

Sensibilisation à l'hygiène, la sécurité et aux gestes et postures dans les industries agroalimentaires AGRO-03

Objectifs

Public Visé

Demandeur d'emploi avec un projet professionnel en industrie agroalimentaire ou Opérateur travaillant dans une industrie agroalimentaire.

Durée

7.00 Heures

1 Jour

Pré Requis

Etre âgé de 18 ans minimum, être apte médicalement et avoir des connaissances en langue française afin de comprendre les instructions.

Blocs de Compétences

MODULE 1 : L'HYGIENE

Les grands principes d'hygiène alimentaire

- Le trépied de l'hygiène alimentaire
- Les sources de contamination
- La sécurité alimentaire : les règles de travail, les mesures de prévention et de correction, les contrôles et autocontrôles sur produits en cours de fabrication et produits finis

La vie microbienne

- La définition et la classification des micro-organismes
- Les principes de développement
- Les facteurs de prolifération
- Les toxi-infections alimentaires

Les techniques de neutralisation et de destruction des microbes

- La conservation des aliments
- Action du froid et du chaud

L'hygiène du personnel

- L'état de santé du personnel (visite médicale, vaccinations...)

L'hygiène des mains

- La tenue vestimentaire

L'hygiène des locaux et du matériel

- Le nettoyage et la désinfection : les produits de nettoyage, les opérations de nettoyage

MODULE 2 : LA SÉCURITÉ – PRÉVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS

Les enjeux de la prévention

Le phénomène accident : les différentes causes ainsi que les conséquences humaines, juridiques et financières. La politique de prévention dans l'entreprise : les acteurs, leurs rôles et missions (Direction, CHSCT, secouristes, service prévention, médecin du travail, inspecteur du travail,...)

La sécurité du travail et les risques professionnels

Les accidents du travail et les maladies professionnelles : le bruit (intensité, fréquence, dose) et la surdité professionnelle, les chutes, les troubles musculo-squelettiques (T.M.S.) ...

MODULE 3 : GESTES ET POSTURES

Formation théorique

- La mécanique de la colonne vertébrale
- Les différentes pathologies et le mal de dos
- Les causes les plus fréquentes du mal de dos
- Les principes de manutention manuelle
- Les moyens de prévention
- L'aménagement des postes de travail et l'ergonomie

Formation pratique

- Apprendre à protéger son dos : positions, soulever les charges, ...
- Applications avec mise en œuvre d'exercices pour apprendre à protéger son dos



Objectifs pédagogiques

Permettre aux stagiaires de :

- Connaître les sources et les risques de contamination en milieu agroalimentaire
- Reconnaître les situations de travail nécessitant l'application des règles d'hygiène
- Acquérir les réflexes d'une bonne hygiène personnelle ainsi que pour les produits
- Informer les stagiaires sur les risques inhérents au travail de la viande et les amener à réfléchir sur l'intérêt de la prévention dans l'entreprise
- Apprendre à protéger son dos, limiter le risque d'accident, limiter la fatigue, utiliser au mieux le matériel mis à sa disposition.

Méthodes et moyens pédagogiques

Formation action avec alternance de théorie en salle et de pratique avec manipulations sur poste de travail.

Supports numériques, vidéos, photos, exposés, études de cas et manuel stagiaire.

Méthodes et modalités d'évaluation

Évaluation des connaissances théoriques grâce à un QCM.

Contrôle des connaissances pratiques en continue.

Délivrance d'une Attestation de présence.

En cas de réussite, délivrance d'une Attestation d'évaluation des acquis.

Modalités d'Accessibilité

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Une information préalable de l'accueil du lieu de formation est nécessaire, afin de nous assurer de la mise en place des actions adaptées requises lors de votre formation.

Tarifs

Inter (Par Stagiaire) : **Nous consulter**

Intra (Par Jour) : **Nous consulter**



Contactez-nous !

INTERFORMAT

Tél. : 0243560505

Mail : contact@interformat.fr

