







## **APTE-Sénégal**

Projet d'Amélioration des Performances de Travail et d'Entreprenariat au Sénégal

## Portfolio n°2 de l'élève du Collège d'Enseignement Moyen











∠Aperçu du portfolio n° 1
Module 5 : Hygiène, Santé et Sécurité au travail
Module 6 : Droits et obligations des employés/employées et des
employeurs/ employeuses
Module 7 : Aptitudes financières
Module 8 : Culture numérique

### Module 5 : Hygiène, Santé et Sécurité au travail<sup>1</sup>

« Faggu moo gën fajju » : Mieux vaut prévenir que guérir.

## Les objectifs de « hygiène, santé et sécurité » au travail :

À la fin du module, les élèves seront capables de :

- ✓ Identifier l'importance de l'hygiène personnelle et des habitudes saines dans le milieu du travail;
- ✓ Lister les dangers en milieu de travail pour y faire face ainsi que les façons de travailler de manière sécuritaire
- ✓ Expliquer la législation relative à la sécurité et la santé en milieu de

APTE-Sénégal « Apte au travail » Page 1

<sup>1</sup> Ce module, en particulier les activités promouvant la bonne santé, peut être complété par un programme sur la santé et le bien-être qui met l'accent sur la santé et le bien-être personnel et familial, ce qui aura comme résultat que les élèves seront en mesure de faire des choix qui contribuent à une bonne santé physique et mentale pour eux-mêmes et les membres de leur famille.

## Aperçu du module 5

<b>≪Activité</b>
Séance 1 : Santé et bonnes pratiques d'hygiène
1 : Activité introductive (y compris l'auto-évaluation)
2 : Habitudes de vie saines
3 : Pratiques saines d'hygiène et d'assainissement
Séance 2 : Risques et sécurité dans le milieu du travail
4 : Risques dans le milieu du travail
5 : Façons de travailler de manière sécuritaire
Séance 3: Situations d'urgence au travail
6 : Activité introductive
7 : Jeu de risque : Réagir aux situations d'urgence et rester en bonne santé en milieu de
travail
8 : Législation sur la santé et la sécurité en milieu de travail.
9 : Module 2 : Révision – Montrez vos connaissances !

····	••••	Documents à l'intention des élèves :
		5.1 Mes habitudes de vie ;
C		Séance 3 : Espace d'écriture : Faire face aux situations d'urgence.

Module 5 : Sécurité et santé au travail Guide de l'élève

#### **Autoévaluation:**

#### Module 5 Hygiène, Santé et Sécurité au travail

Il n'y a ni bonnes ni mauvaises façons de répondre à cette activité d'autoévaluation. Nous voulons juste recueillir vos manières de penser et de faire pour nous aider à mieux dérouler ce qui va suivre. Ceci servira également à votre usage personnel lors de ce cours. Le professeur/la professeure va lire une compétence énumérée dans la colonne de gauche.

Lisez les choix dans la partie supérieure. En pensant à vous-même, dites quel point représente le mieux votre situation en cochant la case correspondante dans chaque colonne. À la fin de ce module, nous répéterons cette évaluation.

Mon expérience	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
Connaissances, compétences et capacités	Je n'ai aucune connaissance à ce sujet	J'ai peu de connaissances à ce sujet	J'ai quelques connaissances à ce sujet pour parfois le faire correctement	J'ai beaucoup de connaissances à ce sujet et je peux le faire régulièrement	J'ai beaucoup de connaissances à ce sujet et je peux le faire correctement et de façon consistante
Prendre soin de ma santé.					
Prévenir les maladies par l'application des mesures d'hygiène et d'assainissement appropriées					
Identifier les risques potentiels (choses qui peuvent causer des dommages) en milieu de travail.					
Prévenir les accidents les plus fréquents en milieu de travail.					

Module 5 : Sécurité et santé au travail Guide de l'élève

Mon expérience	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
Connaissances, compétences et capacités	Je n'ai aucune connaissance à ce sujet	J'ai peu de connaissances à ce sujet	J'ai quelques connaissances à ce sujet pour parfois le faire correctement	J'ai beaucoup de connaissances à ce sujet et je peux le faire régulièrement	J'ai beaucoup de connaissances à ce sujet et je peux le faire correctement et de façon consistante
Savoir comment réagir en cas de danger imminent					
Savoir comment réagir en cas de situation d'urgence					
Être au courant des lois sur la santé et la sécurité dans le milieu de travail					

# Séance 1 : Santé et bonnes pratiques d'hygiène

#### 8→ Sujets-clés 8→

- Habitudes saines ;
- Hygiène et assainissement en milieu de travail :
  - Hygiène personnelle ;
  - Hygiène alimentaire;
  - Eau potable et
  - Toilettes propres.

