

Direction de l'entreprise

- Montrer **son implication**, par exemple avec une brève introduction de la formation par le manager du site ou le chef de production.
- Intégrer une **culture de formation** dans l'entreprise, non seulement avec des mots, mais aussi dans les faits : libérer du temps et des moyens et montrer son intérêt.
- Transmettre l'**Information** sous différentes formes à **propos des conséquences** du non-respect des règles d'hygiène pour l'entreprise et pour le contrevenant.
- Respecter soi-même les règles, montrer un **comportement exemplaire**, par exemple avec une visite des postes de travail et des toilettes.
- Prévoir suffisamment de **moyens** pour l'amélioration et pour l'application des règles
- Veiller à ce que l'installation de production permette l'application des règles d'hygiène/HACCP. **Investir** dans des machines et des ateliers qui sont facilement maintenus hygiéniques.
- **Intégrer la qualité, la sécurité et l'hygiène** dans la production, et ne pas les rendre contradictoires. Veiller à ce que les responsables de la production, qualité et sécurité alimentaire ne se contredisent pas les uns les autres. Ceci est par exemple possible en plaçant les efforts d'apprentissage à l'ordre du jour des équipes multidisciplinaires HACCP.
- Ne pas présenter la formation comme une **obligation** issue des normes BRC / IFS / AFSCA

Chef d'équipe,

- Après la formation, **poser des questions intéressées** à propos de l'acquis.
- **S'impliquer** dans la formation en s'informant de son déroulement et, si possible, orienter la formation.
- **Suivre soi-même** la formation, au moins en partie.
- **Donner un feed-back** aux opérateurs à propos des résultats obtenus sur les postes de travail. Des graphiques uniquement ne sont pas suffisants, car tout le monde ne les comprends pas. Des informations orales sont donc aussi nécessaires.
- Intégrer l'aspect qualité et résultats de la formation dans **les entretiens d'évaluation** avec les opérateurs.
- Se concerter avec (une délégation) des opérateurs à propos d'**objectifs concrets** et de résultats à réaliser en termes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Impliquer les opérateurs dans les **actions correctives** en leur demandant des propositions et des questions.
- Respecter soi-même les règles, afficher un **comportement exemplaire**.
- **S'assurer** que tous les opérateurs respectent les règles.