



**PLAN DE FORMATION PRODUITS D'ENTRETIEN  
CROUS  
DIVERSEY / ORAPI  
Janvier 2018**

- **3 sessions distinctes spécifiques selon les salariés**
  - Restauration
  - Bio-Nettoyage
  - Buanderie (si présent sur le site)
  - Session commune : Les précautions à prendre versus les produits chimiques
  - Prévoir les équipements de Protection Individuels.(EPI)-  
Selon les produits utilisés les EPI seront détaillés ( nature des gants, éventuellement lunettes de protection...).

**Préalable à chacune des formations :**

- Confirmation de la tenue de la formation au directeur de site avec les sujets abordés ainsi que l'horaire, par e-mail au moins 1 semaine avant la tenue de la formation.
- Convocation par la Direction du site, des personnels à former, avec l'ordre du jour des formations et indication des horaires de début et de fin de session
- Présence du personnel convoqué indispensable.
- La formation doit se faire impérativement sur le terrain, à savoir dans la cuisine pour la restauration, dans la résidence pour le bio nettoyage et en lingerie pour le linge.
- Signature de la feuille d'émargement Diversey/ORAPI par l'ensemble des stagiaires.
- Formation pratique avec mise en œuvre des techniques par les salariés, le formateur laisse faire et corrige si nécessaire.
- QCM réalisés et corrigés en groupe lors de la formation pour valider l'attention des stagiaires



## FORMATION HYGIENE EN RESTAURATION ETABLISSEMENTS CROUS

**Durée :** de 1 h 00 environ selon les sites et après information du directeur

**Nombres de participants :** Personnel de cuisine y compris personnel de plonge et de salle (Chef présent)

**Objectifs de la formation :**

Montrer l'importance du respect des procédures afin de garantir une vaisselle irréprochable ainsi qu'une hygiène sans défaut.

N°	OBJET	ACTIONS
I	LAVAGE DE LA VAISSELLE	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Vérification de la dureté de l'eau et bon fonctionnement de l'adoucisseur si présent</li><li>2. Explication du système de dosage pour éviter la confusion entre les produits de lavage/rinçage et le reste des produits en cuisine</li><li>3. Dosage automatique- Rien n'est à faire- Expliquez qu'un réglage différent de celui qui est prévu est impossible avec le système Diversey (Game-boy pour les appareils D3000)</li><li>4. Montrer les précautions à prendre pour le changement et rechargement des bidons et jerrycans</li><li>5. Insister sur la procédure de traitement de la vaisselle depuis l'arrivée des couverts jusqu'au passage en machine</li><li>6. Vérifier l'approvisionnement en produit du lave vaisselle</li><li>7. Vérifier que la vaisselle « lavée » est visuellement « propre » : absence de taches blanches dues au lave vaisselle.</li><li>8. Etape 1/ Dérochage des assiettes. 2/ Mélange des couverts 3/ Trempage des couverts dans la solution préparée 4/ Passage en machine 5/ Utilisation appropriée des casiers 6/ Remise en place couverts et assiettes dans les compartiments adaptés évitant la re-contamination</li></ol>
II	HYGIENE DES MAINS	<ol style="list-style-type: none"><li>9. Présentation du système SoftCare line Sensisept, en insistant sur l'importance de l'hygiène des mains, et des contaminations manu portées.</li><li>10. Insister sur la bonne façon de se laver les mains- Eau, Savon désinfectant, en respectant la procédure, rinçage, séchage avec essuie main à usage unique</li><li>11. Lavage des mains à chaque prise de poste et après chaque geste « contaminant »</li></ol>
III	HYGIENE DES SURFACES  LA DESINFECTION	<ol style="list-style-type: none"><li>12. Présentation des systèmes de dosage pour la préparation de la solution désinfectante. Dosage automatique- Rien à calculer</li><li>13. Explication du positionnement de QFM par rapport au poste de désinfection, qui doit être limité au nettoyage et désinfection des zones et des surfaces, nécessitant une pulvérisation de solution.</li><li>14. Insister sur le respect du temps d'action et du rinçage obligatoire.</li><li>15. Utilisation du poste de désinfection en automatique avec le produit Suma Bac D10. Insister sur la quantité d'eau utilisée lors de son utilisation et de la quantité de produit comparé au nettoyage avec un seau pour les sols et avec un vaporisateur pour les surfaces.</li></ol>

