



fshjm.fr

Formations Sécurité et Hygiène J'aiMe

Formation Référent Bonnes Pratiques d'Hygiène Covid-19

Objectifs de la formation

- Identifier les enjeux réglementaires et sanitaires de l'hygiène dans un établissement
- Comprendre le monde microbien et ses dangers
- Identifier et savoir mettre en œuvre les principales règles de bonnes pratiques
- Savoir établir la documentation demandée par la réglementation.
- Savoir analyser les pratiques d'un établissement et apporter les corrections nécessaires aux écarts constatés.

Les plus pédagogiques

Supports interactifs, illustrations, exemples d'application
 Jeu pédagogique
 Analyse des pratiques à partir d'exemples concrets sur votre secteur d'activité

- Méthodes et outils adaptés à la formation (mise en situation, QCM, exercices d'application...)
 - Groupe de 4 à 12 personnes
- Formations dispensées par des experts des BPH



Informations pratiques



1 jour,
7h de formation



Horaires de formation :
> Modulables



Nous consulter



Lieu de formation :
> A distance

Public cible

> Toutes personnes souhaitant être référent covid-19 dans son entreprise

Pré-requis

Aucun

La validation/certification

Attestation de fin de formation : suite à un questionnaire

Le formateur

Consultant spécialisé en pandémie et risque infectieux

Programme de la formation

Enjeux du référent Covid-19

- Rôle, respect des gestes barrières
- Statut
- **Veille réglementaire**
- **Affichage et sensibilisation collègues et clients**
- Réglementation européenne et française

Le protocole d'application des mesures Covid-19

- Principales techniques de destructions
- Questionnement et analyse réflexive par rapport à sa mise en œuvre (adaptation)

Identifier les risques poste par poste

- Balayer poste par poste chaque nature de risque potentiel
- Repérer chaque situation dangereuse
- Relever les mesures de prévention en place

Contact

FSHJM



06 85 77 10 82



fshjm44@gmail.com

N° de déclaration d'activité : 52440839744

N° SIREN : 821 758 794



Pandémie et risque infectieux

- Mise en situation face aux non conformités collègues et clients : comment gérer vous quelles solution trouvez vous ?

Lutte contre les contaminations

- Rangement des produits
- L'hygiène du personnel (état de santé, tenue de travail, gestion du linge, lavage des mains)
- Le nettoyage et la désinfection des locaux et du matériel Marche en avant et séparation des circuits

Gestion des déchets

Plan et protocoles spécial Covid-19

- Objectifs et intérêts de la méthode
- Les étapes et leurs rôles
- La traçabilité amont et aval
- La gestion des non-conformités