#### 5.1: Mes habitudes de vie

#### **Evaluez vos habitudes de vies:**

HA	HABITUDES DE VIE		Quelquefois	Jamais
1.	Je me repose suffisamment.			
2.	J'essaie d'avoir une alimentation équilibrée.			
3.	J'évite le tabac et l'alcool.			
4.	Je fais du sport.			
5.	J'essaie d'être propre et de garder mon environnement propre.			
6.	Je prends des précautions contre le paludisme.			
7.	Je porte un casque quand je suis sur une moto.			
8.	Je soigne rapidement mes blessures et maladies mineures.			

9.	J'essaie d'avoir de bonnes relations avec les autres.		
10.	J'évite les commérages sur les autres.		
11.	J'aime voir les autres réussir.		
12.	J'évite d'avoir une image négative de moi-même.		
13.	Je fais de mon mieux pour bien paraître.		
14.	Je suis optimiste à propos du futur.		

#### 5.2: Pratiques saines d'hygiène et d'assainissement :

#### Microbes, allez-vous-en! (Pratiques d'hygiène personnelle):

Beaucoup de maladies et de maux tels que la diarrhée et les vers intestinaux peuvent être évitées grâce aux pratiques saines d'hygiène. Ces pratiques nous débarrassent des microbes qui causent les maladies.

Que sont les microbes ? Les microbes sont de très petits organismes qui peuvent se développer dans le corps et causer des maladies infectieuses. Ils peuvent vous rendre malade et sont facilement transférables. Il y a, cependant, certaines choses que vous pouvez faire pour les empêcher de pénétrer dans votre corps et vous rendre malade.

Comment empêcher les microbes de nous rendre ou rendre les autres malades ? Un très bon moyen est de se laver les mains le plus souvent possible.

#### Quand est ce qu'on doit se laver les mains?

- ✓ Avant de manger ;
- ✓ Avant de préparer le repas ;
- ✓ Après avoir utilisé les toilettes ;
- ✓ Avant et après avoir soigné une plaie ;
- ✓ Après avoir touché une personne malade;
- ✓ Après avoir manipulé des déchets ;
- ✓ Après s'être mouché, avoir toussé ou éternué;
- ✓ Avant d'allaiter le bébé.

#### Quelle est la meilleure façon de se laver les mains ?

- 1. Mouiller les mains avec l'eau courante si possible ;
- 2. Utiliser du savon liquide, solide ou en poudre ;
- 3. Bien faire mousser;
- 4. Frotter les mains pendant au moins 20 secondes. Se rappeler de frotter toutes les mains : le dos des mains, les poignets, entre les doigts et sous les ongles ;

- 5. Bien rincer;
- 6. Sécher les mains avec un linge propre ou à usage unique ou les laisser sécher à l'air ;
- 7. Si possible, utiliser un linge pour fermer le robinet.

#### Top dix des meilleures pratiques d'hygiène pour tous :

- 1. Se doucher ou prendre un bain quotidiennement et se laver les cheveux ;
- 2. Se laver souvent les mains et le visage;
- 3. Brosser ses dents régulièrement après chaque repas ;
- 4. Porter des vêtements propres et garder son environnement propre ;
- 5. Utiliser un mouchoir ou l'intérieur de votre coude quand vous toussez ou éternuez au lieu d'une main nue ;
- 6. Cesser les mauvaises habitudes, telles que se mettre le doigt dans le nez, se toucher le visage, etc. ;
- 7. Ne pas se ronger les ongles ;
- 8. Laver ses mains aussitôt après avoir touché ses souliers.

