



Pour optimiser les compétences  
FORMATIONS HYGIÈNE ET MULTI-SERVICES

# Le nettoyage et la gestion des déchets de scènes de crimes/décès violents

Durée : 14 heures

**Pré requis** : aucun. **Recommandation** : prévoir une tenue de travail et des chaussures de sécurité. **Méthodes et moyens pédagogiques** : Présentiel. Exposé théorique, interactions formateur/stagiaire, exercices pratiques, mises en situation. **Remise de support pédagogique. Modalités d'évaluation** : QCM début/fin formation et enquêtes satisfaction **Validation des acquis** : Un certificat de réalisation individuel sera délivré.

Public : Agent de service, Chef d'équipe, toute personne amenée à effectuer le nettoyage de scènes de décès violents (crimes, suicides...) [Formateur spécialisé en nettoyage de lieux insalubres et gestion des déchets](#)

## OBJECTIFS

Connaître la réglementation en vigueur sur le traitement des déchets organiques provenant des scènes de crime et de suicide et comprendre les enjeux juridiques liés à cette activité.

Savoir préparer et réaliser les prestations de bionettoyage de scènes de crime et contrôler le résultat de sa prestation.

## PROGRAMME

### La réglementation et les consignes en vigueur : une activité contrôlée

- Connaître les principes du code pénal sur le sujet
- Identifier les enjeux réglementaires en vigueur dans le traitement des déchets d'activité de soins (DASRI, déchets domestiques, DAS toxiques)

### Le risque infectieux et les moyens de prévention

- Connaître les types de risques
- Comprendre Le monde microbien et les risques de contamination biologique
- Appliquer les méthodes préventives

### Le tri et l'élimination des déchets d'activités de soins

- Reconnaître les types et la nomenclature des DASRI selon leur origine et selon leur nature : toxique, à risques...
- Connaître les types de conditionnement des déchets : primaire, cas des DASRI solides ou mous, cas des DASRI pouvant blesser
- Identifier les filières d'élimination réglementaires

### La préparation de l'opération de bionettoyage

- Choisir les matériels de nettoyage et les équipements de protection en fonction du type de prestation demandé et de l'environnement de travail
- Choisir les produits spécifiques (dégraissants, absorbants, désodorisants...)
- Préparer les produits de nettoyage et de désinfection et réaliser les dosages en toute sécurité
- Préparer les équipements techniques et relatifs à la sécurité
- Réaliser les techniques d'entretien manuel des surfaces et sols
- Appliquer la méthode de décontamination
- Réaliser la remise en état des sols, murs et surfaces
- Nettoyer et désinfecter les matériaux présents (meubles, vitrerie, textiles, ...)
- Contrôler la qualité des prestations réalisées

MAJ Janvier 2023





**Pour optimiser les compétences**  
FORMATIONS HYGIÈNE ET MULTI-SERVICES

## Remise en état des locaux après sinistre (incendie, dégât des eaux...)

**Durée : 14 heures**

**Pré requis :** aucun. **Recommandation :** prévoir une tenue de travail et des chaussures de sécurité. **Méthodes et moyens pédagogiques :** Présentiel. Exposé théorique, interactions formateur/stagiaire, exercices pratiques, mises en situation. **Remise de support pédagogique. Modalités d'évaluation :** QCM début/fin formation et enquêtes satisfaction **Validation des acquis :** Un certificat de réalisation individuel sera délivré.

**Public :** Agent de service, Responsable d'équipe, Gérant, toute personne amenée à effectuer la remise en état de locaux après un sinistre. **Formateur spécialisé Hygiène des locaux, Désinfection et remise en état travaux spécifiques.**

### OBJECTIFS

Être capable de choisir et réaliser des méthodes adaptées et sécurisées afin de remettre en état des locaux après sinistre

### PROGRAMME

#### ▪ Se protéger

Évaluer les risques physiques, chimiques et électriques  
Savoir utiliser les EPI/EPC (gants, lunettes ou masques)

#### ▪ Préparer le chantier

Identifier les résidus de matériaux à évacuer  
Réaliser les opérations de drainage et déshumidification

#### Préparer les techniques de remise en état des sols et des surfaces murales

Identifier les matériaux et supports (céramiques, moquettes, pierres, bois, plastiques...)  
Organiser les produits de nettoyage, de protection et de remise en état et le matériel de nettoyage et de remise en état

#### Savoir réaliser les techniques de remises en état manuelles et mécanisées

Techniques mécanisées classiques (monobrosses, haute pression)  
Techniques mécanisées spécifiques (cryogénie, vapeur, canon à mousse)

- ✓ Descriptif technique
- ✓ Principe de fonctionnement
- ✓ Utilisation des appareils
- ✓ Sécurité
- ✓ Entretien et maintenance

#### ▪ Assurer les finitions

Nettoyage des surfaces vitrées (grattage, dégraissage, lavage...) L'évacuation des odeurs et l'utilisation d'assainisseurs d'air

MAJ Janvier 2023





Pour optimiser les compétences  
FORMATIONS HYGIÈNE ET MULTI-SERVICES

## Apprendre la méthode d'entretien des hottes d'extraction

**Durée : 14 heures**

**Pré requis** : aucun. **Recommandation** : prévoir une tenue de travail et des chaussures de sécurité. **Méthodes et moyens pédagogiques** : Présentiel. Exposé théorique, interactions formateur/stagiaire, exercices pratiques, mises en situation. **Remise de support pédagogique. Modalités d'évaluation** : QCM début/fin formation et enquêtes satisfaction **Validation des acquis** : Un certificat de réalisation individuel sera délivré.

