

Hygiène et sécurité en secteur agro-alimentaire

OBJECTIFS

Apporter les connaissances nécessaires pour respecter les consignes de sécurité en entreprise

Apporter les règles d'hygiène dans un contexte logistique

Connaître et appliquer les bonnes pratiques de manutention

PUBLIC CONCERNÉ ET PRÉREQUIS

Toute personne travaillant ou intégrant un entrepôt, une chaîne logistique

CONTENU DE LA FORMATION

I. L'HYGIENE ALIMENTAIRE

La Réglementation

Les bases de la microbiologie et les toxi-infections

L'hygiène du personnel

La chaîne du froid

Conception et aménagement des locaux, la marche en avant

II. SÉCURITÉ ET ERGONOMIE

- La sécurité au travail

Pourquoi faire de la sécurité ? Santé des salariés, coût, responsabilité pénale

Les acteurs de la sécurité dans l'entreprise (internes et externes)

Le « périmètre de sécurité » : les locaux et le trajet

Les accidents du travail et les maladies professionnelles et leurs principales causes

Les principaux risques en entreprise et les moyens de prévention : étude de poste

Comment se protéger individuellement et collectivement

Savoir réagir en cas d'accident

- L'ergonomie au travail

Les troubles Musculo-Squelettiques

Les facteurs aggravants

Les gestes et postures : comment économiser ses efforts

Hygiène et sécurité en secteur agro-alimentaire

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

Mises en situation

Support de cours multimédia

QUALIFICATION DES INTERVENANTS

La formation est encadrée par un formateur spécialisé ayant une expérience significative dans le domaine de formation

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES ACQUIS

Mises en situation adaptées pour assurer aux stagiaires une bonne compréhension des aspects théoriques.

SANCTION VISÉE

Attestation de formation

Taux de réussite :

DELAI D'ACCÈS À LA FORMATION

DURÉE, EFFECTIFS

7 heures

8 participants