(http://www.chaimedia.com/list/499.html)

#### Mangeons! (Pratiques d'hygiène alimentaire)

#### Laver et cuire les aliments :

Il est important de se nettoyer les mains et de laver la nourriture comme il faut avant de cuisiner ou manger pour éviter d'avaler des microbes qui pourraient s'y retrouver. Pour bien laver des fruits et légumes, vous devez utiliser de l'eau propre (de préférence à l'aide d'eau de Javel si vous avez l'intention de manger les légumes crus). De plus, il est important de bien cuire la nourriture pour tuer les microbes qui pourraient s'y cacher. Ceci est particulièrement important car cette façon de faire peut tuer beaucoup de microbes. Il faut se rappeler que les aliments poussent dans du fumier ; c'est pourquoi on devrait éliminer les microbes en les lavant et les cuisant.

#### Faire la vaisselle et stocker les aliments :

Les microbes peuvent aussi se trouver sur la vaisselle sale, les marmites et les casseroles. C'est pourquoi, avant et après l'utilisation des accessoires de cuisine (incluant les ustensiles), vous deviez les laver avec de l'eau et du savon (de préférence avec de l'eau chaude si possible). De plus, lorsque vous stockez les aliments, assurez-vous qu'ils sont dans un sac scellé (pour empêcher les rongeurs d'y accéder). Si vous voyez des excréments de rats dans la nourriture, vous devriez la jeter. Les rongeurs sont porteurs de nombreuses maladies qui peuvent vous rendre malade. En outre, il ne faut jamais consommer du pain ou d'autres produits alimentaires avec de la moisissure. Une nourriture périmée doit être jetée car elle pourrait vous rendre malade.

#### Garder son lieu de travail propre :

Si vous envisagez d'entrer dans le monde du travail, en particulier dans un restaurant, il est très important que vous gardiez votre poste de travail propre en le nettoyant avec un désinfectant ou du savon. La nourriture est en contact avec votre poste de travail et peut être contaminée par une surface sale. Il faut donc la nettoyer régulièrement pour empêcher les microbes de vous contaminer ou contaminer vos client(e)s.

\*NB: Le Ministère de la Santé inspecte les restaurants pour vérifier l'hygiène. Il est alors important que tous les endroits restent propres ; ainsi, votre employeur(e) sera content(e) de vous et de votre travail.

#### En bref:

Les microbes viennent d'origines différentes (y compris la nourriture elle-même) et peuvent être éliminés des aliments en prenant certaines précautions de base simples :

Sources de microbes	Techniques de prévention		
Surfaces contaminées dans la cuisine.	S'assurer que les surfaces sont toujours propres ; garder propre les contenants à déchets et loin des aliments en cours de préparation.		
Poussière.	Garder les surfaces propres.		
Insectes, rongeurs et animaux de compagnie.	Il faut les garder loin de la nourriture— surtout des aliments secs qu'on ne garde pas dans le frigo. Il faut garder la nourriture dans des contenants bien scellés.		
Mains et serviettes sales.	Laver régulièrement.		
Aliments crus.	Séparer les aliments pour éviter qu'ils ne se contaminent (contamination croisée) ; laver les surfaces de préparation et les ustensiles avec soin lorsqu'ils sont utilisés pour différent aliments.  Prendre en particulier soin des surfaces utilisées pour préparer de la viande (surtout de la viande de volaille) pour éviter une propagation potentielle de salmonelle.		

http://www.eufic.org/article/en/page/TARCHIVE/expid/tips-good-hygiene-practices/

#### Eau et ordures ! (Désinfecter l'eau et les toilettes)<sup>2</sup> :

De l'eau sale et un mauvais assainissement peuvent causer des vers intestinaux et des maladies diarrhéiques telles que le choléra, la dysenterie et la typhoïde. Voici une histoire qui illustre comment les microbes se propagent par l'entremise des excréments :

APTE-Sénégal « Apte au travail » Page 8

<sup>&</sup>lt;sup>2</sup> Informations adaptées à partir de Conant, Jeff. *Sanitation and Cleanliness for a Healthy Environment*. The Hesperian Foundation.

Un jour, un homme s'est soulagé dans un champ derrière une maison. Il avait la diarrhée. Plus tard, un chien a reniflé le terrain autour. Un petit garçon jouait avec le chien. Le petit garçon est tombé par terre et a commencé à pleurer. Sa mère le releva, elle essuya ses mains sales sur sa robe. La maman était en train de faire la cuisine. Elle a enlevé la casserole avec sa robe pour protéger ses mains pour qu'elles ne brûlent pas. Les matières fécales se sont déposées sur ses mains. Elle a servi la nourriture à sa famille. Ils ont mangé. Quelques jours plus tard, ils avaient tous la diarrhée.