		<i>(La consommation d'un poste de désinfection par jour est de 600 litres d'eau soit entre 1 et 2 litres de produits par jour. A multiplier autant qu'il y a de poste dans la cuisine !!)</i>
IV	<b>HYGIENE DES SURFACES</b> <b>LES PRODUITS SPECIFIQUES</b>	<p>16. Présentez chacun des produits référencés sur le site et son utilisation</p> <p>17. Plonge manuelle : utilisation du produit selon le mode de remplissage du bac en respectant bien la mise en place de la bonde de vidange pour éviter de gaspiller du produit et de l'eau.</p> <p>18. Et notamment bien insister sur le mode d'emploi et précautions à prendre pour l'utilisation du produit fours. L'importance du respect de la température du four (Baisse de la température impérativement), Utilisation du pistolet déporté. Utilisation des E.PI (masque lunettes de protection..)</p> <p>19. Prévoir le mode d'utilisation des produits de remise en état du lave-vaisselle et spécifiquement le produit de détartrage. Faire une démonstration de détartrage.</p>

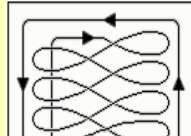
		<b>Aller à la salle à manger</b>
V	<b>NETTOYAGE SALLE A MANGER</b>	<p>20. Présentation des produits de nettoyage de la salle à manger</p> <p>21. Pour les tables utiliser le Suma Bac D01 (détergent désinfectant « TP4 »)</p> <p>22. Nettoyage quotidien avec le détergent désinfectant..</p> <p>23. Les tables : Elimination des résidus, application du produit sur la lavette Jaune – Respect du temps d'action, frotter, et rinçage obligatoire (contact alimentaire) avec la Lavette Bleue.</p> <p>24. Présenter les éléments à nettoyer de façon périodique (ex buffets, commodes..)</p>
VI	<b>MAITRISE DES RISQUES CHIMIQUES</b>	<p><b>Dans la réserve, vérifier le bon stockage des produits et notamment les compatibilités.</b> ( Acide/base et chlore, expliquer)</p> <p><b>Importance des fiches de données de sécurité</b> de chaque produit qui sont disponibles auprès du directeur du site et du référent. Indication des mesures à prendre en cas de contact ou d'ingestion accidentelle. Vérifier la date des fiches de données de sécurité.</p> <p><b>Fermeture à clef</b> des réserves de produits.</p> <p><b>Responsabilité du salarié :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ ne jamais laisser des produits cuisines « traîner » hors réserve ou dans les locaux sans surveillance</li> <li>○ Utiliser les panneaux de prévention lorsque nécessaire (sols mouillés)</li> <li>○ En cas de souci prévenir le responsable</li> </ul> <p><b>Ne jamais mélanger les produits ou transvaser les produits d'entretien dans des flacons non prévus à cet effet (exemple bouteille d'eau).</b></p> <p><b>Port des gants obligatoire :</b> (à usage unique ou de ménage selon consignes)</p> <p><b>1.</b> le protocole indique le port des gants pour effectuer les opérations d'entretien et dans certains cas le port de lunette de sécurité</p> <p><b>2.</b> les gants évitent les brûlures des mains et protègent leur état. Les lunettes sont obligatoires pour des opérations de détartrage ou de nettoyage des fours et plaques de cuisson. Elles doivent également portées ainsi que les gants lors des rangements des produits en zone de stockage et sur les installations (doseurs).</p> <p><b>Le port des gants et des lunettes sont des protections personnelles et individuelles;</b> ils sont fournis par l'établissement et ce dernier ne pourrait être tenu responsable en cas de refus de la part d'un salarié de porter les gants mis et lunettes à disposition par l'établissement. Bien insister</p>



