

Cette formation permettra de développer des compétences opérationnelles au sein de votre organisation pour garantir la sécurité sanitaire au sein de la biberonnerie de votre établissement

Objectifs pédagogiques

- Identifier les différents dangers sanitaires potentiels lors de la préparation des biberons et leurs conséquences
- Repérer les bonnes pratiques d'hygiène à mettre en place « étape par étape » et les enregistrements incontournables à renseigner en biberonnerie

Public cible et prérequis

- Les agents en charge de la préparation des biberons
- Pas de prérequis spécifique du point de vue technique ou scientifique

Programme

- **POURQUOI LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE ?**
 - Les différents dangers potentiels pour les aliments : focus sur le lait
 - Le contexte réglementaire actuel en matière de sécurité des aliments : les exigences essentielles et comment y répondre, les principes de la méthode HACCP, la traçabilité et la gestion des non-conformités, etc.
 - Notion de Plan de Maîtrise Sanitaire
- **LES GRANDS PRINCIPES DE L'HYGIENE SELON LA METHODE DES 5M**
 - Définition et importance de l'hygiène
 - Milieux : les locaux (marche en avant dans l'espace ou le temps)
 - Matériel : disposition, propreté et rangement
 - Main d'œuvre : tenue, masque, lavage des mains du personnel
 - Matières : la gestion des produits, dates et durées de vies secondaires
 - Méthode de travail : l'organisation en biberonnerie
- **COMMENT ASSURER LA SECURITE DES PREPARATIONS EN BIBERONNERIE? LES BONNES PRATIQUES A CHAQUE ETAPE**
 - Réception des matières premières (eaux, laits, petits pots)
 - Stockage réfrigéré et ambiant
 - Préparations préliminaires : décontaminations des emballages
 - La désinfection des biberons : à froid ou à chaud
 - Préparation des biberons : laits liquides, laits en poudre
 - Remise en température, distribution et consommation
 - Nettoyage, désinfection du matériel et des locaux
- **COMMENT PROUVER LA SECURITE DES PREPARATIONS ? LES DOCUMENT D'ENREGISTREMENT INCONTROUNABLES**
 - Les suivis du nettoyage et de la désinfection
 - Les enregistrements des températures des frigos
 - La traçabilité du lait : quelles informations garder ? Combien de temps ?
 - Les mesures de maîtrise à prendre en cas de non-conformité
- **EVALUATION ET BILAN DE LA FORMATION**

- Repérer les modifications et/ou les évolutions à apporter dans ses pratiques en matière de sécurité sanitaire en biberonnerie au quotidien
- Conclusion de la session de formation

Equipe pédagogique

- Formateur spécialisé en hygiène et sécurité des aliments ayant une expérience significative en restauration collective

Organisation de la formation		Suivi de l'exécution et évaluation des résultats
<p>Durée 7.00 heures (1.00 jours)</p> <p>Modalités pédagogiques Formation présentielle</p> <p>Ressources techniques et pédagogiques</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alternance de méthodes pédagogiques : apports de connaissances, exercices pratiques, réflexion, analyses et échanges d'expériences • Outils et supports pédagogiques utilisés : diaporama illustré, questions-réponses, photos numériques pédagogiques, documents, procédures, enregistrements en lien avec la thématique • Document pédagogique remis à chaque participant <p>Dates et prix : à consulter sur notre site internet</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Recueil des attentes des participants • Les acquis sont évalués (par oral et/ou écrit) tout au long et/ou en fin de formation (questionnement, QCM) • Le résultat de l'atteinte des objectifs est remis à chaque participant individuellement en fin de formation dans leur attestation de fin de formation • Un questionnaire d'évaluation de la satisfaction vis-à-vis des conditions de formation et de la prestation est rempli par chaque participant à la fin de la formation • Feuille émargement signée par demi-journée
Contact	Accessibilité aux personnes handicapées	Modalités et délais d'accès
<p>SSHA-ISA 16A rue de l'Estrapade 75005 PARIS</p> <p>Tél : +33 (0)1 43 25 11 85 E-mail : isa@ssha.asso.fr Site web : www.ssha.asso.fr</p> <p>Intra possible nous consulter</p>	<p>Si vous êtes en situation de handicap, notre équipe pédagogique se tient disponible pour vous accompagner à tout moment de votre formation.</p> <p>N'hésitez pas à nous contacter, nous nous efforcerons de mettre tout en œuvre pour vous faciliter l'accès et le suivi de votre formation.</p> <p>Nos locaux sont en conformité avec la réglementation PMR.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Convention de formation si inscription initiée par l'employeur dans le cadre du plan de développement de compétences • Contrat de formation individuel si inscription initiée par le participant • Inscription par le biais d'un bulletin téléchargeable sur le site internet, J-30 avant la formation et possible jusqu'à J-1 selon disponibilité