#### Pour prévenir une éventuelle propagation des microbes, il faut :

- 1. Se laver les mains avant et après avoir utilisé les toilettes et avant de toucher des aliments ;
- 2. Utiliser une toilette : S'il n'y a pas de toilettes, il faut se soulager loin des sources d'eau, là où les saletés ne seront en contact ni avec les animaux ni avec les personnes. Couvrir avec de la terre pour éviter les mouches ;
- 3. Utiliser des méthodes propres et sûres de préparation et de conservation des aliments ;
- 4. Garder les animaux loin de la nourriture et des sources d'eau ;
- 5. Protéger les sources d'eau et utiliser de l'eau potable pour boire et se laver ;
- 6. Couvrir les aliments.

#### Hygiène et toilettes / latrines :

- ✓ Les latrines doivent être en aval des sources d'eau plutôt qu'en amont (risque de contamination) ;
- ✓ Garder les puits propres. Ne pas laisser les animaux s'approcher de l'eau potable. Il faut aussi garder les animaux loin des latrines et des maisons (risque de contamination ou de propagation des maladies) ;
- ✓ Les latrines doivent être construites à au moins 20 mètres ou plus loin des sources d'eau;
- ✓ Au fil du temps, on peut jeter de la chaux ou des cendres dans le trou pour réduire l'odeur et éloigner les mouches ;
- ✓ S'assurer que les latrines soient couvertes.

#### Désinfecter l'eau :

- 1. Faire bouillir l'eau pendant au moins une minute (3 minutes dans les régions montagneuses) et la garder dans des récipients propres ;
- 2. Utiliser du chlore ou de l'eau de javel pour désinfecter l'eau. Suivre les instructions sur la bouteille.

# Séance 2 : Risques et sécurité dans le milieu du travail

#### ₽ Sujets-clés ₽

- Types de risques ;
- Les risques sur les lieux de travail;
- Identification des risques ;
- Symboles de risque ;
- Gestion de risques.

#### 5.3: Risques sur le lieu de travail

#### Types de risques :

**Les risques de sécurité** peuvent causer des accidents et blessures immédiats. (Exemples : surfaces chaudes, planchers glissants.) ;

Les risques chimiques sont les gaz, les vapeurs, les liquides ou les poussières qui peuvent nuire à votre corps. (Exemples : produits de nettoyage ou les pesticides.);

Les risques biologiques sont des organismes vivants qui peuvent causer des maladies telles que la grippe, le SIDA, l'hépatite et la tuberculose. (Exemples : les bactéries, les virus ou les insectes.) Sur les lieux de travail, il est possible d'être exposé aux risques biologiques en étant en contact avec des aiguilles usagées, des enfants malades, des animaux, etc. ;

Les autres risques sanitaires sont des éléments nuisibles, qui ne font pas partie des catégories ci-dessus et qui peuvent blesser ou rendre malade. Il n'est pas évident de déceler de tels risques parce qu'ils ne causeront pas immédiatement des problèmes de santé. (Exemples : bruit ou mouvements répétitifs).

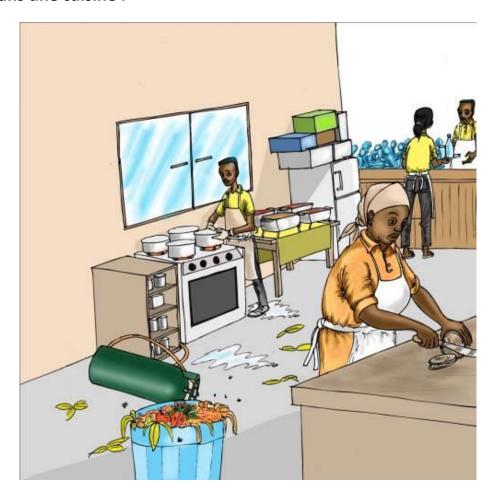
#### Exemples de risques sur les lieux de travail :

Risques sécuritaires	Risques chimiques	Risques biologiques	Autres risques sanitaires
Surfaces chaudes	Produits de nettoyage	• Virus	Bruit
Planchers glissants	• Pesticides	Bactéries	Vibrations
• Echelles dangereuses	Solvants	• Moules	Radiations
Machines sans protection	• Acides	Animaux	Chaleur ou froid