<b>VII</b>	<b>Evaluation</b>	Le QCM de vérification de l'assimilation des compétences ainsi que l'évaluation de la formation seront réalisés en fin de session.
------------	-------------------	--

Chaque personne présente à la formation note son nom et signe le document

## VESTIAIRE ET TOILETTE

	<p><b>Etape 1</b></p> <p>Salle de Bains - WC (phase 3/3)</p>	<p>Brosser l'intérieur de la cuvette WC avec la brosse, tirer la chasse d'eau pour bien rincer l'ensemble.</p> <p>Ranger la brosse sur son support</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ RETOURNER AU CHARIOT : <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mettre la lavette rose dans le seau (ou le filet) de récupération.</li> </ul> </li> </ul> <p>Renouveler le sac poubelle ainsi que le papier toilette, si nécessaire.</p>
	<p><b>Etape 2</b></p> <p>Salle de Bains - WC (phase 2/3)</p>	<p>→ Sur l'ensemble des mobiliers des toilettes / douches :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Prendre le pulvérisateur de produit pour la salle de bains <p>Méthode : comment utiliser la lavette et le pulvérisateur Enfermer la tête du pulvérisateur à l'intérieur de la lavette, et vaporiser 3 pressions de produit sur la lavette. Ce qui vous évitera de respirer le produit</p> </li> <li>2. Appliquer &amp; frotter le produit sur l'ensemble des éléments de la salle de bains <ul style="list-style-type: none"> <li>- environnement du lavabo</li> <li>- le lavabo</li> <li>- environnement de la douche</li> <li>- la douche</li> <li>- environnement du WC</li> <li>- le WC : la face externe du réservoir et de la cuvette</li> </ul> </li> <li>3. LAISSER SECHER</li> </ol> <p><u>Toujours appliquer la règle du plus propre vers le plus sale et du plus haut vers le plus bas.</u></p>
	<p><b>Etape 3</b></p> <p>Lavage des Sols</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Adapter la méthode de lavage à plat en fonction de l'équipement disponible dans l'établissement.</li> <li>○ Utiliser la méthode du détournage et de la godille (à montrer).</li> <li>○ Secouer la frange sale <u>au-dessus de la poubelle</u> du chariot de ménage.</li> <li>○ Evacuez la frange sale sur le chariot dans le seau ou le filet approprié. (montrer la méthode)</li> </ul> <p><b>Important :</b> Lors du nettoyage des couloirs, positionner impérativement le triangle « sols glissants » en ne nettoyant <u>qu'une moitié du couloir à la fois.</u></p> 



## PLAN DE FORMATION BIO-NETTOYAGE CROUS

**Durée :** 30 mn environ

**Nombres de participants :** De 5 mini à 10 maxi (1 membre de l'encadrement obligatoirement présent)

### Objectifs de la formation :

- Former le personnel aux méthode d'hygiène,
- Le former aux principes de sectorisation du nettoyage en fonction du risque infectieux présent dans la chambre et la salle de bains : notion de sectorisation à expliciter
- Le sensibiliser au respect des gestes et postures pour assurer l'hygiène des locaux.
- Le sensibiliser à la maîtrise des risques chimiques tant pour lui-même que pour les résidents.

N°	OBJET	ACTIONS
I	LA PREPARATION AU SEIN DU LOCAL	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Identification et présentation des produits qui seront utilisés pour le traitement des surfaces en nettoyage quotidien et remise en état des sols.</li><li>2. Préparation des franges et lavettes nécessaires. Suivre les indications affichées dans le local pour le mode opératoire préconisé.</li><li>3. Préparation du chariot (Produits, Les quantités de lavettes de mops) Bien expliquer le processus d'humidification des franges, quantité de la solution par seau en fonction du nombre de franges utilisées.</li></ol>

