

# Les bonnes pratiques d'hygiène

Les mettre en œuvre dans votre usine de fabrication d'emballages

## OBJECTIFS

Au terme de la formation, le stagiaire :

- **comprendra** les dangers liés à la contamination des emballages.
- **connaîtra** les grands principes de bonnes pratiques en matière d'hygiène.
- **sera capable** d'identifier les sources de contamination potentielles lors de l'analyse des dangers proprement dite d'une étude HACCP.
- **pourra mettre en place** les bonnes pratiques qui s'imposent pour prévenir les contaminations.

## Responsable pédagogique

### Émilie FERNANDES

Auditeur, formateur  
"Hygiène des emballages"  
Pôle Chimie et Physico-Chimie  
des Matériaux  
Direction des Essais (DE) - LNE

## Intervenant

### Patrick BIRONNEAU

Auditeur, formateur  
"Hygiène des emballages"  
Pôle Chimie et Physico-Chimie  
des Matériaux  
Direction des Essais (DE) - LNE

## PUBLIC

- Les opérateurs de production et/ou de maintenance
- Les assistants Qualité et/ou de Production

## MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Exposés
- Travaux pratiques
- Dossier technique remis à chaque stagiaire comportant le texte des exposés
- Évaluation du stage

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Cette formation ne donne pas lieu à une évaluation formalisée
- Un questionnaire d'évaluation de la satisfaction du client est remis en fin de stage

## PROGRAMME

- Accueil et présentations
- Notions d'hygiène
  - Importance de l'hygiène dans l'industrie de l'emballage
- Les sources de contamination
  - Identifier les sources de contamination par la méthode dite des "5 M"
- Maîtrise des sources de contamination
  - Infrastructure et contrôle des locaux de production
  - Le personnel
  - Les matières premières
  - Les équipements
  - Les méthodes de travail
- Notions sur la méthode HACCP
- Application sous forme d'exercices à des cas concrets rencontrés sur le terrain
- Évaluation du stage et conclusions