

[retour](#)

### Public

Aide-soignant, personnel travaillant en cuisine

### Durée

2 journées

### Formateurs

Cadre de santé titulaire du DU «Hygiène hospitalière, prévention et lutte contre les infections »

### Dates

En intra uniquement

### Tarif

Devis sur demande

[Contactez-nous](#)

**03 20 16 03 60**

Partager cette formation



## Bonnes pratiques d'hygiène et sécurité alimentaire en EHPAD

### Objectifs

- Connaître la réglementation liée à la sécurité alimentaire
- Connaître les différents types de danger (microbiologiques, chimiques, physiques)
- Connaître les règles de sécurité afin de responsabiliser le personnel qui manipule les denrées alimentaires

### Programme

- La sécurité sanitaire : définition, réglementation, responsabilités
- Les dangers alimentaires (biologiques, chimiques, physiques)
- Les modes de contamination
- Méthode des 5 M (Milieu, Matériel, Matières premières, Méthodes, Main d'œuvre)
- Les TIAC (Toxi-Infections Alimentaires Collectives)
- Prévention : les bonnes pratiques d'hygiène en cuisine