Formação em segurança alimentar

Controlo de pragas e acompanhamento do prestador

Meio dia para gerir o controlo de pragas quando é confiado a um prestador: o que o contrato deve prever, o que o auditor verifica, como ler os relatórios de visita e as tendências e que ações pedir. Destinado aos responsáveis da qualidade e da higiene, apoia-se no seu contrato, na sua planta de implantação dos postos e nos seus últimos relatórios.

Duração : 0,5 dia

Objetivos

1. Identificar as pragas que ameaçam um estabelecimento agroalimentar e as condições que as atraem
2. Definir no contrato as prestações, as competências, as frequências e o conteúdo dos relatórios esperados
3. Verificar a planta de implantação dos postos, os produtos utilizados e as respetivas fichas de dados de segurança
4. Avaliar as tendências de atividade e decidir as ações de prevenção e de correção

Programa

Meio dia

• Roedores, insetos rastejantes e voadores, aves: sinais de atividade e fatores de risco num estabelecimento

• Contrato do prestador: visitas, inspeções, competências, produtos, relatórios, intervenções de urgência

• Planta de implantação, postos numerados, insetocaçadores, produtos utilizados: o que o auditor verifica

• Leitura dos seus relatórios de visita, análise das tendências, inspeção aprofundada periódica

• Exercício: grelha de acompanhamento do prestador aplicada ao seu processo

Metodologia

• Análise do seu contrato e dos seus últimos relatórios de visita

• Fotografias de sinais de atividade e de defeitos de edifício a detetar

• Exercício de leitura de tendências sobre um ano de registos

• Quiz de encerramento sobre os pontos verificados em auditoria

Avaliação e documentos

Quiz de fim de sessão, avaliação a quente em D+1. Certificado numerado verificável online para cada participante; relatório de formação e grelha de acompanhamento do prestador entregues à empresa.

Materiais bilingues para cada participante; cada formação presencial inclui o seu gémeo digital no OmniLearn.

Bom saber

Este meio dia pode ser conjugado com « Manutenção higiénica e conceção sanitária » para tratar da estanquicidade dos edifícios, ou com « Boas práticas de higiene e de fabrico ».

Informações práticas

Duração	0,5 dia
Público	Qualidade, higiene, serviços gerais, manutenção
Pré-requisitos	Sem pré-requisitos
Número de participantes	Grupos de 6 a 12 participantes, na empresa
Formato	Na empresa, presencial nas suas instalações
Língua	Francês, darija ou inglês; materiais bilingues
Financiamento	Contratos especiais de formação da OFPPT (TFP), GIAC, Maroc PME: preparamos os processos consigo, sem custo adicional.
Personalização do programa	Programa adaptado aos seus procedimentos, aos seus equipamentos e ao seu público

Perguntas frequentes

A formação dirige-se aos técnicos do prestador?
Não. Dirige-se à empresa cliente, que continua responsável pelo controlo de pragas no seu estabelecimento. Ensina-a a exigir, ler e verificar o trabalho do prestador.

O que olha o auditor sobre este tema?
O contrato, a competência dos técnicos, a planta de implantação atualizada, as fichas dos produtos, os relatórios de visita, a análise das tendências e o seguimento dado às recomendações. Observa também o estado dos edifícios durante a visita às oficinas.

Porquê apenas meio dia?
O tema centra-se na gestão do prestador. Os participantes que devem tratar também da higiene geral do estabelecimento podem frequentar o dia « Boas práticas de higiene e de fabrico ».