

Mise en place d'une démarche HACCP dans les EAJE

38



Durée à convenir

Dates à convenir

Tarif sur devis

INTRA

Tout public
Aucun pré-requis
Nombre de pers à définir

Les EAJE doivent accueillir les jeunes enfants dans un environnement sécurisé conformément à la réglementation. Le **respect des normes**, la maîtrise de qualité et la gestion de la **traçabilité** passent par le respect de **procédures** à mettre en place dans la structure.

Les professionnels doivent être formés pour **détecter et réagir** au plus vite face aux dangers potentiels qui peuvent survenir au niveau de l'alimentation, de l'environnement matériel ou sanitaire. Cette formation s'appuiera sur des normes et des outils très largement utilisés dans le domaine de l'alimentation (méthode **HACCP**, guide des bonnes pratiques, la mise en place de la traçabilité, ...)

OBJECTIFS :

- Mettre en place des procédures qualité assurant un environnement sûr et sécurisé pour le bien-être de l'enfant.
- Savoir détecter et réagir vite et mettre en place des actions correctives dans une démarche d'amélioration continue par l'équipe de professionnels.

SUPPORTS PEDAGOGIQUES ET METHODES MOBILISEES :

- Apports théoriques, présentation Powerpoint.
- Livret de documents permettant la traçabilité.
- Analyse de situations concrètes.

CONTENU :

- Retour sur la réglementation et les normes en vigueur. Point sur les risques sanitaires.
- Démarche qualité à initier dans la structure d'accueil du jeune enfant.
- Les bases de plan de maîtrise sanitaire, l'organisation de la maintenance de la structure et des matériels, la maîtrise de l'hygiène.
- Les procédures, fondées sur la démarche HACCP, des points critiques, plan de nettoyage-désinfection, la maîtrise des dangers biologiques, chimiques et physiques.
- La formation à la démarche Qualité s'appuiera sur l'échange autour d'exemples concrets et l'analyse en situation pratique avec les participants.

VALIDATION :

- ✓ **Attestation de présence**
- ✓ **Attestation d'acquis**
- ✓ **Evaluation de formation**
- ✓ **Questionnaire de satisfaction à 3 mois**

FORMATEUR : Michel LINDER

Professeur d'Université.
Management de la Qualité et Gestion de Crises Alimentaires

