



Programme de formation
BONNES PRATIQUES D'HYGIENE

PROGRAMME DE FORMATION

Personnes concernées :

- Personnel du personnel d'une entreprise agroalimentaire

Objectifs :

- Connaître, comprendre et appliquer les BPH en place au quotidien
- Prendre conscience de la répercussion des gestes quotidiens sur la qualité des produits

Prérequis :

- Connaître les BPH dans l'entreprise

Intervenant :

- Laurence ARMARY

Méthodes et moyens pédagogiques :

- Exposés-débats, Tableau de papier, Powerpoint, Tests et démonstrations, Dossiers aide-mémoire

Type de formation :

- Intra entreprise en présentiel

Durée du stage :

- session de 3h30 : 9h-12h30 ou 14h-17h30
- 650 € HT /session+ forfait frais déplacement restauration /jour d'intervention en supplément

CONTENU DE LA FORMATION

1. Qu'est-ce que l'Hygiène

- Définition

2. Pourquoi mettre en place des bonnes pratiques d'hygiène

- Réglementation
- Conséquences de mauvaises pratiques d'hygiène pour l'entreprise

Les points 1 et 2 sont abordés sous forme de brainstorming suivi d'exposés s'appuyant sur des exemples médiatisés (alimentation humaine et PET)

3. Les contaminations

- Les différents contaminants

Chaque danger est illustré par des exemples de réclamations clients ou de non-conformités internes concernant vos 2 ateliers de production (papier et plastique). Les stagiaires sont invités à commenter les exemples.

- Les modes de transmission
- Les matières premières, le matériel, l'eau, l'air ambiant, les nuisibles et les animaux, l'air, l'homme
- Focus sur les contaminations liées aux nuisibles et animaux (chats) et contaminations aéroportées

Atelier : Tests boîtes de pétri

4. Comment maîtriser les contaminations

- Les BPH
- Le lavage des mains

APPLICATIONS

- Jeu « Questions pour un champion » sur les BPH en place
- Test lavage des mains à la lumière bleue

MODALITES D'ORGANISATION

Modalités d'accès et délais d'accès

- En présentiel sur site

- 1 mois avant le début de la formation (durée estimée entre la demande du bénéficiaire et le début de la prestation)

Moyens techniques

- Vidéoprojecteur ou écran pour projeter la présentation

Accessibilité aux personnes handicapées

- Nos formations peuvent être accessibles aux personnes en situation de handicap. Chaque situation étant unique, nous vous recommandons de nous contacter avant toute inscription. Nous pourrions ainsi vous détailler les possibilités d'accueil pour vous permettre de suivre la formation dans les meilleures conditions.

Pédagogie

- Équilibre entre la théorie riche et accessible, et des exercices de mise en application en groupe

Ressources pédagogiques

- Dossier aide-mémoire par participant, un bilan pédagogique ainsi que divers documents pédagogiques

Modalités d'organisation

- En groupe.
- Pendant ou hors temps de travail.
- Nombre de stagiaires : 8 participants maximum

Modalités d'évaluation

- En amont de la formation : questionnaire de positionnement
- Fin de formation : questionnaire de validation des acquis

Satisfaction des bénéficiaires

- Questionnaire de satisfaction réalisé en fin de formation

Assiduité

- Fiches de présence
- Attestation individuelle de formation

PRESENTATION DE L'INTERVENANT

LAURENCE ARMARY

Consultante-Formatrice en qualité sécurité des aliments forte d'une expérience de plus de 31 ans au sein d'un groupe d'embouteillage, elle accompagne des entreprises agroalimentaires dans la mise en place et le suivi de leur système qualité, sécurité des aliments et certifications.

Référent handicap

Charlotte URBIETA

☎ +33 9 81 18 51 54

✉ contact@wtconseil.fr