



www.form-att.fr

La gestion des risques

Hygiène alimentaire

Objectifs :

- Information scientifique sur les risques infectieux liés à l'alimentation.
- Relation entre cuisine ou office et unité de soins en liaison froide.
- Rappel des principes, des articulations et des résultats de la liaison froide.
- Rappel des exigences de sécurité bactérienne, de qualité de goût et de saveur.

Programme :

- Définition de 4 types de risques :
 - ❖ Les intoxications.
 - ❖ Les toxi-infections.
 - ❖ Les viroses.
 - ❖ Les parasitoses.
- Rappels microbiologiques.
- Les plats témoins : les divers prélèvements que les chefs de cuisine, diététiciens et soignants peuvent réaliser, les contrôles bactériologiques par prélèvements.

Intervenant : Médecin en sécurité alimentaire, Diététicien

Public : Personnels de cuisine, tout personnel de soins, cadres diététiciens

Durée : 4 jours (2x2 jours)

Nombre de participants : 12 personnes maximum

FORM-ATT

Tél : + 33 (0)4 91 47 01 45 / Fax : + 33 (0)4 91 42 97 82

GSM : + 33 (0)6 46 08 46 36 / @ : contact@form-att.fr

S.A.R.L. au capital de 10 000€ - RCS 504 872 128

SIRET 504 872 128 00013 - APE 8559A - N° Formateur 93 13 13118 13

Siège social : MJN des Arnavaux - Chemin du Marché d'intérêt National

Bâtiment Administratif - 13323 MARSEILLE Cedex 14