

BONNES PRATIQUES D'HYGIENE EN INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE

Programme :

- 1. Rappel sur les principaux micro-organismes**
 - ✓ Connaître les paramètres influençant le développement microbien
 - ✓ Omniprésence dans notre environnement
- 2. Les bonnes pratiques d'hygiène**
 - ✓ Comportement en IAA, tenue de travail, lavage des mains,
 - ✓ Organisation hygiénique du travail
 - ✓ Circulation du personnel
 - ✓ Savoir identifier un geste contaminant
- 3. Le nettoyage et désinfection**
 - ✓ Opérations de nettoyage et désinfection : rôles
 - ✓ Efficacité de l'opération,
 - ✓ Types de produits
 - ✓ Plans de nettoyage/ désinfections
- 4. Analyse de pratiques**
 - ✓ Identification des défauts et points forts observés
 - ✓ Rappel des BPH appliquées à l'exemple concret

Méthodes mobilisées :

- Approche exploratoire avec constatations et analyse des pratiques, des prises de vue et échanges avec le personnel
- Animation pédagogique en salle de réunions : supports théoriques, exercices (exploration des séquences vidéo réalisées, constats terrain)

Modalités d'évaluation :

- Feuilles de présence
- Questions orales et / ou écrites
- Mises en situation
- Evaluation des connaissances acquises par QCM
- Formulaire d'évaluation de la formation



Accessible aux personnes à mobilité réduite*

Public visé

Opérateurs de l'industrie alimentaire

Prérequis

Travail en IAA

Objectifs

Comprendre les enjeux de l'hygiène en IAA

Savoir différencier les différents risques alimentaires

Savoir détecter les pratiques et situations à risque

Adapter les comportements et les méthodes de travail pour limiter le risque sanitaire

Lieu de la formation

Sur site industriel

*accessibilité à vérifier avec le site

Durée

1 session de 7h

Intervenante et contact administratif

Formatrice : Ségolène DEPAYRAS
Docteur en microbiologie/ Karine NICOLAS Responsable en microbiologie

Administratif : Isabelle LECHEVREL
02.32.39.49.66
i.lechevrel@praxens.fr

Tarif

Sur devis, contacter notre référent administratif
(Prise en charge possible par votre OPCO)

N° organisme de formation :
23270056327