

Formation en QHSE pour Industrie Agroalimentaire

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, MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET ATOUTS

Cette formation sera impérativement préparée dans l'entreprise. L'ensemble des points importants pour la sécurité sanitaire sera évoqué. 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. Validation finale par test spécifique

Partager sur



PUBLIC CONCERNÉ / PRÉ-REQUIS

Aucun pré-requis n'est nécessaire pour cette formation Personnel de production, maintenance, intérimaires, etc....

BÉNÉFICES ATTENDUS / OBJECTIFS DE FORMATION

A l'issue de la formation le stagiaire sera capable de: - identifier précisément les sources de danger - d'appliquer les règles en places pour maîtriser les contaminations - d'identifier précisément les règles liées aux comportements personnel Mettre la sécurité sanitaire au cœur de leurs préoccupations. Etre force de proposition pour améliorer la sécurité sanitaire sur votre site de production.

DURÉE

De 3H30 à 7H

INTER