

# Hygiène et bonnes pratiques

## Contexte

La sécurité sanitaire ne peut s'appliquer dans une entreprise qu'avec une sensibilisation et une prise de conscience effective de l'ensemble du personnel de production qui doit être un acteur majeur.

Cette formation percutante sera bénéfique pour l'entreprise et offrira un appui très important au service qualité. Nous pourrions également intégrer lors de cette formation les exigences concernant la Food Defense.

## Contenu et atouts

Cette formation sera impérativement préparée dans l'entreprise. L'ensemble des points importants pour la sécurité sanitaire seront évoqués. Cette formation se veut résolument proche du terrain et pragmatique, avec l'utilisation de la photo/vidéo. Le message se voudra percutant et il sensibilisera de façon durable les opérateurs sur la nécessité de respecter les règles. Un test ludique de nettoyage et désinfection des mains sera également proposé.

 **Public concerné**  
Personnel de production, maintenance, intérimaires, etc....

## Bénéfices attendus

-  • Mettre la sécurité sanitaire au cœur de leurs préoccupations.
- Connaître les sources de dangers.
- Etre force de proposition pour améliorer la sécurité sanitaire sur votre site de production.

 **Durée**  
De 3H30 à 7H

Intra