Couteaux tranchants	Poussière des moulins (manioc, éleusine)	• Oiseaux	Mouvements     répétitifs
Graisse chaude	• Plomb	• Insectes	• Position inconfortable
Circuits électriques non protégés	• Ozone	• Serpents	<ul> <li>Soulèvement d'objets lourds</li> </ul>
Manque de sorties de secours	<ul> <li>Machines non protégées</li> </ul>	Plantes toxiques	<ul> <li>Rythme de travail accéléré</li> </ul>
<ul> <li>Automobiles</li> </ul>	• Sciure	Aiguilles usagées	Harcèlement
Zones de travail encombrées	Mercure		• Stress
Objets en chute libre	Mauvaise qualité de l'air		• Endroits trop sombres ou trop lumineux
	• Essence		Violence

## **5.4:** Trouvez les risques :

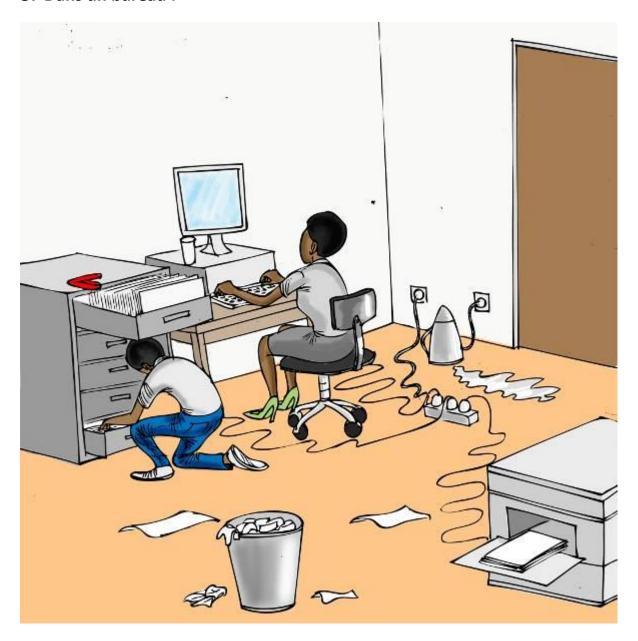
#### 1. Dans une cuisine:



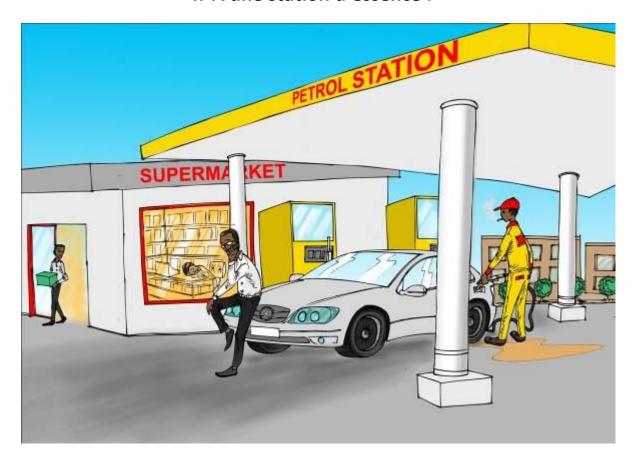
### 2. Dans une épicerie :



#### 3. Dans un bureau:



#### 4. A une station d'essence :



## 5.5: Symboles de risques sur un lieu de travail :



Attention!
Poids suspendu



Signe général d'avertissement qui peut être utilisé pour indiquer un danger



Substances toxiques



**Haute tension** 



Risque d'incendie



Risque de radioactivité



Surface glissante



Substances nocives



Risque de trébucher



Substances explosives

#### 5.6: Gérer les risques

#### Méthode 1 : Eliminer le risque.

La meilleure méthode est d'éliminer complètement le risque du lieu de travail ou de l'isoler (loin des employé(e)s) pour qu'il ne nuise à personne. De cette façon, le lieu de travail est plus sécuritaire et la responsabilité n'incombe pas seulement à un(e) employé(e). Voici quelques exemples :

- Utiliser des substances chimiques plus sécuritaires, puis se débarrasser de celles qui sont dangereuses ;
- Garder les substances chimiques dans des armoires verrouillées, loin des zones de travail ;
- Utiliser les machines au lieu de faire le travail manuellement ;
- Protéger les surfaces chaudes.