	SECURITE ET MAITRISE DES RISQUES CHIMIQUES	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Présentation des produits en rappelant les gestes de bonne pratique lors de l'utilisation de produit de nettoyage (danger avec les produits trop concentrés, mélanges de produits etc..)</li><li>2. Identification des produits : Ne jamais utiliser des conditionnements anonymes sans que la nature du produit soit identifiée.</li><li>3. Importance des fiches de données de sécurité de chaque produit qui sont disponibles auprès du directeur de la Résidence que et qui doivent être accessibles sur support papier ou électronique. Indication des mesures à prendre en cas de contact ou d'ingestion accidentelle.</li><li>4. Fermeture (à clef ou digicode) des réserves de produits et des locaux de stockage</li></ol>
--	---	--

		<p>5. Responsabilité du salarié / chariot :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>○ ne jamais laisser le chariot d'entretien dans les locaux sans surveillance</li><li>○ veiller à ce que le chariot n'encombre pas les couloirs : risque de chutes</li><li>○ Utiliser les panneaux de prévention lorsque nécessaire (sols glissants)</li></ul> <p>6. Ne jamais mélanger les produits ou transvaser les produits d'entretien dans des flacons non prévus à cet effet (exemple bouteille d'eau).</p> <p>7. Port des gants obligatoire : A usage unique ou de ménage selon consignes de la Direction.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>○ le protocole indique le port des gants pour effectuer les opérations d'entretien</li><li>○ les gants évitent les brûlures des mains et protègent leur état</li><li>○ <u>le port des gants est une protection personnelle et individuelle; ils sont fournis par l'établissement et ce dernier ne pourrait être tenu responsable en cas de refus de la part d'un salarié de porter les gants mis à disposition par l'établissement.</u></li></ul>
--	--	---

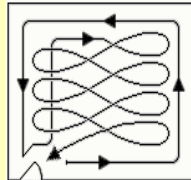
IV	<b>Etape 1</b>  <b>Entrer dans la Chambre</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Frapper à la porte avant d'entrer, attendre la réponse du résident / patient et entrer doucement.</li> <li>○ <b>Se présenter</b> : « Bonjour, je suis ..., je viens effectuer l'entretien de votre chambre » ;</li> <li>○ <b>Passer la paire de gants</b></li> <li>○ <b>Ouvrir la fenêtre:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aérer en s'assurant que la porte est fermée.</li> <li>▪ Baisser le chauffage et/ou la climatisation.</li> <li>▪ Toute chambre doit être aérée.</li> <li>▪ Enlever tous les sacs poubelle et les jeter (chambre et salle de bains)</li> </ul> </li> </ul>
	<b>Etape 2</b>  <b>Salle de Bains - WC (phase 1/3)</b>	<b>WC – Intérieur cuvette :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tirer la chasse d'eau</li> <li>▪ Appliquer le produit gel WC dans la cuvette.</li> <li>▪ Laisser agir le produit en laissant la brosse WC à l'intérieur de la cuvette WC.</li> </ul>
	<b>Etape 3</b>  <b>Nettoyage des miroirs et traces sur les vitres de la chambre</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Miroirs et traces sur vitres de la chambre :</li> <li>➔ Nettoyer les miroirs avec la lavette et le sprint Glass</li> <li>➔ Pulvériser le produit à l'intérieur de lavette selon la méthode déjà prescrite.</li> </ul>



