



HYGIENE ALIMENTAIRE & SÉCURITÉ DES SALARIÉS

ÉDITION JANVIER 2022

HYGIENE ALIMENTAIRE & SÉCURITÉ DES SALARIÉS



Cette formation a pour objectif de fournir aux participants les clés d'une bonne réussite de prise de poste dans une entreprise d'accueil de la filière agroalimentaire. A cet effet, 3 thèmes seront abordés :

1. L'hygiène et la sécurité des aliments
2. La sécurité des salariés
3. Les conditions de travail en usine

CONTACT

CAP'R HQS
43 bis rue du Presbytère
97410 – Saint-Pierre
N° SIRET : 813 730 827
000 25
Code NAF 8559A
N° OF: 98 97 04438 97
Enregistrement DAAF
Réunion : 040068 05 2016

Audrey CLAIN
0692 17 50 02
audreyclain@cap-r.fr

Veillez prendre
contact pour un
devis personnalisé



INTÉGRER UN NOUVEAU POSTE EN AGROALIMENTAIRE Code : HQS1

OBJECTIFS

- Comprendre les enjeux et mon rôle dans les 3 démarches
- Identifier les 4 types de dangers pour les denrées
- Identifier les risques liés à la sécurité des salariés avec une attention particulière pour la prévention des TMS (Troubles Musculo Squelettiques)
- Identifier les contraintes d'un poste en usine pour mieux préparer mon intégration dans l'entreprise
- Identifier et mettre en pratique les Bonnes Pratiques d'Hygiène et les moyens de prévention mis à ma disposition

ORGANISATION

Nombre de participants :
Minimum : non applicable
Maximum : 10 participants

Délai d'accès :
Signature de la convention
jusque 15 jours ouvrables avant
le début de la formation, sous
couvert de disponibilité

Lieu : en salle, à définir

Mariel à apporter : nécessaire
de prise de notes

TARIF & SUBVENTION

Cette formation est réalisée uniquement en INTRA-ENTREPRISE
Si vous êtes une entreprise de moins de 50 salariés, vous pouvez bénéficier du financement de vos projets de formation par votre OPCO. Si votre entreprise compte 50 salariés ou plus, vous pouvez bénéficier des niveaux de prise en charge définis par les branches professionnelles dans le cadre de vos contrats d'apprentissage et de co-financements dans le cadre de projets spécifiques.

PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Cette formation est destinée à l'ensemble des personnes désignées par le client (entreprise privée, organisme de formation, l'agence d'intérim...). Elle est adaptée à toute personne visant un poste dans la filière agroalimentaire. Pour les participants ayant des difficultés à lire et/ou à écrire, merci de nous en informer.

Formation accessible aux personnes en situation de handicap. Modalités d'accès et de participation à définir au préalable avec l'agence d'intérim

DATE, DUREE, RYTHME

5 jours soit 35 heures
de formation réparties en 11
modules en continu ou en
discontinu.

Le nombre de séances, les dates
les créneaux et le rythme de la
formation sont à définir entre
l'agence d'intérim et l'organisme de
formation

LIVRABLES :

Une attestation nominative est remise à chaque participant avec le niveau d'acquisition des objectifs de formation.

Un support récapitulatif des thèmes abordés est remis à chaque participant sous format informatique



MÉTHODES PEDAGOGIQUES

CAP'R HQS utilise les apports théoriques (méthode magistrale expositive) et la méthode participative encourageant la découverte selon les séquences de formation et les thèmes abordés.

Les techniques de pédagogie active (jeux de rôles, études de cas, jeux de consolidation des apprentissages ...) sont également favorisées.

CAP'R HQS peut également intégrer des simulations sur les postes de travail pour s'assurer du transfert des connaissances sur le terrain.

VALEURS AJOUTÉES

Une approche ludique qui place chaque participant au cœur de l'apprentissage.

Des activités basées sur le partage d'expériences des participants et sur la connaissance du terrain par le formateur.

Des activités de consolidation et d'évaluation des acquis associant méthodes formatives et méthodes sommatives.

