SA10 - Bonnes pratiques d'hygiène en biberonnerie

SA10 INTER

Mise à jour :
1 août 2022

Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- 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 professionnels en charge de la préparation des biberons dans les établissement de la petite enfance ou du secteur de la santé
- 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 et leurs conséquences : focus sur le lait
  - Le contexte règlementaire actuel en matière de sécurité des aliments : les exigences essentielles et comment y répondre
- COMMENT ASSURER LA SECURITE DES PREPARATIONS EN BIBERONNERIE?
  - Définition et principes de l'hygiène selon les 5M
  - 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 EN BIBERONNERIE ?
  - 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
- 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

Equipe pédagogique

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

SSHA ISA - 16A rue de l'Estrapade 75005 PARIS
Tél : 01 43 25 11 85 - Email : isa@ssha.asso.fr - **www.ssha.asso.fr**
Association loi 1901 reconnue d'utilité publique - SIRET : 78425994700017 - APE : 8559A
N°TVA intracommunautaire : FR39784259947

SA10 - Bonnes pratiques d'hygiène en biberonnerie

SA10 INTER

Mise à jour :
1 août 2022

Organisation de la formation		Modalités d'évaluation et suivi de l'exécution
Durée 7.00 heures (1.00 jours) **Modalités pédagogiques** Formation présentielle **Méthodes pédagogiques mobilisées et ressources** • 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 **Dates et prix :** à consulter sur notre site internet		• Evaluation des attentes : Tour de table en début de formation • Evaluation de la progression pédagogique en cours de formation : questions orales ou écrites, mises en situation, analyse de cas • Evaluation des acquis de formation : Quiz d'évaluation des acquis en début et/ou en fin de formation (par oral et/ou écrit) par questionnement ou QCM • Un questionnaire d'évaluation de la satisfaction est rempli par chaque participant en fin de formation ainsi que par le commanditaire 30 jours après la formation • Feuilles de présence, délivrance d'un certificat de réalisation et d'une attestation de fin de formation mentionnant le résultat de l'atteinte des objectifs
Contact	**Accessibilité aux personnes handicapées**	**Modalités et délais d'accès**
SSHA-ISA **16A rue de l'Estrapade** **75005 PARIS** Tél : +33 (0)1 43 25 11 85 E-mail : isa@ssha.asso.fr Site web : www.ssha.asso.fr **Intra possible nous consulter**	Si vous êtes en situation de handicap, notre équipe pédagogique se tient disponible pour vous accompagner à tout moment de votre formation. 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. Nos locaux sont en conformité avec la réglementation PMR.	• 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