

RESTAURATION



Les normes d'hygiène en restauration collective

Pourquoi des normes d'hygiène : les risques d'une non application ou mauvaise application des normes ; rappel sur le HACCP.

Les normes d'hygiène dans les structures médico-sociales : le nettoyage et la désinfection ; la fréquence du nettoyage et désinfection ; le relevé de températures ; la traçabilité.

La responsabilité des encadrants et de la direction en cas de contamination.

Les normes d'hygiène spécifiques à l'établissement concerné : Action de formation en situation de travail ; questionnement de chacun sur sa pratique, analyse de l'organisation mise en place, à la fois sur le temps de repas mais également sur les tâches de nettoyage et rangement, débriefing et mise en place de préconisations.