

Appliquer les règles d'hygiène nécessaires à l'emballage alimentaire

L'acquisition et la maîtrise de la compétence « appliquer les règles d'hygiène nécessaires à l'emballage alimentaire » participent à la mise en œuvre des activités suivantes : l'application des règles d'hygiène mises en place par l'entreprise et le contrôle du respect de ces règles lors des différentes interventions sur ligne.

DÉVELOPPER,
OPTIMISER ET VALIDER
LES COMPÉTENCES
PROFESSIONNELLES

OBTENIR UNE
CERTIFICATION POUR
L'EMPLOYABILITÉ
ET LA MOBILITÉ
PROFESSIONNELLE

- Positionnement individuel du candidat.
- Parcours de formation adapté entre **3 et 10 jours** en fonction du positionnement.
- Évaluation des connaissances et des compétences acquises en fin de formation.

Bénéficiaires

Salariés des entreprises de l'intersecteur papier carton qui exercent sur un site fabriquant des emballages alimentaires.

Référentiel d'activités

- Évaluer le risque sanitaire et les gestes de préparation à l'entrée dans l'atelier à effectuer
- Sélectionner et s'équiper des équipements de protection individuelle adaptés
- Utiliser les matériaux et produits appropriés à l'alimentaire
- Réaliser des auto-contrôles

Appliquer les règles d'hygiène nécessaires à l'emballage alimentaire



Référentiel de compétences

1 Évaluer le risque sanitaire et les gestes de préparation à l'entrée dans l'atelier à effectuer, selon les règles d'hygiène adoptées par l'entreprise, afin d'éviter de polluer la zone de travail.

2 Sélectionner et s'équiper des équipements de protection individuelle adaptés, en présence des produits destinés au contact alimentaire, afin d'éviter tout risque de contamination.

3 Utiliser les matériaux et produits appropriés à l'alimentaire, en fonction de la typologie d'intervention effectuée, afin de répondre aux normes alimentaires.

4 Réaliser des auto-contrôles, tout au long de son intervention, afin d'assurer que toutes les règles d'hygiène sont respectées.

Critères d'évaluation

- L'ensemble des effets personnels ne sont pas amenés dans l'atelier (bijoux, nourriture, téléphone, médicaments sauf autorisation, vêtements, etc.).
- Les gestes d'hygiène sont connus et appliqués (lavage de mains régulier, port d'un masque, ongles non vernis, disposition particulière pour les fumeurs, etc.).

- Les EPI sont portés et adaptés (poste gants ou non, masque, vêtements de travail, visière, charlotte et cache barbe, etc.).
- Les outils et mesures de protection individuelle et collective sont appliqués selon le règlement intérieur de l'entreprise.

- L'ensemble des matières utilisées (graisse, huile, encre, colles, etc.) lors d'interventions techniques sont compatibles avec les normes liées à l'alimentaire.
- Les produits de nettoyage utilisés sur les équipements ne sont pas corrosifs et répondent aux normes alimentaires.
- En cas d'écart, la hiérarchie est prévenue et les mesures correctives sont effectuées.

- Dans le cas du pilotage de la ligne, un contrôle est réalisé tout du long pour s'assurer qu'aucun élément polluant n'entre en contact avec les produits.
- Dans le cas d'un changement de production, la ligne est vidée selon les normes d'hygiène et de sécurité.
- Dans le cas d'une intervention de maintenance, le poste est nettoyé avant la remise en marche.
- Dans le cas où la ligne est contaminée ou s'il y a un risque de contamination, la machine est arrêtée, la hiérarchie est prévenue et les mesures correctives sont effectuées.