
Fiche module N°

Thème : Qualité et sécurité en production de pommes de terre

Objectifs :

- Connaître les exigences du référentiel Global Gap
- Connaître les règles d'hygiène applicables au personnel en filière pomme de terre
- Connaître les exigences qualité en production de pommes de terre
- Connaître les règles de sécurité et de santé au travail pour les salariés de la filière pomme de terre

Intervenants : Consultants de Peri G,

Durée : 2 journées

Effectif : 10 à 14 personnes

Publics concernés : Chefs d'entreprises et salariés spécialisés dans la filière pommes de terre

Pré requis :

Contenu journée 1 :

Matin :

- Présentation des exigences de Global Gap et comparatif par rapport aux autres référentiels
- Présentation des exigences hygiène et identification des mesures techniques et pédagogiques pour impliquer les salariés dans le respect des conditions d'hygiène

Après-Midi :

- Présentation des exigences qualité et identification des mesures techniques et pédagogiques pour impliquer les salariés dans le respect des conditions de qualité dans leur travail
- Auto évaluation de chacun par rapport au référentiel Global Gap

Contenu journée 2 :

Matin :

- Présentation des exigences de santé et sécurité par rapport à la production de pomme de terre
- Travail pédagogique sur les risques de chaque poste de travail

Après-Midi :

- Identification des solutions préventives pour diminuer les risques (sensibilisation, informations, affichages, formation, équipements...)

Résultats attendus

- Avoir un plan d'actions sur les actions à mener pour être conformes à Global Gap
- Avoir les documents et supports nécessaires à la formation et l'information de l'ensemble du personnel à la qualité, l'hygiène et la sécurité
- Avoir les informations pour mettre à jour son document unique sur la prévention des risques santé et sécurité au travail.