

Formation en QHSE pour Industrie Agroalimentaire

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET MAINTENANCE

CONTEXTE :

Les activités des opérateurs de maintenance sont des sources de dangers potentiels très importants pour les IAA. Leurs formations initiales ne leur ont pas permis d'aborder l'aspect sécurité sanitaire dans leurs activités quotidiennes, il est donc indispensable de renforcer leurs compétences dans ces domaines pour une maîtrise parfaite.



CONTENU, MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET ATOUTS

Cette formation débutera sur le terrain en phase d'intervention réelle. L'utilisation de la vidéo et de la photo nous permettra de mettre en évidence les points nécessaires à intégrer par les participants. La formation théorique abordera sous l'angle de l'analyse des risques les bonnes pratiques lors des interventions de maintenance. Nous élaborerons les bases d'une nouvelle organisation de la maintenance basée sur le respect des règles sanitaires. Validation des connaissances par test final

Partager sur



👤 PUBLIC CONCERNÉ / PRÉ-REQUIS

Aucun pré-requis nécessaire pour cette formation Responsable maintenance, technicien, toute personne en lien avec cette activité

↔ BÉNÉFICES ATTENDUS / OBJECTIFS DE FORMATION

A l'issue de la formation le stagiaire sera en capacité de: - d'identifier les dangers liés à son activité - de mettre en place et d'appliquer les mesures de maîtrise au quotidien - d'organiser l'atelier et les zones d'activité pour la maîtrise Sensibiliser les opérateurs et faire évoluer les comportements face aux dangers qu'ils peuvent véhiculer. Apporter des solutions concrètes pour organiser leur fonction différemment

🕒 DURÉE

2 jours

INTRA