

Item F2 : Formation et instructions à disposition du personnel

Déniché pour vous par les Experts



LIGNE F2L01 :

LIGNES DIRECTRICES DE L'ITEM

Situations conduisant à une note C ou D de l'item

Absence d'instructions mises à disposition du personnel pour au moins un poste chargé de la gestion d'un point déterminant	D
--	---

LIGNE F2L02 :

FORMATION PERTINENTE DU PERSONNEL

Se reporter au Vade-mecum sectoriel correspondant à l'activité concernée pour les exigences spécifiques.

Méthodologie	Situation attendue
- Contrôler l'existence et l'application d'un plan de formation pour le personnel : → Demander les contenus et justificatifs de formation (attestation de présence, l'attestation de formation, etc.) des employés et/ou du responsable. → s'assurer que la fréquence définie dans le PMS est bien respectée → La nécessité du renouvellement de la formation s'apprécie par rapport aux lacunes constatées par les audits internes, externes ou par l'inspecteur - Évaluer la pertinence des formations → Tous les formats de formation sont acceptables, mais la formation sur site est recommandée → Demander le contenu des formations et se baser sur le sommaire pour en apprécier la pertinence → La formation peut être réalisée par le responsable de l'établissement s'il est lui-même formé → Apprécier la formation du responsable qualité de l'établissement afin d'estimer ses capacités en matière d'hygiène alimentaire et HACCP. → Apprécier l'efficacité des formations en observant les opérateurs; → S'assurer que le nouveau personnel ou les intérimaires ont été sensibilisés aux instructions d'hygiène de leur PMS	- Le plan de formation définit notamment : → le contenu de chaque formation → les dispositions pour les nouveaux embauchés → la fréquence de routine pour les personnels déjà en poste : des rappels réguliers sont assurés aussi souvent que nécessaire - La formation du personnel est en adéquation avec l'activité qu'il pratique et la maîtrise des risques liés à cette activité. → Tout le personnel doit être formé aux BPH, et connaît son rôle dans le PMS de l'établissement → Le personnel manipulant les denrées alimentaires à risque doit avoir suivi une formation à l'hygiène appliquée à ces risques. → Le personnel en charge d'étapes de production très techniques doit avoir suivi une formation spécifique (notamment sur les points déterminants). → Le personnel de remplacement temporaire a reçu une formation qui peut être <i>a minima</i> un livret d'accueil commenté, et un encadrement par un personnel compétent. - Le personnel d'encadrement et/ou, le cas échéant, le responsable qualité sont qualifiés et compétents dans les domaines suivants : → la mise en place de procédures fondées sur les principes HACCP. → la vérification de l'application des procédures définies dans le cadre du PMS; → l'ajustement du PMS et du plan HACCP en fonction de l'évolution de l'activité ou des problématiques spécifiques à l'établissement.

➤ Pour les petites structures, la formation peut ne concerner que le responsable de l'établissement. De plus, des formations à une périodicité donnée (par exemple tous les ans) ne sont pas exigées. Par contre, si on constate une méconnaissance des BPH, le suivi d'une formation à l'hygiène devient indispensable.

LIGNE F2L03 :

INSTRUCTIONS SPÉCIFIQUES DISPONIBLES SUR SITE

Se reporter au Vade-mecum sectoriel correspondant à l'activité concernée pour les exigences spécifiques.

