

« Le rôle de tous pour la sécurité sanitaire des aliments et la prévention des risques au travail »

Objectifs :

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Comprendre son rôle pour la **prévention des risques** au sein des ateliers et adopter les bonnes pratiques à son poste de travail (travail au couteau, circulation interne...),
- Identifier les enjeux de la **sécurité sanitaire des aliments** dans une entreprise et ses responsabilités en tant qu'opérateur de production,
- Comprendre les exigences des distributeurs et la philosophie du référentiel des certifications **IFS - BRC**.

Participants et pré-requis :

- > Ouvriers de production en intérim
- > Compréhension de la langue française

Programme :

⇒ **Partie 1 : Comprendre les enjeux de la prévention des risques au travail**

- Les risques liés aux **circulations** sur les extérieurs de l'entreprise,
- Le risque lié au **bruit** : importance du port des protections auditives,
- Les risques liés aux **équipements de travail** (découenneuse, tapis convoyeur...) : les bonnes gestuelles, le fonctionnement des lignes de vie / arrêt d'urgence,
- Les risques liés au **travail au couteau** : la gestuelle, les précautions au poste, l'utilisation des coutelières pour tout déplacement, le port des EPI tout au long de l'exposition au risque.

⇒ **Partie 2 : La sécurité sanitaire au quotidien : quels risques, quelles mesures préventives ?**

- Le **consommateur** au centre des préoccupations et des bonnes pratiques au poste,
- Le **rôle de chacun** dans l'application de ces bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication,
- Les risques importants de contamination en **corps étrangers** avec en face les bonnes pratiques en place (vérification du matériel, des pointes de couteaux...),
- Le risque **microbiologique** : nettoyage et désinfection des mains, nettoyage des couteaux, procédure en cas d'abcès, gestion des déchets organiques, procédure en cas de viande tombée au sol,
- La procédure de maîtrise des contaminations par des **allergènes** : pas de port du haut de la tenue lors des repas,
- Présentation des référentiels **IFS - BRC** : qui ? pourquoi ? déroulement des audits ? Le FOOD défense.

Moyens et méthodes pédagogiques :

Méthode essentiellement participative.

Présentation Powerpoint et échanges avec les stagiaires sous forme de Quizz.

Analyse BPH ou mesures face à des risques spécifiques.

Moyens d'encadrement :

Coordination de la formation : Nathalie ONNILLON, Responsable Pédagogique et Référente Handicap

Intervention : Formatrice en hygiène et sécurité alimentaire

Evaluation et validation de la formation :

Une évaluation des connaissances sera réalisée pour vérifier l'intégration des connaissances et la compréhension de celles-ci par les stagiaires.

Une attestation de formation sera remise à chaque participant à l'issue de la formation.

Modalités :

Durée de la formation : 2H / stagiaire

Lieu de la formation : Formation sur le site de l'entreprise

Nombre de participants : 10 participants maximum

Délai d'accès Délai d'accès à la formation et tarifs : Voir nos conditions sur notre site : hypreviaformation.com