**Public** : Agent de service, Chef d'équipe, toute personne amenée à intervenir pour le nettoyage de hottes d'extraction. **Formateur spécialisé en nettoyage de hottes d'extraction**

### OBJECTIFS

Connaître les obligations des établissements de restauration et les objectifs de l'entretien des réseaux d'extraction de l'air. Maîtriser les opérations de nettoyage des hottes en veillant aux risques professionnels.

### PROGRAMME

- Connaître la réglementation en matière d'hygiène de hottes en restauration
- S'initier au principe d'hygiène de l'air en réseau d'extraction
- Connaître le fonctionnement d'une hotte et les différents organes (gainés, trémies et extracteurs...)
- **Connaître et savoir utiliser produits et matériels d'entretien**
  - Les produits : caractéristiques, dosages, utilisation, principes de chimie
  - Le matériel courant et spécifique (canon à mousse, haute pression) : caractéristiques, principes d'utilisation
- **Savoir assurer sa sécurité et celle des autres** : usage et port des EPI, les risques du travail en hauteur, sécurité chimique et électrique.
- **Savoir préparer son intervention**
  - Les produits et matériel
  - L'opération de dégraissage et l'action mécanique
  - La récupération des effluents
  - Les finitions et la mise en propreté du site
- **Savoir réaliser le contrôle de sa prestation**
  - Vérification de l'ensemble des organes

MAJ Janvier 2023





Pour optimiser les compétences  
FORMATIONS HYGIÈNE ET MULTI-SERVICES

## Milieux et techniques spécifiques : l'entretien des salles blanches

**Durée :** 7 à 14 heures

**Pré requis :** aucun. **Recommandation :** prévoir une tenue de travail et des chaussures de sécurité. **Méthodes et moyens pédagogiques :** Présentiel. Exposé théorique, interactions formateur/stagiaire, exercices pratiques, mises en situation. **Remise de support pédagogique. Modalités d'évaluation :** QCM début/fin formation et enquêtes satisfaction **Validation des acquis :** Un certificat de réalisation individuel sera délivré.

**Public :** Agent de service, Chef d'équipe, toute personne amenée à intervenir en salle blanche pour des prestations d'hygiène des locaux. [Formateur spécialisé en Bionettoyage et Hygiène hospitalière](#)

### OBJECTIFS

Acquérir les connaissances sur les méthodes, les normes, les techniques, les outils et les produits spécifiques nécessaires à la réalisation de prestations d'hygiène des espaces en salles blanches. Etre capable d'appliquer les mesures de sécurité spécifiques.

### PROGRAMME

- **Microbiologie en salle blanche**

Modes de contamination : micro-organique, chimique, particulaire, par électricité statique

- **Structure et utilisation d'une salle blanche**

Les normes de conception et particularités des matériaux utilisés

Le classement des salles blanches

Les systèmes de pression, d'aération, de filtration de l'air

- **Les procédures de bio-nettoyage**

Entretien : courant et ponctuel

### Produits, Matériels et Accessoires

Les aspirateurs à filtration absolue (HEPA)

Les chariots de désinfection et les accessoires spécifiques

Les produits spécifiques détergents et désinfectants

Le matériel sous conditionnement stérile : conditions d'utilisation et procédures de manipulation

### Accès aux zones : procédures d'entrée et de sortie

### La tenue de travail

Les tenues réglementaires en fonction du classement de la salle

Les procédures d'habillement

- **Les protocoles de contrôle**

Contrôle de surface, bactériologique, chimique...

MAJ Janvier 2023





Pour optimiser les compétences  
FORMATIONS HYGIÈNE ET MULTI-SERVICES

## Les techniques d'hygiène en locaux agroalimentaires

**Durée :** 7 à 14 heures

**Pré requis :** aucun. **Recommandation :** prévoir une tenue de travail et des chaussures de sécurité. **Méthodes et moyens pédagogiques :** Présentiel. Exposé théorique, interactions formateur/stagiaire, exercices pratiques, mises en situation. **Remise de support pédagogique. Modalités d'évaluation :** QCM début/fin formation et enquêtes satisfaction **Validation des acquis :** Un certificat de réalisation individuel sera délivré.

**Public :** Agent de service, Chef d'équipe, toute personne amenée à nettoyer et entretenir des locaux en milieu agro alimentaire [Formateur spécialisé en Hygiène alimentaire et prévention des risques microbiologiques](#)

### OBJECTIFS

Acquérir les connaissances relatives aux procédures de nettoyage et de désinfection de locaux alimentaires. Savoir appliquer les techniques de bionettoyage de façon responsable dans une organisation de travail sécurisée.

### PROGRAMME

#### Identifier le comportement professionnel - importance de l'hygiène

Propreté corporelle - lavage des mains, Propreté vestimentaire tenue de travail

#### Intégrer la notion de risque alimentaire

Les causes et les dangers d'infection des denrées alimentaires

Les TIAC : les Toxi-infections alimentaires collectives

Les risques microbiologiques et le développement microbien des aliments

#### Connaître les techniques de bionettoyage – les produits et le matériel

Utilisation des produits selon la nature des salissures, le cercle de Sinner

Les détergents et les désinfectants – Focus Covid 19, les virucides

Le dosage et le conditionnement des produits

Revue du matériel spécifique : balais, chariot, chiffonnettes de couleurs...

#### Appliquer les techniques et procédures de nettoyage et de désinfection

Organiser sa prestation

Appliquer le protocole d'entretien selon les zones à risques et revêtements

Zoom : le principe de la marche en avant : le circuit propre/sale

#### Pratiquer l'auto-contrôle

Procédures et applications, Mesures correctives en cas de non-conformité

Recenser les points sensibles

Selon les zones, les locaux

#### Savoir mettre en œuvre les mesures correctives en cas de non-conformité

Organisation, nettoyage approfondi, mesures préventives

MAJ Janvier 2023