



MINISTÈRE DE LA JUSTICE

Liberté
Égalité
Fraternité

École nationale de protection judiciaire de la jeunesse

HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Dates

Du 13 au 14 octobre 22

Code Harmonie

50882418

Horaires

De 9h30 à 17h00

Sessions

1 session de 2 jours

Durée

12 heures

École organisatrice

ENPJJ, PTF IDFOM

Lieu

Pôle Territorial de Formation
Île-de-France Outremer
PLAINE UP'
17-19 avenue de la
Métallurgie 93210 La Plaine
Saint Denis

Responsable de session

Laurent BOLON

laurent.bolon@justice.fr

Intervenant

Laurent Bolon, formateur

Publics visés

Tous

Effectif

15 personnes

Prérequis

Aucun

Date limite de réception des candidatures

1^{er} septembre 2022

Présentation

Savoir maîtriser les risques d'infection alimentaire, c'est la vision dans laquelle s'inscrit cette formation.

Une toxi-infection alimentaire collective (deux cas) (TIAC) est généralement liée à l'utilisation de matières premières contaminées et/ou le non-respect des mesures d'hygiène et des températures (rupture de la chaîne du froid et du chaud) lors de la préparation des aliments, ou à la non maîtrise des contaminations croisées lors de la manipulation des aliments.

Les aliments, leur stockage, leur manipulation, leur conditionnement et leur transport doivent faire l'objet de procédures. Ceci pour éviter des conséquences néfastes pour la santé d'une part et d'autre part au niveau pénal.

Nous vous proposons une mise au travail des pratiques, pour ceux qui manipulent les denrées. Une aide à la mise en œuvre des procédures pour les cadres. Pour tous il s'agit de s'aiguiller à travers le guide des bonnes pratiques.

Objectifs

- Connaître le cadre réglementaire
- Avoir des notions de microbiologie
- Comprendre le guide des bonnes pratiques et l'utiliser pour faire des procédures de travail.

Contenu

- Guide des bonnes pratiques
- Cadre réglementaire
- Plan de Maîtrise Sanitaire

Méthodes pédagogiques

- Atelier
- Echanges de pratique
- Cours magistral