

SANTÉ & SÉCURITÉ // HACCP

en crèche

Objectifs

- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire.
- Maîtriser le plan de nettoyage.

Contenu

- Les risques alimentaires.
- Les bonnes pratiques : hygiène des personnes, réception des denrées, chaîne du froid et du chaud, réchauffage, refroidissement, gestion des stocks, gestion des déchets, déboîtage, décartonnage, décongélation, gestion des températures, échantillonnage, traçabilité.
- Les pratiques en biberonnerie.
- Le plan de nettoyage et désinfection (produits, règles, procédures).

Pour qui ?

Tout professionnel en charge de la préparation, la mise en plat ou le service des repas des enfants en EAJE.