

## Sécurité Sanitaire lors des Interventions de Maintenance en IAA

### Objectifs généraux de la formation:

Les actions des techniciens de maintenance peuvent avoir si elles ne sont pas bien maîtrisées des conséquences sanitaires importantes. Les certifications « IFS, BRC, ISO 22000... » ainsi que l'ensemble des CDC spécifiques clients mettent tous en évidence, l'importance de maîtriser ces points. Cette formation a pour objectif d'apporter aux équipes des services maintenances les connaissances nécessaires pour réaliser leurs interventions en prenant en compte la maîtrise sanitaire.

Approche pédagogique développée: Pour que cette formation soit efficace et pragmatique, nous avons réalisé avec le concours d'une entreprise agroalimentaire partenaire, un ensemble de mise en situation sous format vidéos ou photos qui reprennent l'ensemble des activités d'un technicien maintenance au sein d'une entreprise agroalimentaire.

Cette formation 100% digitale peut être réalisée en plusieurs fois sur une durée de 1 mois pour donner la latitude aux stagiaires de la réaliser au moment opportun sans conséquences sur ces activités quotidiennes.

A l'issue de la formation, le stagiaire réalisera un test de validation de la compréhension et des enjeux et téléchargera son attestation de formation.

Durée totale de la formation : 2 Heures environ en 4 parties réalisables en plusieurs fois sur une durée de 1 mois.

Formation : 100% Digitale et Pragmatique

Équipement nécessaire: Ordinateur ou tablette avec une bonne connexion. Le module étant entièrement sonorisé, il sera indispensable d'avoir un moyen d'écoute approprié.

Coût par accès (1 accès / stagiaire) :

De 1 à 10 accès= 125 €HT	
+ de 10 accès = 120 €HT	Tarif groupe : Nous consulter

Titre du Stage	Maîtriser la sécurité sanitaire lors des interventions de maintenance
Modalités d'organisation :	Formation à distance
Pré requis	Aucun
Public visé	Toutes personnes en lien avec les services techniques des entreprises Agroalimentaires (Responsables, Techniciens, Alternants, Apprentis, régulateurs, Service méthode.....)
Nombre de personnes à former	Pour obtenir une dynamique de réflexion et d'amélioration continue sur ce sujet, l'ensemble des salariés du services doivent être formés.
Organisation possible	Par ce que nous connaissons parfaitement les problématiques de gestion du temps auxquelles ces services sont confrontés, nous pourrions vous

Technopole Alimentec, Rue Henri de Boissieu - 01000 Bourg en Bresse  
Tél. : 06 76 94 60 94 – denis.bornua@agroalimentaire-conseil.com

	<p>proposer :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ D'étaler sur plusieurs mois la formation des grosses équipes.</li> </ul>
Objectifs & résultats attendus	<p>Donner les compétences nécessaires aux personnes en lien avec les services techniques et interventions de maintenance.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Identifier les principales sources de dangers liées aux activités techniques.</li> <li>● Acquérir les éléments de réflexion pour faire progresser la sécurité sanitaire dans une usine agroalimentaire.</li> <li>● Découvrir et standardiser les meilleures façons de faire pour des interventions sûres.</li> <li>● Développer la culture de la sécurité sanitaire des équipes techniques.</li> </ul>
Programme	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Les enjeux de la sécurité sanitaire <ul style="list-style-type: none"> <li>○ pour l'entreprise</li> <li>○ pour vous</li> <li>○ pour vos clients</li> </ul> </li> <li>➤ Le contexte réglementaire de la filière agroalimentaire et les conséquences pour vos activités</li> <li>➤ Les dangers sanitaires présents en lien avec les activités techniques</li> <li>➤ Les moyens de maîtrise <ul style="list-style-type: none"> <li>○ l'organisation des ateliers</li> <li>○ les matériels, la caisse à outils..</li> <li>○ stockage pièces et équipements en contact</li> </ul> </li> <li>➤ Les différents types d'interventions</li> <li>➤ Les bonnes et mauvaises pratiques</li> <li>➤ La traçabilité des interventions, GMAO, communication...</li> <li>➤ La maîtrise et l'accompagnement des prestataires</li> <li>➤ ....</li> </ul>
Méthodes et moyens pédagogiques	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Support de formation entièrement sonorisé ou l'ensemble des informations sont enregistrées vocalement par le formateur.</li> <li>● Présentation d'illustration de cas concrets sous formats vidéos, photos,</li> </ul>
Méthode de suivi, évaluation et validation	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Validation des compétences par QCM de 15 questions à l'issue de la formation.</li> <li>● Pour valider la formation et obtenir le certificat de réalisation délivré par Agro-alimentaire conseil, il sera nécessaire d'obtenir une note de 80% de bonnes réponses.</li> <li>● En cas d'échec au QCM de validation, il sera possible de repasser le test gratuitement.</li> </ul>

Contact : Denis BORNIA [denis.bornua@agroalimentaire-conseil.com](mailto:denis.bornua@agroalimentaire-conseil.com)  
06 76 94 60 94

# CONTRAT FORMATION MAÎTRISE SANITAIRE LORS DES INTERVENTIONS DE MAINTENANCE

A nous retourner complété et signé

Coordonnées ENTREPRISE CLIENTE	1 à 10 accès: 125 €HT soit 150 €TTC <input type="checkbox"/>
Société : .....	+ 10 accès : 120 €HT soit 144 €TTC <input type="checkbox"/>
Adresse : .....	Total inscription : ..... €HT
	Une facture acquittée vous sera envoyée par mail après règlement
Contact administratif : Mme/M.....	Règlement par virement : <input type="checkbox"/>
Mail : .....	Titulaire du compte sarl Agroalimentaire
Tel : .....	IBAN : FR76 1080 7000 8002 2214 4312 634 Code Banque : 10807 Code guichet 00080 N° du compte 02221443126 clé RIB 34 BIC CCBPFRPPDJN Domiciliation BPBFC CHATILLON

**Modalités d'inscription pour la réalisation de la formation :** après inscription sur notre plateforme LMS « Learning Management Système » vous recevrez des codes d'accès directement de notre plateforme qui pourrait être bloqué si votre entreprise dispose d'un anti-spam type mailinblack.

**ANTI-SPAM : OUI / NON**

**Durée d'accès à la plateforme :** une fois l'accès donné, le stagiaire **aura 1 mois** pour réaliser sa formation en 1 ou plusieurs fois. Etant donné la période des congés à venir et la plus ou moins nécessité de réaliser cette formation rapidement, vous pouvez nous indiquer à quel mois vous souhaitez être inscrit.

**Pour une bonne organisation des formations et de votre service technique, nous vous conseillons de dispatcher les inscriptions sur plusieurs mois d'affilés (exemple 3 personnes en mars, 3 en avril, 3 en mai)**

NOM	PRENOM	MAIL	Mois d'accès souhaité