

Mise en place d'une démarche HACCP dans les EAJE

45

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 professionnel(le)s doivent être formé(e)s 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, ...).

Modalités

Tout public

Dates : 8 avril et 7 mai 2024

Durée : 14 heures

Tarif : 620 euros

Lieu : Villers les Nancy

Pré-requis : aucun

Groupe : 2 à 12

Validation : attestations de présence et de compétences, évaluations, questionnaire de satisfaction à 3 et 6 mois



Objectifs

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

Supports et méthodes pédagogiques

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

Mise en place d'une démarche HACCP dans les EAJE

45



Formateur/trice

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



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.