

## Objectifs :

Etre en conformité avec la réglementation suivant le guide des bonnes pratiques d'hygiène adapté au secteur d'activité

## Public concerné

Tout salarié engagé dans la préparation des repas (cuisinier, aide soignant, agent de service hospitalier...)

En groupe : 4 à 12 personnes

## Durée

3 journées (21 heures)

## Dates

Voir calendrier joint

## Horaires

A définir ultérieurement

## Lieux de formation :

### Le Port : ORDIA

69 rue Jeanne d'Arc

### St Paul : ORDIA

25 rue de la Congrégation

### St Pierre : ICASE

109 bis rue Archimbaud

Ou sur site

## Formateur

### Thérèse GALLEE

Formatrice en hygiène et sécurité

## Contenu de la formation

### PARTIE THEORIQUE

#### 1. Cadre réglementaire

- Rappel de la réglementation
- Droits et devoirs, les obligations
- Les services de contrôle
- Les sanctions prévues

#### 2. Rappels théoriques des fondamentaux d'hygiène :

##### 2.1. Rappel en microbiologie :

- qu'est-ce qu'un micro-organisme,
- son mode de vie, ses besoins,
- les différents modes de transmission des germes
- les moyens de lutte contre les micro-organismes

##### 2.2. Hygiène des aliments :

- les températures
- les liaisons chaudes, froides
- la durée de conservation de différentes préparations
- la réception des denrées
- le stockage
- la traçabilité
- les plats témoins
- la marche en avant...

##### 2.3. Hygiène du personnel :

- la tenue,
- l'hygiène des mains...

##### 2.4. Hygiène des matériels et des locaux :

- les grands principes de l'hygiène :
  - nettoyer du plus propre au plus sale,
  - du haut vers le bas,
  - organiser et respecter la marche en avant
- organisation de sa journée de travail, de son poste de travail
- les produits de nettoyage et désinfection :
  - les différentes familles de produit et leurs spécificités
  - les plans et les protocoles de nettoyage

##### 2.5. Sécurité :

- les symboles sur les produits,
- la fiche produit,
- les précautions à prendre (stockage, rangement, EPI...),
- nettoyage et rangement de matériel tranchant, coupant
- gestes de secours à effectuer en

cas d'ingestion, inhalation, brûlure, coupure

##### 2.6. Ergonomie :

- lever, porter une charge, se pencher...

##### 2.7. Les protocoles :

- Analyse des protocoles d'hygiène des locaux en vigueur dans l'établissement.
- Comment sont-ils appliqués ?
- Si difficultés de mise en œuvre : recherche des causes et des solutions.
- Comment se les approprier.
- Les protocoles pourront être annotés au fur et à mesure en suivant les indications du personnel.

### PARTIE PRATIQUE

**Il s'agit d'un accompagnement sur le terrain des salariés par le formateur qui va au cours de ses observations et des besoins :**

- faire un complément d'apports méthodologiques
- faire des remarques et des préconisations
- accompagner la mise en œuvre d'actions correctives
- proposer des débriefings en fin de séquence d'accompagnement

Les observations concernent le respect et l'application des règles d'hygiène in situ et vont porter sur les points

- les aliments : réception, stockage, liaisons, traçabilité...
- le personnel : tenue vestimentaire, ongles, cheveux, bijoux...
- le matériel : plat, vaisselle...
- les locaux : marche en avant, du plus propre vers le plus sale, adéquation entre les produits / matériaux / dosage / temps d'action / action mécanique
- la sécurité : port des gants, tenue, rinçage, simulation d'accident
- l'ergonomie : se lever, se baisser, soulever...
- mise en situation de situation d'accident simulée : brûlure chimique (peau, œil), par inhalation, par ingestion...