#### Méthode 2 : Améliorer les conditions (politiques et procédures) de travail.

Si vous ne pouvez pas éliminer le risque ou l'éloigner des employé(e)s, une bonne politique de sécurité peut réduire l'exposition aux risques. Voici quelques exemples :

- Formation sur la manière de contourner les risques ;
- Des pauses régulières pour éviter la fatigue ;
- Engager assez d'employé(e)s pour faire le travail en toute sécurité (soulever des objets lourds, etc.).

#### Méthode 3 : Utiliser de l'équipement et des vêtements de protection.

L'utilisation d'équipement de protection personnelle est la méthode la **moins** effective pour lutter contre les risques. Cependant, il est possible de l'utiliser si c'est tout ce que l'on a. Voici quelques exemples :

- Gants, chaussures à cap d'acier, casques ;
- Masques, lunettes de sécurité, protecteurs auditifs ;
- Sarreaux.

#### 5.7: Scènes de risques et solutions



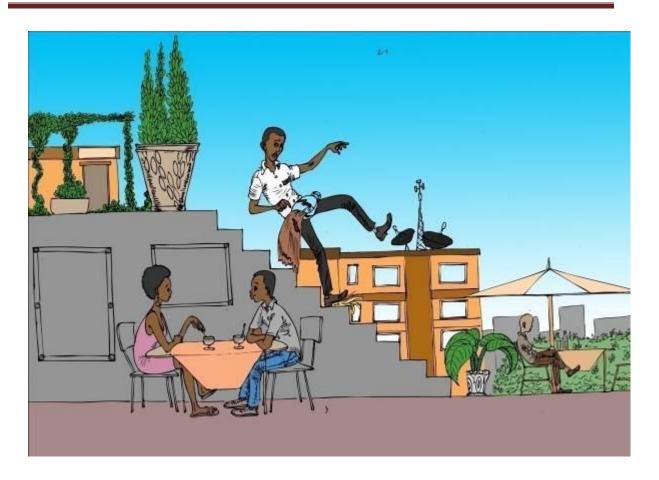
Fanta a 19 ans. Elle lave la vaisselle dans une cuisine de restaurant. Pour nettoyer les casseroles, elle les trempe dans une solution chimique puissante. Elle utilise des gants pour protéger ses mains et ses bras. Un jour, Fanta soulève trois grandes casseroles de l'évier en même temps. Celles-ci glissent de ses mains et retombent dans l'évier. La solution lui éclabousse tout le visage et entre dans son œil droit. Elle ne pourra pas voir de cet œil pendant deux semaines. Quelles solutions pouvez-vous proposer pour que cette situation ne se reproduise plus ?



Mbaye travaille dans les champs en pulvérisant des pesticides sur les cultures. Après quelques jours de pulvérisation, Mbaye devient très malade. Ses yeux brulent, sa poitrine lui fait mal ; il a des problèmes de respiration et il a des vertiges. Ses amis l'amènent à la clinique, mais une semaine plus tard, il a encore des douleurs à la poitrine et des difficultés respiratoires. Quelles solutions pouvez-vous proposer pour que cette situation ne se reproduise plus ?



Mamadou aide à décharger un gros camion qui approvisionne du ciment dans une zone locale. Le patron veut que l'on décharge le camion très rapidement. Au moment où Mamadou prend un sac gros et lourd, il glisse et tombe. Il essaye de garder son équilibre pour ne pas lâcher le sac. Il sent alors une très forte douleur dans la partie inférieure de son dos, mais il continue à travailler parce qu'il ne veut pas montrer qu'il souffre. Le lendemain, il ne revient pas travailler, il souffre trop. Il perd 5 jours de travail et son dos lui fait encore mal. Quelles solutions pouvez-vous proposer pour que cette situation ne se reproduise plus ?



Alioune a 20 ans. Il est fier d'avoir trouvé un emploi comme serveur dans le restaurant d'un hôtel. Un jour, il glisse dans les escaliers alors qu'il porte un bol de soupe. Il essaie de ne pas tomber, mais en vain. Il se brûle le bras et brûle le dos d'un client. Il se blesse également au dos en tombant dans les escaliers. Quelles solutions pouvez-vous proposer pour qu'une telle situation ne se reproduise plus ?



