Formation pratique à l'hygiène

172

Présentiel - Synchrone

Objectifs

Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène pour maîtriser les risques de contamination

Public Visé

Personnel de l'atelier de découpe et du service expédition.

Pré Requis

Savoir communiquer en français.

Objectifs pédagogiques et d'évaluation

Sensibiliser les participants à l'importance d'appliquer les règles d'hygiène.
Connaître l'ensemble des micro-organismes, les facteurs favorisant leur développement et les moyens de lutte par l'hygiène.
Savoir comment mettre en oeuvre les différentes mesures de

Méthodes pédagogiques

Alternance d'apports théoriques en fonction du vécu des participants et de pratique : situation de travail filmée au camescope sur site et analysée en groupe.
Le matin : réalisation de la vidéo et montage.
L'après- midi : restitution au groupe de stagiaires. Une participation active est demandée aux stagiaires, puisque c'est à eux de mettre l'accent sur les principaux défauts mis en évidence.
Evaluation qualitative et quantitative effectuée par les participants en

Parcours pédagogique

Réalisation d'une vidéo : les opérateurs sont filmés sur le site de production, un montage est réalisé, et c'est sur la base de cette vidéo que les messages sont passés.
Les messages sont basés sur les 5 grandes sources de risques, ils concernent :

MAIN D'OEUVRE
Le lavage des mains et les risques associés.
La tenue de travail (état, façon de la porter, suivi des règles définies).
L'état de santé du personnel.

MATIERE
Suivi du circuit matière de la réception, jusqu'à l'expédition (stockage, circulation...).

METHODES
Les méthodes de travail (risques spécifiques au secteur de l'abattage)

MILIEU
Suivi état du matériel à tous les stades (rythme de nettoyage, facilité de nettoyage, état général...

Tous les thèmes sont abordés avec plus ou moins d'insistance en fonction du résultat de la vidéo.
Les principaux germes pathogènes sont présentés, avec leur carte d'identité (origine, risques associés...).

Qualification Intervenant·e·s

Consultant formateur spécialiste de l'agro-alimentaire.Evaluateur ISO & HACCP pour l'AFAQ.

Méthodes et modalités d'évaluation

Evaluation qualitative et quantitative effectuée par les participants en

Modalités d'accessibilité handicap

Nathalie Ripoll : nathalie@accoformation.com

Durée

7.00 Heures **1** Jour

Effectif

De 3 à 10 Personnes

Contactez-nous !

Sabine ACCO
Présidente SAS
Tél. : 0468250084
Mail : sabine@accoformation.com