PROGRAMME DE FORMATION

Jours 1 & 2 : L'hygiène et la sécurité des aliments (14 heures)

Module 1 :

Cadre général de l'hygiène, de la sécurité des aliments et les toxi-infections alimentaires (TIAC)

Les enjeux sanitaires, législatifs et économiques
Présentation de la démarche HACCP
Les TIAC et leurs conséquences.

Module 2 :

Les 4 types de dangers : microbiologiques, chimiques, physiques et biologiques

Les microorganismes les plus répandus dans l'industrie agroalimentaire et leurs cycles de vie.
Les autres risques les plus répandus en restauration.
Classement des dangers selon la méthode des 5M (Matériel, Main d'œuvre, Milieu, Matière, Méthode).

Module 3 :

Les Bonnes Pratiques d'Hygiène

Hygiène du personnel, nettoyage et désinfection, gestion des déchets, gestion des nuisibles, hygiène de l'environnement, conception des locaux, hygiène des fluides, hygiène des équipements, stockage des denrées, information des consommateurs, ...

Module 4 :

La démarche Hygiène et moi

Mon rôle et les différents acteurs de la démarche

Jours 3 & 4 : La sécurité des salariés (14 heures)

Module 5 :

Panorama de la prévention des risques professionnels :

Les enjeux humains, sociaux, sociétaux, économiques et juridiques
Aperçu des obligations réglementaires du Code du Travail

Module 6 :

Les familles de risques et les moyens de prévention :

Le danger et le risque
Les 9 principes de prévention
Les grandes catégories des risques
Les mesures de prévention

Module 7 :

Focus sur les gestes & postures et les TMS

Les différents dommages : anatomie, sénescence, TMS, chiffres clés
Les mesures de préventions
L'amélioration des conditions de travail
L'ergonomie des postes de travail

Module 8 :

La démarche Sécurité et moi

Mon rôle et les différents acteurs de la démarche

Jour 5 : Les conditions de travail en usine (7 heures)

Module 9 :

Panorama des conditions de travail et de la démarche qualité:

Les enjeux humains et économiques
Les chiffres clés de la filière agroalimentaire

Module 10 :

Les contraintes de travail en usine :

Les contraintes physiques intenses : postures debout, bruit, port de charges, ...
Les contraintes de rythme de travail : cadence, horaires, travail en équipe, ...
Les contraintes liées aux locaux : températures froides, humidité, odeurs, ...

Module 11 :

La démarche Qualité de Vie au Travail et moi

Mon rôle et les différents acteurs de la démarche

HYGIENE ALIMENTAIRE & SÉCURITÉ DES SALARIÉS



Cette formation a pour objectif de fournir aux participants les clés d'une bonne réussite de prise de poste dans une entreprise d'accueil de la filière agroalimentaire. A cet effet, 3 thèmes seront abordés :

1. **L'hygiène et la sécurité des aliments**
2. **La sécurité des salariés**
3. **Les conditions de travail en usine**

CONTACT

CAP'R HQS
43 bis rue du Presbytère
97410 – Saint-Pierre
N° SIRET : 813 730 827
000 25
Code NAF 8559A
N° OF: 98 97 04438 97
Enregistrement DAAF
Réunion : 040068 05 2016

Audrey CLAIN
0692 17 50 02
audreyclain@cap-r.fr

**Veillez prendre
contact pour un
devis personnalisé**



INTÉGRER UN NOUVEAU POSTE EN AGROALIMENTAIRE

Code : HQS2

OBJECTIFS

- Comprendre les enjeux et mon rôle dans les 3 démarches
- Identifier les 4 types de dangers pour les denrées
- Identifier les risques liés à la sécurité des salariés avec une attention particulière pour la prévention des TMS (Troubles Musculo Squelettiques)
- Identifier les contraintes d'un poste en usine pour mieux préparer mon intégration dans l'entreprise
- Identifier et mettre en pratique les Bonnes Pratiques d'Hygiène et les moyens de prévention mis à ma disposition

ORGANISATION

Nombre de participants :
Minimum : non applicable
Maximum : 10 participants

Délai d'accès :
Signature de la convention
jusque 15 jours ouvrables avant
le début de la formation, sous
couvert de disponibilité

Lieu : en salle, à définir

Mariel à apporter : nécessaire
de prise de notes

TARIF & SUBVENTION

Cette formation est réalisée uniquement en INTRA-ENTREPRISE

Ce tarif n'inclut pas les frais de déplacement, de restauration et de location de salle de formation (le cas échéant).

