

## Programme de formation :

### Les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire dans la gestion des repas à domicile par les aides à domicile et/ou auxiliaires de vie

La consommation d'un aliment mal lavé ou mal conservé peut entraîner un risque grave pour la santé : l'intoxication alimentaire.

Comment l'éviter ? En respectant, dans la mesure du possible, les principes d'hygiène et de sécurité alimentaire élémentaires, que nous allons aborder durant cette journée de formation.

Cette formation vise à permettre aux professionnels du domicile d'élargir leurs connaissances sur les risques sanitaires relatifs aux aliments et sur les bonnes pratiques d'hygiène dans l'utilisation et la conservation de ces aliments.

Elle vise ainsi à garantir l'innocuité des aliments que vont consommer les personnes à domicile.

---

#### Objectifs pédagogiques, aptitudes et compétences professionnelles visés :

- ⇒ Connaître les réglementations dans l'exploitation des denrées alimentaires
- ⇒ Connaître les risques sanitaires présentés par les aliments et savoir les éviter
- ⇒ Assurer la sécurité et la salubrité des denrées alimentaires en réduisant le risque de tox infection alimentaire
- ⇒ Assurer la gestion des repas en lien avec l'application des règles sanitaires

**Public Visé :** DEAVS ou DEAES, aide à domicile

**Intervenant :** Sylvie Werschner, infirmière, Cadre de santé, thérapeute

**Prérequis :** Exercer auprès de la personne âgée et/ou dépendante

**Organisation de la formation :** 1 journée

**Horaires :** 9h à 12h30 et 13h30 à 17h00

**Durée de la formation :** 7 heures

**Effectif :** 6 personnes au minimum et 12 personnes au maximum

**PSH :** accessibilité des locaux pour les personnes à mobilité réduite

**Tarif :**

**Formation Intra :** Contactez-nous

**Formation Inter :** 220 € TTC net de Taxe, par jour et participant.

---

#### Programme de la formation :

Cette action de formation est animée en présentiel ou en FOAD "formation ouverte et/ou à distance"

##### Matin :

- ❖ Le cadre réglementaire en hygiène : missions de l'Agence nationale de sécurité sanitaire (Anses)
- ❖ Définition d'une intoxication alimentaire et les dangers liés à l'hygiène alimentaire
- ❖ Les bactéries les plus courantes : La salmonelle, l'Escherichia Coli, la listériose, l'hépatite E
- ❖ L'hygiène et la sécurité alimentaire : définition, buts
- ❖ Les grands principes de l'hygiène alimentaire
- ❖ La démarche HACCP : les 7 principes permettant d'identifier les dangers biologiques, chimique et physique.

**SAINTBIOSE Sasu - 3 Allée de l'économie - 67370 WIWERSHEIM**

Tél : 06 51 15 91 22 E-mail : [saintbiose@yahoo.com](mailto:saintbiose@yahoo.com) - [www.saintbiose.com](http://www.saintbiose.com) -

SIRET : 822 795 308 00029 Code APE 8690 F

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro : 44 67 05867 67 auprès du Préfet de la région GRAND EST

## Programme de formation :

### Les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire dans la gestion des repas à domicile par les aides à domicile et/ou auxiliaires de vie

#### Après Midi :

- ❖ Les règles d'hygiène en cuisine : principes de base
- ❖ La lutte contre la prolifération des micro-organismes
- ❖ Les achats, la conservation ou stockage, et le traitement des aliments les aspects économiques
- ❖ Les bons réflexes pour éviter les transferts de contaminants
- ❖ Les aliments à risque pour les personnes âgées
- ❖ Les conseils de prévention auprès de la personne âgée et/ou dépendante

---

#### Méthodes pédagogiques et techniques : pédagogie active et participative

La formation est construite afin de susciter l'intérêt et l'implication des stagiaires. Ils participent activement au déroulement de la formation : jeux de rôles, débats, échanges autour des expériences. Les contenus théoriques se dévoilent au fur et mesure des questions suscitées chez les stagiaires.

