escala
formation et assistance
051 26 87 65
info@escala.be
www.fr.escala.be

L'Hygiène dans les crèches

Nombre de sessions: 2

Les enfants constituent un groupe vulnérable dans notre société. Ils ont moins de résistance, et sont donc plus sensibles aux maladies infectieuses. Les normes d'hygiène dans les crèches doivent être strictement respectées.

Juste avant l'été de 2013, l'AFSCA a approuvé le guide d'autocontrôle pour les milieux d'accueil collectifs de la petite enfance, un guide qui a été développé par K&G et l'ONE.

Dans cette formation vous apprendrez comment établir un système d'autocontrôle sur mesure de votre accueil. Le nettoyage et la désinfection dans la crèche, ainsi que la préparation en sécurité des denrées alimentaires, forment le fil rouge de cette formation. Les exigences d'hygiène personnelle et de l'environnement sont cruciales.

Que sait-on après avoir suivi cette formation

Après avoir terminé ce cours, vous saurez tout concernant l'hygiène dans les crèches, et vous serez capable d'établir un système d'autocontrôle pour votre garderie.

Programme

- **L'importance d'une bonne hygiène**
  - Qu'est-ce que ça veut dire l'hygiène? Pourquoi devient-on malade?
  - Les enfants comme groupe vulnérable
  - Les voies possibles d'infection et les risques de contamination
- **Considérations pour l'hygiène personnelle**
  - L'hygiène des mains
  - Soins personnels (coiffure et vêtements)
  - Discipline pour tousser et éternuer
- **Un environnement de bonne santé pour les enfants**
  - Ventilation et climatisation
  - Température et humidité
  - Hygiène dans les bacs à sable
  - Les poux de tête
- **La préparation et la manipulation des aliments**.
  - Obligations légales
  - Etablir un système d'autocontrôle
  - L'inspection de l'AFSCA
  - La cause d'une intoxication alimentaire
  - La croissance de bactéries
  - Maitriser les risques préventivement
  - Les allergènes
  - Infrastructure de la cuisine
  - Les achats au magasin ou par fournisseurs
  - Le stockage réfrigéré
  - Préparation et cuisson
  - La préparation en sécurité des biberons et purée de fruits
  - Lave-vaisselle et déchets
  - La lutte contre les nuisibles
- **Nettoyage et désinfection des objets et de l'intérieur**
  - L'utilisation des produits
  - Règles d'un bon nettoyage

- Désinfecter (pourquoi, quand, quoi, comment)
- Les instructions et le plan de nettoyage

A qui cette formation s'adresse-t-elle

Responsables et personnel des crèches ou des accueils périscolaires, assistantes maternelles

Connaissance préalable

Il n'y a pas de connaissances préalables.

Enseignant

Simoen Dries, consultant d'hygiène et patron de Simoenconsult

Nombre de sessions: 2