

Travailler en blanchisserie

Contenus qui seront **adaptés** selon le niveau et l'analyse des besoins de chacun

Prérequis : Aucun
Publics : Tout personnel travaillant en blanchisserie
Durée : 3 jours (21h)

Objectifs généraux

- Apporter les connaissances indispensables en hygiène au personnel travaillant en blanchisserie
- Identifier les risques infectieux en lingerie et donner aux personnels les moyens d'une prévention efficace

Objectifs opérationnels

- **Connaître et appliquer** la réglementation et les normes en vigueur (**norme RABC**)
- **Connaître et appliquer les gestes et postures limitant les TMS et AT**



Contenus

Partie 1 : Notions de base

- Les micro-organismes : germes pathogènes, bactéries multi-résistantes, parasites...
- Les vecteurs de transmission
- L'organisation de l'hygiène : les bonnes pratiques d'hygiène

Partie 2 : L'hygiène en lingerie

- Les zones propres / les zones sales
- Hygiène des locaux
- Cas pratiques : les circuits
- Propreté et désinfection des locaux

Partie 3 : La connaissance et reconnaissance des textiles

- Les différents textiles
- Les étiquettes
- Les mélanges à ne pas faire
- Les températures de lavage
- Les conséquences d'un mauvais tri

Partie 4 : Les contrôles

- Hygiène et logistique
- Les lieux de stockage
- Les circuits de distribution

Partie 5 : La norme RABC (E. N. 14065)

- La fonction linge et la responsabilité des établissements
- Les obligations réglementaires
- La norme RABC, les différentes étapes
- Identification des risques microbiologiques

Partie 6 : Les gestes et postures adaptés

- Les rappels concernant l'anatomie
- Les TMS
- Les AT et ses conséquences
- La prévention
- Cas pratiques

Méthode et outils pédagogiques :

- Alternance d'apports théoriques et d'analyses de cas et des pratiques professionnelles
- Présentations Powerpoint
- Supports GO-ON Formation