

Public

Personnel de production

Pré-requis

Maîtriser la langue française

Aucun pré requis n'est exigé

Durée

1 jour soit 7 heures

Coût

300 € HT
360 € TTC**Nature de la sanction :** Attestation de fin de formation

Pédagogie

► Résultats attendus

Comprendre et maîtriser les risques de contaminations croisées

► Objectifs pédagogiques

Connaître et comprendre ce qu'est une contamination croisée et les dangers pour les utilisateurs et l'entreprise.

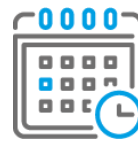
Savoir identifier les risques de contaminations croisées en fonction des secteurs d'activité.

Pouvoir expliquer les différentes causes possibles de contamination.

Savoir respecter les principales précautions et règles pour prévenir ce type de contaminations

► Méthodes pédagogiques

Formation théorique illustrée par des apports pratiques issus de l'expérience des participants et du formateur. Les procédures de l'établissement pourront être étudiées afin d'identifier les principes à respecter dans l'établissement



Calendrier 2021

► Agen

- 25 mai

► Intervenant

- Philippe HEUREUDE

Lieux aménagés et modalités adaptées pour faciliter l'accès et l'usage aux personnes en situation de handicap.

PROGRAMME

Les risques de contamination croisée

- Les exigences qualité du produit
- Définition de la contamination croisée et le risque associé
- Les contaminations croisées et l'assurance de la qualité
- Positionner le contrôle qualité face à ce type de contamination
- Les différents types de contamination
- Les risques de contaminations croisées en fonction du secteur d'activité (fabrication, conditionnement, contrôle qualité, magasin...)
- Les conséquences possibles sur la santé publique et pour l'entreprise

Origine & prévention des contaminations croisées

Les contaminations croisées à chaque étape de la vie du produit :

- Réception
- Echantillonnage
- Mise en œuvre
- Fabrication
- Conditionnement
- Stockage et expédition
- Contrôle qualité

Les sources de contamination croisées

- Erreur d'approvisionnement en MP ou AC
- Les locaux
- Contamination par le personnel
- Les flux
- L'organisation et le rangement
- Confusion, erreurs d'identification des produits et des documents

Les moyens de lutte

- Le nettoyage
- Le vide de ligne et le vide d'atelier
- Le comportement
- Les 5S
- L'application des procédures
- La traçabilité
- L'auto contrôle
- L'utilisation des sas