



Organisme de formation référencé Datadock

Hygiène du personnel

Objectifs de la formation :

Permettre au stagiaire de devenir acteur de la prévention de l'entreprise en matière d'hygiène dans l'agroalimentaire, la cuisine, la blanchisserie.

Repérer dans son travail les situations susceptibles de nuire à l'hygiène dans son travail.

Identifier dans son travail ce qui implique une attention particulière en matière d'hygiène.

Améliorer son comportement face à des situations de travail et réaliser la mise en oeuvre des principes de prévention en matière d'hygiène personnelle.

Pré-requis :

Tous publics.

Moyens et méthodes pédagogiques :

Les prestations de formation sont assurées par des formateurs professionnels qui utilisent des moyens pédagogiques adaptés.

En amont de la formation :

Si besoin, nous auditions les stagiaires afin de constituer des groupes homogènes

Dans le cadre de session intra entreprise, les formateurs adaptent les programmes et animent des formations spécifiques sur site afin de répondre à vos besoins spécifiques.

Pour un bon suivi du stage, le stagiaire dispose d'un ou plusieurs supports de cours.

Après le stage :

Le stagiaire dispose d'une évaluation globale du stage.

Les formateurs partagent leurs expériences dans un but d'amélioration continue.

Modalités d'évaluation :

Évaluation à chaud par le biais de travaux pratiques.

Moyens techniques :

Salle(s) de cours équipée(s) des moyens audiovisuels avec le matériel adapté à la formation (si besoin, ordinateur par stagiaire).

Public :

Toute personne pour laquelle le travail s'effectue

avec un risque pour la santé et la sécurité, soit du consommateur, soit de l'utilisateur des biens.

Durée :

1 jour

Référence :

SEC-HYG-0158

Type de formation :

Formation qualifiante

Programme de la formation

1. SEQUENCE 1 : Bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité sanitaire

- Introduction à l'hygiène
- le paquet hygiène

2. SEQUENCE 2 : Les microbes et germes pathogènes, les facteurs favorables

- Notions de contamination
- Les germes pathogènes spécifiques de mon travail
- Les facteurs de développement

3. SEQUENCE 3 : La maîtrise des risques : les 5 M

4. SEQUENCE 4 : Les bonnes pratiques

- L'hygiène personnelle
- Les vêtements personnels
- Les vêtements de travail
- Etat de santé du personnel
- Le lavage des mains

5. SPECIFIQUE : Instruction de travail relatif à l'hygiène dans mon entreprise

- Les exigences et les interdits
- Travail et hygiène du personnel dans mon entreprise

6. SEQUENCE 5 : Evaluation de la formation