<p><b>Etape 4</b></p> <p><b>Chambre</b></p>	<p><b>SECTEUR LAVETTE BLEUE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Prendre le pulvérisateur de produits du jour <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bien pliée, la lavette dispose de 16 surfaces propres, permettant de changer régulièrement de face.</li> </ul> </li> <li>○ Comment pulvériser le produit sur la lavette ? <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Selon méthode précédente</li> <li>▪ <u>Attention ne pas pulvériser directement sur les surfaces</u></li> </ul> </li> <li>○ Dans quel ordre nettoyer ? <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Du plus haut au plus bas.</li> <li>▪ Du plus propre au plus sale.</li> <li>▪ Du moins contaminé vers le plus contaminé.</li> </ul> </li> <li>○ Nettoyer à l'aide de la lavette bleue « l'environnement proche résident.</li> </ul> <p>Attention à bien finir par les éléments les plus touchés :</p> <p>➔ Poignées, interrupteurs, sonnette, téléphone...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Tout ce qui a été « touché »</li> <li>➔ Nettoyer la poubelle et mettre un nouveau sac.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Retourner au chariot et mettre la lavette bleue dans le seau (ou le filet) de récupération.</li> </ul>
<p><b>Etape 5</b></p> <p><b>Salle de Bains - WC (phase 2/3)</b></p>	<p>➔ Sur l'ensemble des mobiliers de la salle de bains :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Prendre le pulvérisateur de produit pour la salle de bains <p>Méthode : comment utiliser la lavette et le pulvérisateur Enfermer la tête du pulvérisateur à l'intérieur de la lavette, et vaporiser 3 pressions de produit sur la lavette. Ce qui vous évitera de respirer le produit</p> </li> <li>2. Appliquer &amp; frotter le produit sur l'ensemble des éléments de la salle de bains <ul style="list-style-type: none"> <li>- environnement du lavabo</li> <li>- le lavabo</li> <li>- environnement de la douche</li> <li>- la douche</li> <li>- environnement du WC</li> <li>- le WC : la face externe du réservoir et de la cuvette</li> </ul> </li> <li>3. LAISSER SECHER</li> </ol>

		<b><u>Toujours appliquer la règle du plus propre vers le plus sale et du plus haut vers le plus bas.</u></b>
--	--	--

	<b>Etape 7</b>  <b>Salle de Bains - WC (phase 3/3)</b>	<p>Brosser l'intérieur de la cuvette WC avec la brosse, tirer la chasse d'eau pour bien rincer l'ensemble.</p> <p>Ranger la brosse sur son support</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <b>RETOURNER AU CHARIOT :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mettre la lavette rose dans le seau (ou le filet) de récupération.</li> </ul> </li> </ul> <p>Renouveler le sac poubelle ainsi que le papier toilette, si nécessaire.</p>
--	--	---

	<b>Etape 8</b>  <b>Lavage des Sols</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Adapter la méthode de lavage à plat en fonction de l'équipement disponible dans l'établissement.</li> <li>○ <b>Commencer par la chambre et terminer par la salle de bains.</b></li> <li>○ Une frange par chambre.</li> <li>○ Utiliser la méthode du détournage et de la godille (à montrer).</li> <li>○ Secouer la frange sale <u>au-dessus de la poubelle</u> du chariot de ménage.</li> <li>○ Evacuez la frange sale sur le chariot dans le seau ou le filet approprié. (montrer la méthode)</li> </ul> <p><b>Important : Lors du nettoyage des couloirs, positionner impérativement le triangle « sols glissants » en ne nettoyant <u>qu'une moitié du couloir à la fois.</u></b></p> 
--	--	---

FIN DE PROTOCOLE		
PROCEDURES APRES LE NETTOYAGE		
V	A la fin du service	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Jeter les sacs poubelles (ne jamais les laisser sur les chariots en fin de service et ne pas les stocker au sol également).</li> <li>○ Vider les seaux et mettre les franges et les lavettes à laver.</li> <li>○ Si franges et lavettes sont dans des filets, mettre le tout à laver, ne pas ôter des filets.</li> <li>○ Nettoyer le chariot et le matériel avec le produit restant dans le pulvérisateur de produit de nettoyage</li> </ul>
VI	Mains	<p>Expliquer l'importance du lavage des mains pour l'hygiène du service</p> <p>Avant la prise de service par un lavage soigné des mains au poste de travail</p>



VII	Evaluation	Le QCM de vérification de l'assimilation des compétences ainsi que l'évaluation de la formation seront réalisés en fin de session. (10 à 15 mn)
-----	------------	---

Chaque personne présente à la formation note son nom et signe le document



## FORMATION HYGIENE DU LINGE ETABLISSEMENTS CROUS

**Durée : 0 h 30**

**Nombres de participants : Personnel de la buanderie**

**Objectifs de la formation :**

Montrer l'importance du respect des procédures afin de garantir l'intégrité du linge ainsi qu'un résultat sans reproche.

