

1.9 PLAN DE FORMATION DU PERSONNEL

Chaque personnel, à son niveau de responsabilité, doit connaître et appliquer les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication décrites dans le plan de maîtrise sanitaire de l'établissement et en lien avec le poste qu'il occupe.

QUI FORMER ET SUR QUOI ?

Le responsable de l'établissement s'assure que les membres du personnel qui prennent part aux processus de production, de stockage et de distribution disposent de compétences suffisantes et connaissent les dangers identifiés au sein de l'établissement. Ils doivent aussi disposer d'une connaissance des mesures correctives, des mesures préventives et des procédures de surveillance et d'enregistrement conformément au plan de maîtrise sanitaire mis en place au sein de l'établissement. Les formations de mise à niveau ou de maintien des compétences, ainsi que leur fréquence, dépendent des besoins de l'établissement et des compétences avérées.

Le personnel manipulant des denrées alimentaires (agent en milieu hospitalier, agent de service, personnel de service en milieu scolaire...) doit être formé, y compris le personnel intérimaire ou de renfort.

Le contenu des formations dépend également des fonctions et du poste occupé dans l'établissement.

Le personnel d'encadrement (gérant, chef de cuisine, chef de secteur, etc.) doit avoir des connaissances suffisantes dans les domaines suivants :

- principes et pratiques de sécurité sanitaire des aliments, pour pouvoir juger des dangers et prendre les mesures appropriées pour les maîtriser,
- élaboration et application d'un plan de maîtrise sanitaire,
- exploitation des résultats d'autocontrôles,
- connaissance et respect de la réglementation.

Les personnels doivent avoir des connaissances suffisantes dans les domaines suivants :

- hygiène corporelle et vestimentaire,
- méthodes de manipulation hygiénique des denrées alimentaires et responsabilité des personnes dans ce domaine,
- connaissance et application des bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication mises en place dans l'établissement,
- connaissance et application des instructions d'hygiène et éventuellement des autocontrôles applicables à leur(s) poste(s) de travail.

QUAND FORMER LE PERSONNEL ?

Le personnel doit bénéficier lors de son arrivée dans l'établissement d'une (in)formation de sensibilisation dite « d'accueil » puis, tout au long de sa vie professionnelle, d'actions de formation continue.

EN QUOI CONSISTE LA FORMATION ?

FORMATION D'ACCUEIL

Elle doit inclure une présentation générale de l'établissement, des bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication pertinentes et des modalités de mise en œuvre du PMS.

FORMATION TOUT AU LONG DE LA VIE

Les actions de formation continue (interne/externe) peuvent porter sur :

- les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication (maintien du niveau de compétences),
- les écarts constatés notamment lors des actions de vérification ou lors des inspections des services de contrôle officiel, etc.,
- l'acquisition de nouvelles compétences sur des nouveaux matériels et/ou processus mis en œuvre au sein de l'établissement.

COMMENT FORMER LE PERSONNEL ?

Les formations sont accompagnées si possible d'un support. Lors de la formation d'accueil peut être remis un livret présentant les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication à respecter dans l'établissement. Les procédures de travail et, au-delà, le plan de maîtrise sanitaire peuvent servir de supports pédagogiques.

Un affichage sur site peut être utile pour rappeler simplement les règles d'hygiène de base. En complément, les consignes de travail sont facilement accessibles aux opérateurs, qui peuvent s'y référer au quotidien.

N.B. : Les divers documents mis à disposition dans les locaux de production (affiches, procédures, enregistrements) sont propres et facilement nettoyables (plastifiés).

ARCHIVES

- Les attestations de formation ou la feuille de présence à un stage

Pour aller plus loin ...

- Règlement (CE) n° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, annexe II, chapitre XII