

HYGIÈNE EN COLLECTIVITÉ

Public :

Maîtresse de maison, agent de service, préparateur de repas,
Personnel d'entretien

Pré-requis :

● Aucun

Objectifs :

- ✓ Analyser les niveaux de risques et les moyens de les combattre
- ✓ Permettre l'amélioration et l'efficacité des nettoyages
- ✓ Apponter les connaissances nécessaires pour assurer un niveau d'hygiène adaptés au crèches (circuit du linge, service des repas, circuit des déchets etc...)
- ✓ Evaluer les niveaux de risques infectieux liés à la manipulation du linge
- ✓ Maîtriser le principe de la marche avant

Infos Pratiques :

Durée : 1 journée (7h)

Lieux : France Métropolitaine

Participants : 14 personnes maximum

Programme :

- La fonction entretien et son évolution
 - Définition de poste en fonction de la contrainte
 - Intégration des protocoles spécifiques « crèche
 - Utilisation du matériel
 - Différents types de produits et utilisation
 - Les matériels et leur entretien
 - Techniques de désinfection et de nettoyage
 - Planification des tâches
 - Présence humaine, matériels alimentaire, autres matériels
- Hygiène corporelle
 - Tenue de travail
 - Lavage de mains
 - Protection contre la contamination
- Le circuit du linge
 - Principe de marche avant
 - Notion de RABC

Moyens Pédagogiques :

- Apports théoriques
- Tests individuels
- Mise en situation
- Travaux de groupe

Moyens Matériels :

- PC et vidéoprojecteur
- Produits d'entretiens

Moyens d'encadrement :

- Formateur spécialiste

Evaluation :

- Questionnaire amont/aval
- Plan d'action personnel
- Attestation de formation