- Accueil des stagiaires dans une salle de formation
- Apports théoriques et pratiques
- Document pédagogique
- Powerpoint
- Paperboard
- Échanges de pratiques – jeux de rôles
- Travaux individuels et en groupe

#### Mise en œuvre de moyens de compensation du handicap :

Saintbiose demande à être informé sur les situations de handicap des stagiaires afin d'adapter les modalités pédagogiques aux objectifs de la formation, et de prendre en compte les moyens de compensation du handicap.

Référent Handicap : Mme Werschner Sylvie 06 51 15 91

---

#### Modalités d'évaluation et de suivi :

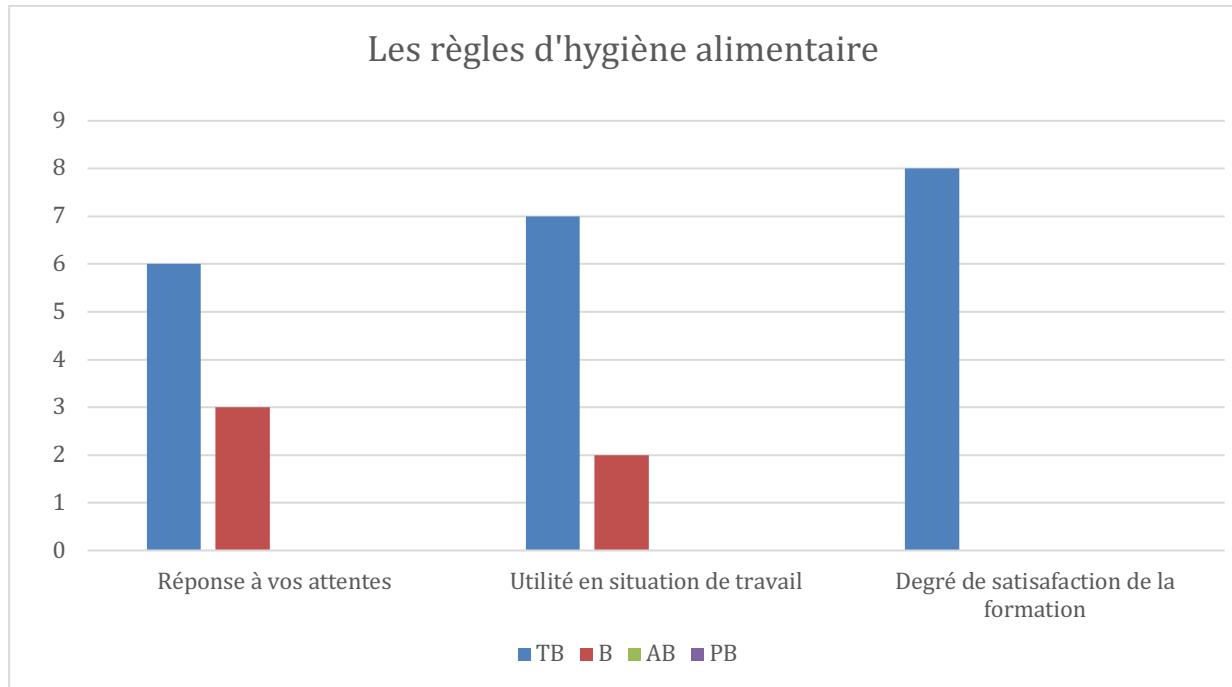
- ❖ Recueil des attentes des stagiaires et confrontation aux objectifs de la formation
- ❖ Évaluation des connaissances de stagiaires en début et en fin de formation
- ❖ Émargement des feuilles de présence
- ❖ Questionnaire d'évaluation de la formation portant sur l'atteinte de objectifs, le programme de formation, les méthodes d'animation et la transférabilité des acquis/
- ❖ A distance de la formation : analyse de la transférabilité des connaissances dans la pratique individuelle et collective par le biais d'un questionnaire adressé au service formation, et lors de l'entretien professionnel du stagiaire.

---

## Programme de formation :

**Les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire dans la gestion des repas à domicile par les aides à domicile et/ou auxiliaires de vie**

### Résultats des évaluations de la formation (5 stagiaires)



Degré de satisfaction global : 5 Très Bien

100% des stagiaires recommandent cette formation.