Virtual Integrated Advanced
management SYstems Solutions & Tools

FV.06 Bonnes Pratiques d'Hygiène - opérateurs des IAA

Objectif du cours

L'objectif de ce cours est de permettre la formation initiale et la formation continue du personnel de production, permanent ou temporaire.

Le **principe pédagogique** du cours repose sur la **mise en situation** des exigences légales et des bonnes pratiques. Les règles et principes applicables sont présentés sous forme de rappels suivant les auto-évaluations réalisées à l'aide de quiz illustrés.
L'intérêt des personnes à former aura d'abord été éveillé par une **mise en situation**.
Les objectifs du cours sont de **connaître la nature des Bonnes Pratiques d'Hygiène** et de **comprendre l'importance de leur respect** pour obtenir des produits alimentaires sains.

Course structure

Module	*Sessions*	*Nb heures*
A - Présentation du cours	• Présentation du cours • Les notions de base	0,25 heure
B - Les Bonnes Pratiques Locaux	• Auto-évaluation des connaissances initiales • Les principes fondamentaux applicables aux locaux : aménagement, séparation des secteurs, les circuits des produits et du personnel	0,50 heure
C - Hygiène personnelle	• Auto-évaluation des connaissances initiales • Etat de santé du personnel • Tenues de travail adaptées • Comportement à adopter	0,50 heure
D -Respect du produit, Nettoyage et désinfection	• Auto-évaluation des connaissances initiales • Connaissance des dangers • Les sources de contamination • Les moyens de les maîtriser ou de les limiter • Choix des produits de nettoyage, connaître les modalités d'application, en vérifier l'efficacité	0,75 heure
E- Bonnes pratiques relatives à la gestion de l'environnement en production	• Auto-évaluation des connaissances initiales • Organiser l'espace de travail, maîtriser l'entreposage des denrées et des produits, assurer le rangement et le devenir des déchets	0,75 heure
F - Bonnes Pratiques maintenance	• Auto-évaluation des connaissances initiales • L'entretien des locaux et de l'équipement Les sources de contamination	0,50 heure
G - Introduction à la traçabilité et traitement des produits non-conformes	• Auto-évaluation des connaissances initiales • Les principes de la traçabilité des produits • Le devenir des produits non-conformes • Retraits ou rappels • Notion de responsabilité juridique	0,50 heure
H - Conclusions	• Bilan et évaluation du cours	0,25 heure

Public cible

Toute personne intervenant dans les locaux de transformation, de traitement ou de préparation des denrées alimentaires : opérateurs, employés de maintenance

Cette formation convient également au personnel administratif et au personnel commercial qui pourront avec profit suivre tout ou partie de l'enseignement ci-dessus

Reconnaissance

Chaque participant reçoit une attestation de suivi du cours à l'issue de la formation.

Date, durée, lieu et horaire

Si vous avez choisi la formation à distance, vous commencez le cours quand vous le souhaitez. Le cours est accessible en permanence. Vous disposez de 15 jours pour compléter les 4,50 heures de travail prévues. Vous choisissez votre lieu d'étude, seul un accès à internet est nécessaire. Vous adaptez votre horaire de travail à votre convenance.

Si votre entreprise privilégie le travail en groupe, avec l'aide d'un animateur-formateur, la formation se déroulera en salle, les différents modules étant projetés sur un écran ou directement visibles sur chaque poste. L'animateur pourra intervenir pour préciser tel ou tel aspect mal compris, et commentera les questionnaires d'évaluation et les réponses apportées.
Il est bien sûr possible d'envisager une formation combinant le travail en groupe et l'enseignement à distance

Tarifs et conditions

	Présentiel*	**A distance**
Nombre de collaborateurs pris en compte	Selon liste présence	Nombre total
Formation du tuteur (skype)	--	500
Forfait par collaborateur	80	40
Nb participants max par 1/2 jour	12	--
Durée d'accès	--	1 an
Frais (déplacement, hébergement)	en sus	--

*Le cours standard minimum réalisé en présentiel comporte 2 sessions de 4 heures par jour.
Chaque session accueille un maximum de 12 personnes.

Personnalisation(démarche et coût) – renseignement sur simple demande

contact@viasyst.com

Merci de votre intérêt