

PROGRAMME DE FORMATION : HYGIENE ALIMENTAIRE - SANTE - SECURITE 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 DUER

Durée :

5 heures

A l'issue de la formation les stagiaires 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 leurs spécificités. Intervenant en plateau technique : support pédagogique, analyse avec le formateur suivi et traçabilité via un audit qualité, des mémentos personnalisés à l'activité concernée, documentation préétabli 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 **contact@snd-formation.fr**

POUR TOUTES LES PERSONNES EN SITUATION D'HANDICAP, MERCI DE CONTACTER NOTRE RÉFÉRENT 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)



SND Formation

La formation est la clé du succès

- 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