle.
- Exercices pratiques avec les participants.

### Méthodes pédagogiques et supports

Analyse de situations à partir d'exemples concrets.

Echanges entre les participants sur des situations, des expériences.

Moyens, équipement et matériel : - Diaporama - Supports écrits - Paper-Board - Matériel pour mise en place d'activités

### Modalités d'évaluation et de certification

Quizz en fin de formation pour évaluer les connaissances des stagiaires

### Modalités d'accompagnement des stagiaires

Réponses et conseils individualisés sur la base d'un recueil de situations vécues

### Date et lieu de la formation

Dates : 4 et 11 avril 2022

Horaires : • Matin : 8H30-12H00 • Après-midi : 13H00-16H30

Lieu : Centre de formation du Puits de l'Aune - 17 Rue Louis Blanc - 42110 – FEURS - 04 77 26 11 65

### Tarif :

20€ / heure x 14 h soit 280 €

### Intervenant(s)

Intervenante : Isabelle CONTANT

### Informations pratiques

Possibilité de restauration sur place (self payant\* ou coins repas). Le self fonctionne du lundi au vendredi **hors vacances scolaires**

Accessibilité : Accessible depuis la gare SNCF et la ligne TIL à moins de 10 minutes à pied.

**Notre organisme de formation dispose d'une habilitation spécifique délivrée par la DRAAF Rhône-Alpes pour ce module HACCP**

Elodie BILLAUD - Assistante formation  
Evelyne VERPY - Responsable du centre de formation

Téléphone unique : 04 77 26 11 65 ou email : [formco.feurs@cneap.fr](mailto:formco.feurs@cneap.fr)

Le Puits de l'Aune, Centre de formation est reconnu par la Charte H+ pour la qualité de son accueil des personnes en situation de handicap en formation.



Le Puits de l'Aune, Centre de formation est certifié QUALIOPi depuis le 18 décembre 2020.