

Opleiding : HACCP-methode in gezondheidszorginstellingen

voedselhygiëne

Praktijkcursus - 2d - 14u00 - Ref. MHA

Prijs : 940 € V.B.

Het HACCP-systeem is een methode om de voedselveiligheid te beheersen. Deze training stelt je in staat om te voldoen aan de eisen van de wet en om deze methode voor het definiëren, beoordelen en beheersen van gevaren die de gezondheid en veiligheid van voedingsmiddelen bedreigen, te implementeren.

Pedagogische doelstellingen

Aan het einde van de training is de deelnemer in staat om:

- ✓ De regels van voedselhygiëne begrijpen en beheersen
- ✓ Het belang van de HACCP-methode begrijpen en in praktijk brengen
- ✓ Een HACCP-plan in 12 stappen opstellen
- ✓ Risico's analyseren en de nodige maatregelen nemen om voedselrisico's te beperken

Doelgroep

Gezondheids- en cateringpersoneel.

Voorafgaande vereisten

Geen speciale kennis vereist.

Praktische modaliteiten

Praktisch werk

Theoretische input, casestudies, rollenspel en analyse van de praktijken van de deelnemers.

Opleidingsprogramma

DEELNEMERS

Gezondheids- en cateringpersoneel.

VOORAFGAANDE VEREISTEN

Geen speciale kennis vereist.

VAARDIGHEDEN VAN DE CURSUSLEIDER

De deskundigen die de cursus leiden zijn specialisten op het betreffende vakgebied. Zij werden geselecteerd door onze pedagogische teams zowel om hun vak kennis als hun pedagogische vaardigheden voor elke cursus die zij geven. Zij hebben minstens vijf tot tien jaar ervaring in hun vakgebied en oefenen of oefenden verantwoordelijke bedrijfsfuncties uit.

BEOORDELINGSMODALITEITEN

De cursusleider beoordeelt de pedagogische vooruitgang van de deelnemer gedurende de gehele cursus aan de hand van meerkeuzevragen, praktijksituaties, praktische opdrachten, ... De deelnemer legt ook van tevoren en naderhand een test af ter bevestiging van de verworven kennis.

1 De wetgeving met betrekking tot de HACCP-methode begrijpen

- Eerste definities: bacteriologie en de belangrijkste regels voor voedselhygiëne.
- Het "hygiënepakket" en andere Europese regelgeving.
- Het principe van de "Codex Alimentaire".
- De verantwoordelijkheid van de spelers.
- De nieuwe bepalingen voor gezondheidsinspecties.
- Documenten die tijdens een inspectie moeten worden overgelegd.

Groepsdiscussie

Praktische illustraties van de interpretatie van de teksten.

2 Risicofactoren voor voeding kennen en beheersen

- De vijf belangrijkste bronnen van vervuiling.
- Vermenigvuldigingsfactoren van micro-organismen.
- Verantwoordelijk gedrag: kleding, persoonlijke hygiëne, gezondheidstoestand, handen, persoonlijke beschermingsmiddelen, enz.
- Verplichtingen met betrekking tot het milieu en het onderhoud ervan: gebouwen, circuits en apparatuur.
- Naleving en onderhoud van apparatuur (productie- en distributieapparatuur).
- Methoden: rationele organisatie van het werk, respect voor de warme en koude keten, enz.
- Grondstoffen: opslagtemperaturen, beheer van afgewerkte olie, enz.

Groepsdiscussie

Individuele en groepsreflecties over hygiëneregels en verantwoordelijk gedrag.

3 De HACCP-methode begrijpen en toepassen

- Presentatie van de zeven principes van de HACCP-methode.
- Gevarenbeheersing en zelfcontrole.
- De belangrijkste door voedsel overgedragen ziekten: T.I.A.C. en M.I.A.
- Het gezondheidsmanagementplan.

Casestudy

Gedetailleerde studie van de oorzaken en gevolgen van een CFTI: hoe kan de HACCP-methode deze voorkomen?

4 De HACCP-methode implementeren

- Opstellen en controleren van productiediagrammen.
- Identificeer en classificeer kritieke punten.
- Grenzen en drempels instellen.
- Maak documenten voor verklaringen en registratie.
- HACCP-beoordeling.

Rollenspel

Toepassing op basis van een door de trainer aangereikte situatie. Koppelingen met de eigen praktijk van de deelnemers.

PEDAGOGISCHE EN TECHNISCHE MIDDELEN

- De gebruikte pedagogische middelen en cursusmethoden zijn voornamelijk: audiovisuele hulpmiddelen, documentatie en cursusmateriaal, praktische oefeningen en correcties van de oefeningen voor praktijkstages, casestudies of reële voorbeelden voor de seminars.
- Na afloop van de stages of seminars verstrekt ORSYS de deelnemers een evaluatievragenlijst over de cursus die vervolgens door onze pedagogische teams wordt geanalyseerd.
- Na afloop van de cursus wordt een presentielijst per halve dag verstrekt, evenals een verklaring van de afronding van de cursus indien de stagiair alle sessies heeft bijgewoond.

TOEGANGSMODALITEITEN EN TERMIJNEN

De inschrijving dient 24 uur voor aanvang van de cursus plaatsgevonden te hebben.

TOEGANKELIJKHEID VOOR MINDERVALIDEN

Is voor u speciale toegankelijkheid vereist? Neem contact op met mevr. FOSSE, contactpersoon voor mindervaliden, via het adres psh-accueil@ORSYS.fr om uw verzoek en de haalbaarheid daarvan zo goed mogelijk te bestuderen.