Méthodologie	Situation attendue
S'assurer que les documents mis à disposition sont à jour et pertinents.	- Le PMS de l'établissement est accessible au personnel de même que les documents d'enregistrement éventuels - En particulier, pour chaque poste de travail le nécessitant, mise à disposition d'instructions : → appropriées (claires, simples, compréhensibles) ; → adaptées aux pratiques de l'établissement et au niveau de compétence et de formation de son personnel ; → complètes. - Ces instructions concernent notamment → les BPH (N/D, tenues, lavage des mains, des bottes, nuisibles, réactivité, déchets, sous produits animaux, ...) → les bonnes pratiques de fabrication (BPF) → les CCP et PRPO (procédures concernant les mesures de maîtrise de la production, leur surveillance et leur vérification)
- S'assurer que toutes les instructions sont aisément disponibles et compréhensibles pour le personnel. → Demander comment ont été diffusées les instructions d'hygiène → L'affichage relatif au lavage des mains est un incontournable → S'assurer que ces instructions sont comprises par le personnel.	- Ces instructions peuvent être : → affichées au niveau des vestiaires, sanitaires et/ou des postes de travail sans être source de contamination (affiches plastifiées, lavables) → sur la fiche de poste → regroupées dans un document unique (classeur, livret d'accueil ordinateur etc.) → fournies oralement → incluses dans un support papier (livret d'accueil, classeur, etc.).

Flexibilité

Ces instructions peuvent être portées succinctement sur les documents d'enregistrements associés. Pour les structures sans salarié, des fiches d'instruction à chaque poste de travail ne sont pas nécessaires.

LIGNE F2L04 :

SENSIBILISATION ET INSTRUCTIONS CONCERNANT L'ÉTAT DE SANTÉ DU PERSONNEL

Se reporter au Vade-mecum sectoriel correspondant à l'activité concernée pour les exigences spécifiques.

Méthodologie	Situation attendue
Vérifie qu'une procédure pertinente relative à la prise en compte de l'état de santé du personnel est mise à disposition.	➤ L'exploitant sensibilise régulièrement le personnel aux situations médicales à risque imposant la déclaration de l'affection à un responsable de l'établissement. → Par exemple les pathologies nécessitant la prise de mesures spécifiques sont rappelées dans un document accessible au personnel (livret d'accueil, formation, procédures etc.) ➤ L'exploitant a la responsabilité de prendre les mesures de précaution pour prévenir la contamination, par exemple : → en écartant temporairement des postes sensibles les personnes présentant un risque → ou en les munissant de protections (pansements étanches, etc.) → L'exploitant peut se référer à des documents génériques ou des GPBH.
S'assurer que cette instruction est connue et respectée par le personnel.	➤ Les agents connaissent et signalent à l'exploitant leur pathologie (plaies des mains, panaris, rhume etc.) ou leurs symptômes présentant un risque vis-à-vis de la manipulation des denrées alimentaires. ➤ Aucune personne présentant manifestement un risque d'infection susceptible d'être transmissibles par voie alimentaire (plaies de mains non protégées, rhume, état fébrile, gastro-entérites, éternuements répétés sans port de masque..) n'est affectée à des postes de manipulations des denrées nues.

Pour information

L'arrêté ministériel du 10 mars 1977 sera prochainement abrogé. Par conséquent, l'exploitant n'a plus l'obligation de vérifier les certificats médicaux de ses salariés.

LIGNE F2L05 :
VÉRIFICATION ET ACTIONS CORRECTIVES

Se reporter au Vade-mecum sectoriel correspondant à l'activité concernée pour les exigences spécifiques.

Méthodologie	Situation attendue
• S'assurer de la vérification et de la prise en compte des résultats de cette vérification en cas de NC. → S'assurer que des procédures de vérification existent, et interroger le professionnel → Demander les enregistrements de la vérification et, le cas échéant, des actions correctives	➤ Vérification régulière par l'exploitant de l'effectivité de la formation du personnel. Ex : → S'assurer de la disponibilité de l'ensemble des instructions (notamment si affichées aux postes) → Conserver les fiches de pointage du personnel aux formations, ou les factures ➤ Vérification régulière de l'efficacité de la formation du personnel. Ex : → Vérifier chaque année le degré de formation des employés → Contrôler les connaissances du personnel par des questions ciblées ou de l'observation ➤ Enregistrement des non-conformités relevées et des actions correctives mises en œuvre. Ex : → Modification des fréquences ou du contenu des formations