

PROGRAMME DE FORMATION HYGIENE ALIMENTAIRE - SANTE - SECURITE AU TRAVAIL

Objectifs :

Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec le commerce de détail alimentaire :

- Comprendre l'importance des règles d'hygiène
- Connaître le contexte réglementaire des métiers de bouche
- Connaître les obligations de résultat
- Comprendre la nécessité des autocontrôles et de leur organisation
- 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
- Apprécier l'importance des opérations de nettoyage et de désinfection
- Définir, valider et appliquer un plan de nettoyage

Acquérir des connaissances de base en santé sécurité au travail :

- Améliorer les conditions et la qualité de vie du travail
- Protéger votre santé et celle de vos salariés
- Etudier et appliquer les principes d'ergonomie sur les postes de travail
- Être capable d'améliorer l'aménagement d'un poste de travail
- Acquérir des techniques de manutention
- Acquérir les gestes et les positions efficaces pour se préserver en manutention et manipulation manuelle.
- Connaître les dangers des produits chimiques
- Appréhender le risque incendie
- 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)
- Sensibilisation des risques liés à son activité
- Afficher les textes réglementaires
- Communiquer les informations obligatoires aux salariés
- Utiliser les équipements de protection individuelle
- Être capable de mettre en œuvre les mesures barrières durant une crise épidémiologique
- Appliquer et faire appliquer les mesures barrières à ses collaborateurs
- Evaluer le risque épidémiologique dans son entreprise
- Connaître la réglementation concernant le document unique d'évaluation des risques
- Découvrir la méthodologie afin d'établir un DUER

Durée

14 heures

Prérequis

Aucun – Toute personne volontaire

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.

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 :

04 28 29 12 51 ou contact@dpn-formation.fr

**POUR TOUTES LES PERSONNES EN SITUATION D'HANDICAP, MERCI DE
CONTACTER NOTRE RÉFÉRENT AU 04 28 29 12 51.**

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
Les autres dangers potentiels

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
Identifier et limiter la contamination croisée
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
Connaitre et limiter les risques biologiques
Connaitre et limiter les risques physiques
Connaitre et limiter les risques chimiques

Les principes de préventions en entreprise

- La réglementation du 31 Décembre 1991
Les mesures de préventions
Les mesures d'information
De formation
- L'article L4121-2 du Code du travail
Les 9 principes destiné à lutter contre les risques de l'activité concerné

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
- Equipements

Formation aux techniques gestuelles et à l'attitude aux postes de travail

- Identifier les différentes pathologies (dos, membres supérieurs, problèmes articulaires)
- Connaître les différentes techniques gestuelles propres à l'ergonomie
- Savoir porter une charge lourde ou encombrante
- Les hauteurs de rangement

- Identifier les principes d'économie d'effort et les principes de sécurité physique
 - Savoir se protéger et s'équiper
- Identifier les EPI (Equipement 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 concernent les paramètres suivants :
 - ✓ La vitesse
 - ✓ Les points d'appui
 - ✓ La réaction de charge
 - ✓ Le poids du corps

Les Risques chimiques afférent à l'entreprise

- Quels sont les risques chimiques dans l'établissement
- Les pictogrammes INRS

Le Risque Incendie

- Les éléments du triangle du feu
- Les différentes classes de feux
- Les différents types d'extincteurs
- L'utilisation des extincteurs

Les affichages obligatoires

- Les informations à afficher
- Les informations à communiquer

Gestion de crise sanitaire en entreprise

- Appréhender les moyens de transmissions

- Les procédures et équipements à mettre en œuvre pour lutter contre la contamination
- Quels sont les consignes à transmettre aux salariés, à la clientèle selon les recommandations ministérielles

Le Document Unique d'évaluation des risques (Décret du 05 Novembre 2001)

Se sensibiliser aux risques liés à son activité :

- ✓ La réglementation
- ✓ L'évaluation des risques
- ✓ Méthodologie pour établir son document unique d'évaluation des risques