

Durée :

1 jour (7 h.)

Les participants et leur pré-requis :

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

Notre intervenant :

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

L'organisation :

Lieu : A déterminer Occitanie

Dates : à déterminer

Horaires : 08h30 17h00

Coût par participant :

260 € HT (312 € TTC)

Renseignements et inscriptions :

Sabine ACCO

LES OBJECTIFS :

- 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 prévention.

NOTRE CHOIX PEDAGOGIQUE ET LES MODALITES D'EVALUATION:

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 fin de formation

LE CONTENU DE LA FORMATION :

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...).