Formação em segurança alimentar

Higiene do pessoal e comportamento na zona (operadores, darija)

Meio dia em darija, junto da linha, para que cada operador compreenda porque existem as regras de higiene e as aplique sem vigilância: lavagem das mãos, vestuário, joias, estado de saúde, circulação entre zonas, objetos pessoais, comportamento junto do produto. A sessão alterna explicações curtas, demonstrações e exercícios práticos, com suportes ilustrados para as pessoas que leem pouco.

Duração : 0,5 dia

Objetivos

1. Explicar por palavras suas como uma pessoa pode contaminar um alimento
2. Aplicar o método de lavagem das mãos e as regras de vestuário da sua zona
3. Identificar os comportamentos proibidos em zona de produção e o que fazer em vez deles
4. Comunicar uma ferida, uma doença ou um incidente de higiene ao seu responsável

Programa

Meio dia

• Os micróbios que não se veem: como passam das mãos, dos cabelos e do vestuário para o produto

• Lavagem das mãos: quando, como, durante quanto tempo; exercício com uma loção revelada sob lâmpada UV

• Vestuário, joias, unhas, objetos pessoais, comida e bebida: as regras do seu estabelecimento e a sua razão

• Circulação entre zonas, câmaras de higiene, pausas e regresso à produção

• Estado de saúde e feridas: o que comunicar, a quem e porque a comunicação protege o operador tanto como o produto

Metodologia

• Animação em darija, suportes ilustrados com pouco texto

• Demonstrações no posto de lavagem das mãos e na câmara de higiene do seu estabelecimento

• Exercício de lavagem das mãos com loção fluorescente e lâmpada UV

• Jogo dos erros sobre fotografias de oficinas

• Teste oral possível para as pessoas que leem pouco

Avaliação e documentos

Teste de conhecimentos escrito ou oral consoante os participantes, avaliação a quente em D+1. Folha de presença por QR code; certificado numerado verificável online para cada operador, a juntar ao processo de auditoria; relatório de formação entregue à empresa.

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

Bom saber

Este meio dia abre o percurso de operadores agroalimentares, que prossegue com « Monitorização dos PCC e registos (operadores) », « Gestão de alergénios » e « Defesa alimentar (TACCP) e fraude alimentar (VACCP) ».

Informações práticas

Duração	0,5 dia
Público	Operadores de produção e de acondicionamento, agentes de limpeza, armazenistas, trabalhadores temporários e sazonais
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

Porquê em darija?
Porque uma regra de higiene é aplicada quando é compreendida. A darija permite responder às verdadeiras perguntas dos operadores, contar casos concretos e verificar a compreensão oralmente. Uma versão em francês continua possível.

Quanto tempo saem os operadores da linha?
Meio dia por grupo. Os grupos são organizados por equipa, tendo em conta os seus horários de turno, para não parar a produção.

Esta formação basta para a auditoria?
Fornece a prova de formação inicial em higiene que os auditores pedem: folha de presença, teste, certificado. Os referenciais esperam também lembretes regulares e uma verificação no terreno pelas chefias.

Os trabalhadores temporários e sazonais podem participar?
Sim, e é uma prioridade, porque chegam muitas vezes durante os picos de atividade. A sessão pode ser repetida a cada vaga de recrutamento.