


Sécurité alimentaire et maintenance


Contexte

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

Contenu 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 « sécurité sanitaire ».

 **Public concerné**
Responsable maintenance, technicien, toute personne en lien avec cette activité.

 **Bénéfices attendus**

- 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