Moussa travaille pour une société qui construit de grands immeubles à bureaux. Un jour, il arrive en retard et constate que les autres employé(e)s sont déjà sur le toit. Avec ses provisions sur le dos, il monte immédiatement l'échelle pour éviter d'avoir des ennuis à cause de son retard. Pendant qu'il monte à toute vitesse, il glisse et tombe. Il survit, mais se fracture plusieurs os et il passe trois mois dans le plâtre. Quelles solutions pouvez-vous proposer pour que cette situation ne se reproduise plus ?

## Séance 3 : Situations d'urgence au travail

#### 9 Sujets clés 9 →

- Types de situation d'urgence qui peuvent se produire au travail ;
- La façon de réagir à une situation d'urgence ;
- Législation sur la santé et la sécurité au travail.

## 5.8: Législation sur la santé et la sécurité sur le lieu de travail

#### **EXTRAITS DU CODE DU TRAVAIL**

#### TITRE XI: HYGIÈNE ET SÉCURITÉ

**Article L.169** - L'employeur est responsable de l'application des mesures prescrites par les dispositions du présent titre et par les textes pris pour leur application.

#### Article L.177 - Tous les travailleurs :

- a) doivent être informés de manière complète des risques professionnels existant sur les lieux de travail,
- b) doivent recevoir des instructions adéquates, quant aux moyens disponibles et aux conduites à tenir pour prévenir ces risques et se protéger contre eux.

Ces informations et instructions doivent être portées à la connaissance des travailleurs dans des conditions et sous une forme qui permettent à chacun d'entre eux d'en avoir une bonne compréhension. A cet effet, l'employeur leur assure une formation générale minimale en matière d'hygiène et de sécurité.

**Article L.179** - L'employeur est tenu de contrôler régulièrement le respect des normes réglementaires de sécurité et d'hygiène, et de faire procéder périodiquement aux mesures, analyses et évaluations des conditions d'ambiance et, le cas échéant, entreprendre des mesures de protection collective ou individuelle afin de prévenir les atteintes à la sécurité et à la santé des travailleurs.

Il doit en outre recueillir les données relatives à la sécurité et à la santé des travailleurs et au milieu de travail jugées indispensables par l'autorité compétente.

#### **Autoévaluation:**

#### Module 5 Hygiène, Santé et Sécurité au travail

Il n'y a ni bonnes ni mauvaises façons de répondre à cette activité d'autoévaluation. Nous voulons juste recueillir vos manières de penser et de faire pour nous aider à mieux dérouler ce qui va suivre. Ceci servira également à votre usage personnel lors de ce cours. Le formateur/la formatrice va lire une compétence énumérée dans la colonne de gauche.

Lisez les choix dans la partie supérieure. En pensant à vous-même, dites quel point représente le mieux votre situation en cochant la case correspondante dans chaque colonne.

Mon expérience	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
Connaissances, compétences et capacités	Je n'ai aucune connaissance à ce sujet	J'ai peu de connaissances à ce sujet	J'ai quelques connaissances à ce sujet pour parfois le faire correctement	J'ai beaucoup de connaissances à ce sujet et je peux le faire régulièrement	J'ai beaucoup de connaissances à ce sujet et je peux le faire correctement et de façon consistante
Prendre soin de ma santé.					
Prévenir les maladies par l'application des mesures d'hygiène et d'assainissement appropriées					
Identifier les risques potentiels (choses qui peuvent causer des dommages) en milieu de travail.					
Prévenir les accidents les plus fréquents en milieu de travail.					

APTE-Sénégal « Apte au travail » Page 23

Mon expérience	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
Connaissances, compétences et capacités	Je n'ai aucune connaissance à ce sujet	J'ai peu de connaissances à ce sujet	J'ai quelques connaissances à ce sujet pour parfois le faire correctement	J'ai beaucoup de connaissances à ce sujet et je peux le faire régulièrement	J'ai beaucoup de connaissances à ce sujet et je peux le faire correctement et de façon consistante
Savoir comment réagir en cas de danger imminent					
Savoir comment réagir en cas de situation d'urgence					
Être au courant des lois sur la santé et la sécurité dans le milieu de travail					