

PROGRAMME DE FORMATION :
Commerce d'alimentation générale
HYGIÈNE ALIMENTAIRE – SANTÉ – SÉCURITÉ AU TRAVAIL

Objectifs :

Acquérir les bases en hygiène alimentaire et sécurité au travail :

- Identifier les grands principes en hygiène alimentaire en relation avec le commerce de détail alimentaire
- Être capable d'analyser les dangers afin de mettre en place des actions correctives et préventives
- Pouvoir apporter la preuve du respect des règles d'hygiène et de l'initiation à la méthode HACCP

Acquérir des connaissances de base en santé sécurité au travail :

- Connaître les dangers afférents à l'activité
- Être capable d'assurer sa propre sécurité et celle de ses collègues en mettant en œuvre des techniques de manipulation élaborées et adaptées à la tâche
- Appréhender les risques dorso-lombaires et la prévention (directive du Conseil 90/269/CEE et code du travail Art.R231)
- Découvrir la méthodologie afin d'établir un DUERP

Durée :

5 heures

A l'issue de la formation, l'intervenant délivre une attestation de fin de formation.

Prérequis :

Aucun – Toute personne volontaire

Nombre de stagiaires :

De 1 à 15 stagiaires par session

Moyens et outils pédagogiques :

La formation est adaptée aux besoins des entreprises et à leurs spécificités. Intervenant en plateau technique : support pédagogique, analyse avec le formateur, suivi et traçabilité via un audit qualité, mémentos personnalisés à l'activité concernée, documentation préétablie et personnalisable à l'entreprise.

Nos méthodes pédagogiques alternent cours théoriques, méthodes de découvertes et cas pratiques.

Modalités d'évaluation :

Quizz, cas pratique, QCM, mise en situation

Délais et modalité d'accès :

Les formations sont mises en place en fonction de la demande.



SND Formation
La formation est la clé du succès

Tarifs :

Un devis sera proposé en fonction de l'analyse de vos attentes et de vos besoins. Pour connaître nos tarifs, merci de nous contacter au :

05 64 27 08 57 ou infos@snd-formation.fr

POUR TOUTES LES PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP, MERCI DE CONTACTER NOTRE RÉFÉRENT AU 05 64 27 08 57.



Programme

Hygiène alimentaire

- **Les fondamentaux de la réglementation nationale :**
 - Les obligations Hygiène des denrées alimentaires
 - L'arrêté en vigueur aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail
- **Les facteurs nécessaires pour un nettoyage désinfection optimal :**
 - Les particularités des méthodes, des produits et du matériel utilisés
 - La méthode adaptée au problème et au matériel de l'entreprise
 - Disposition des postes de travail, organisation du travail
- **Aliments à risques pour le consommateur :**
 - La traçabilité (de la fourche à la fourchette)
 - Les méthodes de conservation
 - Les allergènes
 - Les dangers microbiologiques dans l'alimentation
 - Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques
 - Sécurité alimentaire
- **Les bonnes pratiques d'hygiène :**
 - Le système documentaire de la méthode HACCP
 - Les autocontrôles, enregistrements et les mesures de vérification
 - Le guide des bonnes pratiques d'hygiène
 - L'hygiène des manipulateurs
 - Vérifications des produits à réception
 - Respect des températures de conservation, cuisson, refroidissement
 - Durées de vie des produits
 - Rangement rationnel des chambres froides, des réserves et des équipements d'exposition
 - Identification des produits
 - Étiquetages des produits
 - Maîtrise de la chaîne du froid



Santé, sécurité au travail : Les principes de préventions en entreprise

- **La réglementation du 31 Décembre 1991 :**
 - Les mesures de préventions
 - Les mesures d'information de formation
- **Les troubles musculosquelettiques (TMS) :**
 - Préparation de la démarche
 - Analyse des accidents du travail et maladies professionnels
 - Les origines des TMS
 - Les caractéristiques
 - Observation des situations de travail
 - Entraînement aux gestes corrects
 - Équipements
- **Formation aux techniques gestuelles et à l'attitude aux postes de travail :**
 - Connaître les différentes techniques gestuelles propres à l'ergonomie
 - Savoir porter une charge lourde ou encombrante
 - Identifier les principes d'économie d'effort et les principes de sécurité physique
 - Savoir se protéger et s'équiper
 - Identifier les EPI (Équipement de Protection Individuel)
- **Étude d'un poste de travail en entreprise :**

A partir d'une observation d'un poste de travail, le stagiaire devra :

 - Déterminer les risques AT et MP
 - Sélectionner les risques liés aux manutentions manuelles et mécaniques
 - Proposer des solutions permettant d'améliorer les situations de travail
- **Techniques de manutention manuelles :**

Principes de base concernant les paramètres suivants :

 - La vitesse
 - Les points d'appui
 - La réaction de charge
 - Le poids du corps
- **Le Risque Incendie :**
 - Les éléments du triangle du feu
 - Les différentes classes de feux
 - Les différents types d'extincteurs
 - L'utilisation des extincteurs
- **Le Document Unique d'évaluation des risques (Décret du 05 Novembre 2001) :**
 - Méthodologie pour établir son document unique d'évaluation des risques
- **Les affichages obligatoires :**
 - Les informations à afficher
 - Les informations à communiquer
- **Se sensibiliser aux risques liés à son activité :**
 - La réglementation
 - L'évaluation des risques