



PROGRAMME DE FORMATION : **Commerces d'alimentation générales**

HYGIÈNE ALIMENTAIRE – SÉCURITÉ AU TRAVAIL : initiation aux premiers secours (module 1)

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

Acquérir des connaissances de base en secourisme au travail :

- Connaître le rôle du salarié initié au secourisme : cadre réglementaire, définir la prévention en entreprise, le mécanisme d'apparition du dommage
- Savoir identifier les différents types de danger
- Protéger une victime pour intervenir sans risque
- Examiner afin de collecter les informations sur l'état de la victime
- Faire alerter ou alerter pour transmettre les informations nécessaires permettant une intervention efficace
- Initier le salarié aux actions de secours en cas de : saignement abondant, malaise, brûlure, victime inconsciente qui respire
- Sensibilisation des risques liés à son activité

Acquérir des connaissances en prévention des risques professionnels :

- Connaître la réglementation concernant le document unique d'évaluation des risques
- Découvrir la méthodologie afin d'établir un DUER

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.

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
 - 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

Secourisme au travail

- **Le rôle du salarié initié au secourisme :**
 - Cadre réglementaire
 - Définir la prévention en entreprise
 - Le mécanisme d'apparition du dommage
 - Les 9 principes généraux de prévention
- **Protéger :**
 - Alerte des populations
 - Analyse des dangers
 - Mécanisme d'apparition du dommage
 - Les 3 actions possibles
- **Examiner :**
 - Ordre de recherche des signes indiquant que la vie de la victime est menacée
 - Les 4 actions de recherche : saignement abondant, étouffement, conscience/inconscience, respire t-elle ?
- **Faire alerter ou alerter :**
 - Qui alerter
 - Les éléments du message d'alerte



- **Initiation aux gestes de premiers secours :**
 - Le saignement abondant
 - Le malaise
 - Les différents types de brûlures
 - La victime ne répond pas mais respire

Évaluation des risques

- **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