

FORMATION LES BONNES PRATIQUES DE L'HYGIENE



CIBLE

Toute personne dont la fonction comporte des interactions avec le milieu professionnel.



Débutant



Expérimenté

4H

De formation

10

Participants
Maximum par session
de formation



METIER

Agents de production...

MÉTHODES D'ANIMATION

- Etudes de cas « TIAC en NC »
- Exposé
- Questionnaires-tests
- Échanges de pratiques
- Vidéos

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

- Identifier les éléments de base de la réglementation hygiène.
- Être capable de repérer les dangers et les sources de contamination lors de son activité professionnelle.
- Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène afin de les mettre en pratique sur son poste de travail.

PLAN PERSONNEL DE PROGRÈS

- Individualisé pour chaque stagiaire
- Évaluation des compétences avant et après la formation
- Suivi de l'acquisition de compétence par le salarié et le manager

PRÉ-REQUIS

Parler et écrire le français



FORMATEUR

- Minimum 10 ans d'expérience
- Homme de métier
- Expert dans son domaine
- Pédagogue confirmé

L'ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ

- Débrief de la formation
- Évaluation à chaud individuelle
- Préconisations pour les prochaines actions de formation
- Support de formation

INFRASTRUCTURE

- Salle équipée pour la théorie

MODALITÉS D'ÉVALUATION ET DE VALIDATION

- QCM portant sur les acquis
- Bilan et attestation de formation

INTER OU INTRA-ENTREPRISE

PROGRAMME DE LA FORMATION :

- CONNAÎTRE le contexte de la sécurité sanitaire en NC :
 - Qu'est-ce que l'intoxication, définition des TIAC
 - Exemples récents de TIAC sur le territoire
 - Les enjeux de l'hygiène en entreprise
 - Les points clés de la réglementation
 - La responsabilité des différents acteurs
- Savoir IDENTIFIER les dangers de contamination
 - Les 4 types de dangers
 - Zoom sur les dangers microbiologiques
- RECHERCHER et ANALYSER les sources de contamination par l'utilisation de la méthode des 5M
- MAITRISER et PREVENIR les risques de contamination
 - Les bonnes pratiques d'hygiène : le personnel, les locaux, les équipements, le stockage, les procédés
 - Le nettoyage et la désinfection
 - L'HACCP comme outil de maîtrise des risques
 - L'importance des enregistrements (traçabilité, autocontrôle)
 - Les erreurs fréquentes, ce qu'il ne faut pas faire
- SUIVRE et MAINTENIR la sécurité sanitaire durablement dans son milieu professionnel

AVANT TOUTE FORMATION :

Le chargé de formations contactera le commanditaire afin de :

- Connaître les spécificités propres à l'entreprise.
- Connaître les spécificités des techniques liées au métier visé

