

L'hygiène de la cuisine à l'assiette au quotidien et précautions en situations de risques infectieux.









Le 18/11/2019 de 9h30 à 16h30 à L'espace ROC Formations Repère à Nivelles.

Objectifs :

Sensibiliser le personnel à l'importance du respect des règles d'hygiène lors de la préparation et la distribution des repas ; à l'importance de l'identification des dangers tout au long du stockage, de la préparation et de la distribution des repas ; à l'importance d'une démarche visant une traçabilité des denrées alimentaires.
Conscientiser les professionnels sur l'importance du respect des mesures d'hygiène pour la prévention et en situations de risques infectieux.

Profil des participants : Tout le personnel des services d'aides et de soins amenés à participer à la préparation et distribution des repas.

Contenu :

-  Historique des directives légales en matière d'hygiène et des normes HACCP
-  Présentation des différents risques et contaminations biologiques, chimiques et physiques lors du stockage, de la confection et de la distribution des repas
-  Présentation des bonnes pratiques d'hygiène dans une cuisine de collectivité
-  Méthode HACCP
-  Traçabilité des denrées alimentaires entrant dans la composition des repas (étiquetage des denrées alimentaires et stockage des informations, plats témoins,...)
-  Notions utilisées dans un secteur de cuisine de collectivité (points critiques de contrôle, valeurs acceptables, limites, actions correctives)
-  Réflexion sur les moyens possibles pour mettre en place un système d'auto-contrôle pratique, efficace et rapide dans une cuisine de collectivité.
-  Précautions particulières pour l'enlèvement et le traitement de la vaisselle en situations de risque infectieux

Méthode et déroulement :

Support théorique accompagné de conseils pratiques et d'une participation active du groupe

Formation dispensé par Brigitte Devos Bio ingénieur et conseillère en nutrition humaine. Enseignante auprès de futures aide-soignant(e)s/infirmier(e)s.

Où : A l'espace ROC - Formations Repère 8 Rue du Bosquet -1400 Nivelles

Quand : le 18/11/2019 de 9h30 à 16h30

Prix : 95 € - Livret pédagogique -pauses cafés inclus

Inscription : En ligne www.formationsrepere.be

Ou par mail info@formationsrepere.be

Ou par téléphone 0498/680207