N°	OBJET	ACTIONS
I	AFFICHAGE	<p>Vérification de la présence de l'affichage, expliquer, commenter</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Vérification que les posters zone propre et zone sale sont bien en place au bon endroit et visible de tous.</li><li>2. Vérification que le protocole lavage des microfibras (préconisation) est bien affiché</li></ol>
II	PRINCIPES A RESPECTER	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Expliquer le principe de la marche en avant. Le linge sale ne doit pas croiser le linge propre.</li><li>2. Les différents matériels de stockage du linge sont attribués soit à la zone propre soit à la zone sale, sans jamais les déplacer d'une zone à l'autre.</li><li>3. La circulation des personnes doit respecter la séparation des zones en utilisant des tenues et protections appropriées.</li></ol>
III	NETTOYAGE DES SURFACES ET DU MATERIELS	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Respecter la notion du plus propre vers le plus sale et du plus haut vers le plus bas.</li><li>2. Insister sur le nettoyage et la désinfection des surfaces en séparant les zones propres (sorties du linge des machines) et zone sale, réception du linge des services et matériels tables utilisés pour le tri du linge avant lavage.</li></ol>
IV	PREPARATION DU LINGE	<ol style="list-style-type: none"><li>3. Gestion du linge selon la procédure en place avec port de sur blouse et gants.</li><li>4. Règles de stockage du linge propre et du linge sale (séparation par zone de travail)</li><li>5. Tri du linge en fonction de la nature des textiles. (Séparation des franges et des lavettes).</li><li>6. Les lavettes et les franges sont lavées dans les filets à linge.</li><li>7. Respecter les programmes de lavage et effectuer des chargements en respectant les quantités ou poids indiqués par type de linge.</li></ol>
V	LES PRODUITS	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Maîtrise des risques. Pas de produits autres que ceux référencés (anti-taches, javel....)</li><li>2. Explication de la température à laquelle la lessive est désinfectante</li><li>3. Explication du fonctionnement des équipements de dosage simplifié, par doseur si liquide,</li><li>4. En cas d'utilisation de poudre, vérifiez la présence des pots doseurs</li><li>5. Dans la réserve, vérifier le bon stockage des produits et notamment les compatibilités. (Acide/base et chlore, expliquer). Stocker les gros conditionnements en bas et les petits conditionnements en haut.</li><li>6. Stockage des produits poudres à vérifier par rapport à la pulvérulence et aux mottages. (ne pas stocker de la lessive en sac dans des endroits humides)</li></ol>

<b>VI</b>	<b>LES PROGRAMMES et PROCESS</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Expliquez les différents programmes mis sur site, notamment les précautions en cas de lavage du linge de résidents (Résidences)</li><li>2. Prendre du temps sur respect de la marche en avant et organisation de la buanderie.</li><li>3. Vérifier l'application des bonnes pratiques d'hygiènes lors de la manipulation du linge sale et du linge propre, l'utilisation des bacs pour le sale fermés et pour le propre.</li><li>4. Contrôler l'utilisation en fonction des textiles du sèche-linge.</li></ol>
<b>VII</b>	<b>HYGIENE DES MAINS</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Expliquer l'importance du lavage des mains</li><li>2. Avant la prise de service par un lavage soigné des mains</li><li>3. Pendant le service (après chaque geste contaminant et avant de manipuler du linge propre) soit par l'application d'une Solution .Hydro Alcoolique soit par un re-lavage hygiénique.</li></ol>
<b>VIII</b>	<b>Evaluation</b>	<p>Le QCM de vérification de l'assimilation des compétences ainsi que l'évaluation de la formation seront réalisées en fin de session.</p> <p>Insister particulièrement sur la notion de marche en avant, côté linge sale et côté linge propre.</p>

Chaque personne présente à la formation note son nom et signe le document