

Restauration

Bonnes pratiques et sécurité des aliments



Hygiène à la crèche

EHYCR

Contexte : Les exigences réglementaires, le « Paquet Hygiène », imposent la formation du personnel à l'hygiène des aliments. L'hygiène est primordiale dans les structures d'accueil de la petite enfance et les crèches. Cette formation vous permettra de faire le point des mesures d'hygiène à respecter pour garantir la santé des enfants.

Afin de personnaliser la formation, nous vous proposons en option une évaluation pré-formative avec éventuel reportage numérique ([EETLOR](#)).



Les objectifs

Objectif principal :

Être en conformité avec la réglementation relative à l'hygiène et la sécurité des aliments en vigueur

Objectifs opérationnels :

- Connaître le monde microbien et les conséquences d'une mauvaise hygiène
- Comprendre les exigences de la réglementation en vigueur et les principes de l'HACCP
- Connaître les moyens de maîtrise, les bonnes pratiques à mettre en œuvre afin de garantir la santé des enfants
- Maîtriser l'entretien des locaux et des équipements



Pour qui ?

Public :

Tout personnel des crèches et structures d'accueil de la petite enfance

Prérequis :

Aucun prérequis



Le contenu

Contenu :

- Monde microbien :
 - Les enjeux de la sécurité des aliments
 - Les Toxi-Infections Alimentaires Collectives (TIAC)
 - Le monde microbien
 - Les origines des contaminations
 - Les facteurs influençant la multiplication des microbes
- Réglementation relative à l'hygiène des aliments :
 - « Paquet Hygiène »
 - Méthode HACCP
 - Traçabilité
 - Gestion des produits non conformes
 - Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
- Moyens de maîtrise à mettre en œuvre à la crèche :
 - Les bonnes pratiques d'hygiène et les bonnes pratiques de fabrication de la réception à la distribution des repas
 - Le nettoyage/la désinfection
 - Les bonnes pratiques à la crèche (personnel, locaux, matériel, jouets, aire de pot, linge, déchets...)
- Alimentation de l'enfant
 - Biberonnerie
 - Lait maternel
 - Lait en poudre et liquide
 - Allergie alimentaire
 - Hygiène autour des repas et recommandations d'hygiène pour la préparation et la conservation des biberons (ANSES – Agence Nationale de Sécurité Sanitaire)



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Présentations interactives illustrées d'exemples par des spécialistes de « terrain »
- Vidéo-projections
- Vidéos
- Jeux
- Échanges d'expériences

Modalités d'évaluation :

- Évaluation des connaissances en début de formation
- Évaluation des acquis du stagiaire
- Évaluation de la satisfaction à chaud/à froid
- Validation par une attestation de formation

Intervenant :

Consultants formateurs expérimentés

Mention Inter/Intra :



Nous consulter

Durée : 1 jour (7h)

Dates & lieux : Lille (59) / DISTANCIEL :
10 mars 2026

Tarif Inter : 550 € HT

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

- Formation assurée par des formateurs/auditeurs de terrain connaissant parfaitement votre activité
- Formation interactive à distance possible, nous consulter
- Afin de personnaliser la formation, nous vous proposons en option une évaluation pré-formative avec éventuel reportage numérique ([EETLOR](#))



EHYCR



Soyez certains que nous mettrons tous les moyens en œuvre pour répondre à toute demande spécifique liée à un handicap. Nous vous invitons à nous contacter directement pour étudier ensemble les adaptations nécessaires afin que vous puissiez suivre cette formation.

Pour plus d'informations :

EHA-formation@ftfr.eurofins.com – 09 69 37 01 02

<https://www.eurofins.fr/formation-en-hygiene-alimentaire/>

