



*Hygiène et Sécurité des Aliments  
HACCP - PMS - ISO 22000 -  
Agrément - Formation  
Audit - Conseil -  
Assistance Technique*



## PROGRAMME DE FORMATION

### **COMMENT RASSURER ET PROTEGER SES CLIENTS ET COLLABORATEURS LES MESURES DE SECURITE SANITAIRE COVID 19**

*Afin de limiter les risques professionnels de contagion au **Covid-19** sur les lieux de travail, il est indispensable d'informer et de former les salariés aux gestes barrières, de mettre en place des actions de prévention et des moyens adaptés en conformité avec les instructions des pouvoirs publics, également de tout mettre en œuvre pour sécuriser et rassurer la clientèle.*

**Public :** tous les opérateurs d'un établissement recevant ou non du public devant répondre aux mesures de prévention face aux risques de contamination et s'adapter aux évolutions des recommandations gouvernementales.

#### **Objectifs :**

- Evaluer la situation de l'entreprise pour les préconisations et gestes barrières à adopter.
- Connaître les bases de la microbiologie, maîtriser les bonnes pratiques de nettoyage et désinfection, savoir définir le bon produit,
- Mettre en place un plan d'actions en vue d'assurer la sécurité sanitaire des collaborateurs et des clients conformément au protocole national
- 

**Intervenant :** Formateur spécialisé en agroalimentaire, professionnel de l'hygiène et de la sécurité alimentaire.

**Méthodes pédagogiques :** Alternance de théorie et étude de cas avec analyse des situations permettant des applications concrètes des procédures. Des questionnaires seront proposés comme outils de contrôle nécessaire.

**Sanction :** Bilan et évaluation – Attestation de formation délivré en fin de stage

**Durée :** 7 heures minimum soit 1 jour de 8h à 12h et de 13h à 16h.

**Tarif :** - 190 €/stagiaire

- Proposition sur demande pour les formations en intra-entreprises

**Délai d'accès :** 1 mois sous réserve de 6 participants minimum (maximum 8 par session). Nous consulter pour les prochaines dates. (Formation intra entreprise : sur demande)

**Lieu et accessibilité :** - En distanciel

- En présentiel Centre International de Séjour

**Accessibilité :** Salle de formation accessible aux personnes à mobilité réduite.

Si l'un de vos stagiaires nécessite une prise en charge spécifique nous consulter.

# **PROGRAMME DE FORMATION**

## **1/ APPREHENDER LE VIRUS ET SON FONCTIONNEMENT**

- Chiffres dans le monde et en Martinique (tableau)
- Le Coronavirus
- Les symptômes
- Les modes de transmission

## **2/ LA MICROBIOLOGIE**

3 grandes familles de microbe

- Les bactéries
- Les champignons, levures et moisissures
- Les virus

## **3/ LEUR MISE SOUS CONTRÔLE / QUELS EQUIPEMENTS DE PROTECTION INDIVIDUEL (EPI) ?**

- Le lavage des mains = au savon et à l'eau en 11 étapes
- Le gel ou solution hydroalcoolique : méthode de lavage
- Les gants : méthode d'enfilage et retrait
- Les masques : les types de masque et leur méthode d'utilisation
- Les visières de protection : dans quelles circonstances ?

## **4/ MAITRISER LES PRODUITS DESINFECTANTS/ANTISEPTIQUES**

- **LES NORMES EUROPEENNES ET LA REGLEMENTATION SUR LES SUBSTANCES CHIMIQUES**
  - Quelles normes pour un bactéricide, pour un virucide ?
  - Quels règlements s'appliquent au professionnel des produits chimiques (REACH/CLP/CMR)
- **LA FICHE DE DONNEES SECURITE D'UN PRODUIT**
  - Les identifications à renseigner et comment les interpréter ?
    - Mentions de danger
    - Mentions de prudence
- **LES REGLES DE STOCKAGE DES PRODUITS D'ENTRETIEN**

## **5/ LES PROCEDURES DE DESINFECTION**

- LES DIFFERENTES TECHNIQUES
- LE PLAN DE NETTOYAGE/DESINFECTION
- LES PROCEDURES DE NETTOYAGE/DESINFECTION
- LES CONTRÔLES ET VALIDATIONS

## **6/ ORGANISER LES FLUX DES MARCHANDISES, DES EQUIPES ET DES CLIENTS**

- MESURES ORGANISATIONNELLES /PRECONISATIONS DU MINISTERE DU TRAVAIL
  - Organisation générale
  - Les parties communes (vestiaires, salle de pause, réfectoire)
  - Gestion des déchets
  - Procédures à suivre en cas de suspicion de COVID 19 en entreprise
- PRECONISATIONS DES BRANCHES PROFESSIONNELLES (restaurants, hôtels, commerces...)