Si vous êtes une entreprise de moins de 50 salariés, vous pouvez bénéficier du financement de vos projets de formation par votre OPCO. Si votre entreprise compte 50 salariés ou plus, vous pouvez bénéficier des niveaux de prise en charge définis par les branches professionnelles dans le cadre de vos contrats d'apprentissage et de co-financements dans le cadre de projets spécifiques.

PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Cette formation est destinée à l'ensemble des personnes désignées par le client (entreprise privée, organisme de formation, l'agence d'intérim...). Elle est adaptée à toute personne visant un poste dans la filière agroalimentaire. Pour les participants ayant des difficultés à lire et/ou à écrire, merci de nous en informer.

Formation accessible aux personnes en situation de handicap. Modalités d'accès et de participation à définir au préalable avec l'agence d'intérim

DATE, DUREE, RYTHME

3 jours soit 21 heures

de formation réparties en 7
modules en continu ou en
discontinu.

Le nombre de séances, les dates
les créneaux et le rythme de la
formation sont à définir entre
l'agence d'intérim et l'organisme de
formation

LIVRABLES :

Une attestation nominative est remise à chaque participant avec le niveau d'acquisition des objectifs de formation.

Un support récapitulatif des thèmes abordés est remis à chaque participant sous format informatique



MÉTHODES PEDAGOGIQUES

CAP'R HQS utilise les apports théoriques (méthode magistrale expositive) et la méthode participative encourageant la découverte selon les séquences de formation et les thèmes abordés.

Les techniques de pédagogie active (jeux de rôles, études de cas, jeux de consolidation des apprentissages ...) sont également favorisées.

CAP'R HQS peut également intégrer des simulations sur les postes de travail pour s'assurer du transfert des connaissances sur le terrain.

VALEURS AJOUTÉES

Une approche ludique qui place chaque participant au cœur de l'apprentissage.

Des activités basées sur le partage d'expériences des participants et sur la connaissance du terrain par le formateur.

Des activités de consolidation et d'évaluation des acquis associant méthodes formatives et méthodes sommatives.

PROGRAMME DE FORMATION

Jours 1 & 2 : L'hygiène et la sécurité des aliments (14 heures)

Module 1 :

Cadre général de l'hygiène, de la sécurité des aliments et les toxi-infections alimentaires (TIAC)

Les enjeux sanitaires, législatifs et économiques
Présentation de la démarche HACCP
Les TIAC et leurs conséquences.

Module 2 :

Les 4 types de dangers : microbiologiques, chimiques, physiques et biologiques

Les microorganismes les plus répandus dans l'industrie agroalimentaire et leurs cycles de vie.
Les autres risques les plus répandus en restauration.
Classement des dangers selon la méthode des 5M (Matériel, Main d'œuvre, Milieu, Matière, Méthode).

Module 3 :

Les Bonnes Pratiques d'Hygiène

Hygiène du personnel, nettoyage et désinfection, gestion des déchets, gestion des nuisibles, hygiène de l'environnement, conception des locaux, hygiène des fluides, hygiène des équipements, stockage des denrées, information des consommateurs, ...

Module 4 :

La démarche HACCP et moi

Les 7 principes et les 12 étapes
Mon rôle et les différents acteurs de la démarche

Jours 3 : La sécurité des salariés et les conditions de travail en usine (7 heures)

Module 5 :

Panorama général, les familles de risques et les moyens de prévention :

Les accidents du travail et les maladies professionnelles
Le danger et le risque
Les 9 principes de prévention
Les grandes catégories de risques, les contraintes de travail et les mesures de prévention

Module 6 :

Focus sur les gestes & postures et les TMS

Les différents dommages : anatomie, sénescence, TMS, chiffres clés
Les mesures de préventions
L'amélioration des conditions de travail
L'ergonomie des postes de travail

Module 7 :

La démarche Sécurité et moi

Mon rôle et les différents acteurs de la démarche