

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ EN STRUCTURE D'ACCUEIL DU JEUNE ENFANT

OBJECTIFS

Identifier les règles essentielles d'hygiène et de sécurité en établissement d'accueil du jeune enfant.

Appliquer les protocoles de nettoyage, désinfection et prévention des infections.

Adopter des pratiques professionnelles garantissant la santé et la sécurité des enfants et des adultes.

Prévenir les risques liés à l'environnement de travail (accidents, manutentions, produits dangereux...).

PUBLIC ET PRÉREQUIS

Professionnels exerçant ou souhaitant exercer en structure d'accueil du jeune enfant

Pas de prérequis Formation accessible aux personnes en situation de handicap.

MOYENS ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

La formation s'appuiera sur l'alternance d'apports théoriques, d'études de cas et d'échanges entre les participants qui pourront s'appuyer sur des exemples concrets

PROGRAMME

1. Les principes d'hygiène en milieu d'accueil collectif (2h) 3. Sécurité et prévention des risques professionnels (2h)

- Les obligations réglementaires : code de la santé publique, circulaires EAJE.
- Les grands principes d'hygiène : prévention de la contamination, tri des déchets, lavage des mains, port de tenue adaptée.
- Hygiène corporelle, vestimentaire et comportementale des professionnels.
- Lien entre hygiène et santé du jeune enfant.

3. Sécurité et prévention des risques professionnels (2h)

- Identifier les risques dans les locaux : chutes, brûlures, manutention, produits dangereux.
- Règles de stockage et d'utilisation des produits ménagers.
- Notions de premiers secours et d'évacuation.
- Gestes et postures pour préserver sa santé physique.

2. Hygiène des locaux, du matériel et du linge (2h)

- Organisation du nettoyage et de la désinfection : fréquence, produits, traçabilité.
- Entretien des jouets, surfaces, sanitaires, dortoirs et espaces repas.
- Les protocoles types et leur affichage.
- Cas pratique : élaboration d'un plan de nettoyage.

4. Hygiène alimentaire et sécurité des repas (1h)

- Principes de la méthode HACCP appliquée à la petite enfance.
- Respect de la chaîne du froid et des températures.
- Bonnes pratiques lors de la préparation, du service et du stockage.

SUIVI ET ÉVALUATION DES RÉSULTATS

Document d'évaluation de satisfaction, test des acquis, attestation de présence, attestation de formation individualisée. Evaluation de fin de formation, quizz

DURÉE

1 jour soit 7h

TARIF

880€ net de taxe par jour