ISARA CONSEIL

Membre de l'Union AGRIVIA

PROGRAMME DE FORMATION

Référent interne gestion des nuisibles / sanitation

DUREE : 7,00 h		**PUBLIC** Personne désignée en interne comme référent gestion des nuisibles Assistant qualité, agent de la maintenance, production
	Présentiel	**PRE-REQUIS** Aucun

Une exigence du référentiel IFS Food

OBJECTIFS DE FORMATION

- Acquérir les outils pour gérer les actions internalisées de gestion des nuisibles
- Acquérir les connaissances pour être en conformité avec la règlementation sur la lutte contre les nuisibles
- Être en capacité d'établir un cahier des charges et un suivi pertinent avec son prestataire 3D

DESCRIPTION & CONTENU

Description et écobiologie des nuisibles

- Les rongeurs, insectes, volatiles : écobiologie
- Leurs habitudes et zones d'activités les plus fréquentes
- Les signes de présence et niveaux d'infestation

Les mesures de maîtrise

- Mesures sur les locaux, étanchéité des bâtiments
- Les systèmes de détection
- Les piégeages mécaniques : avantages et inconvénients
- Les systèmes répulsifs

Les traitements de lutte contre les nuisibles

- Evolution règlementaire sur les biocides
- Le classement selon les catégories TP
- AMM : apprendre à la décrypter
- Identifier les nouvelles conditions générales d'emploi des produits de lutte
- Le cas du certibiocide

La nouvelle gestion de lutte

- Les principes de lutte intégrée
- Outils pour identifier la présence
- Les traitements curatifs
- Quelles mesures peuvent être internalisées ?
- Surveillance et contrôle de l'application du plan de lutte
- Elaborer un CDC avec le prestataire, le lien entre les actions internalisées et externalisées

Exercices d'application

- Identifier la conformité règlementaire d'un produit de lutte contre les nuisibles
- Décrypter les conditions d'utilisation via une AMM
- Etude de cas d'infestations.

MODALITES PEDAGOGIQUES

Nombreux exemples et études de cas

MODALITES D'EVALUATION ET DE SUIVI

- Evaluation au fil de la formation à travers des questions-réponses
- Questionnaire de fin de session afin d'évaluer les acquis
- Certificat de réalisation remis à chaque stagiaire précisant les acquis de la formation

FORMATEURS


Luc PERNEY

Consultant formateur spécialisé en systèmes de management de la qualité et de la sécurité des aliments

INFORMATIONS SUR L'ACCESSIBILITE

Si un bénéficiaire a des contraintes particulières liées à une situation de handicap, veuillez nous contacter au préalable afin que nous puissions, dans la mesure du possible, adapter la formation.

Pour une mise en relation avec notre référent handicap, contactez Valérie MANN : vmann@isara.fr ou 04 27 85 86 63

CONTACT :
Valérie MANN - Tél. : 04 27 85 86 63 / 06 46 54 27 84 - Mail : vmann@isara.fr