

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

- 🌐 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 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 :

**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 15 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
  - 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