

Formation ADLF

HYGIENE ET LACTARIUMS



Introduction



- **Objectifs:**
 - Actualiser les connaissances sur les mesures de prévention de contamination associées au traitement du lait.
 - Acquérir des savoirs faire et savoir être pour exercer dans un lactarium

- **Public:**
 - professionnels travaillant dans les lactariums.
 - 20 participants maximum 15 minimum

Contenu



- Accueil 9h
- **Quizz d'accueil** 9h15-9h30
- **Introduction** (V Rigourd, médecin responsable lactarium régional d'Ile de France- H Audouin, cadre qualité, Necker, Paris) 9h30-10h
 - Définitions
 - Les textes en vigueur
 - Cartographie des risques
 - Epidémiologie
- **Mieux comprendre pour mieux gérer la pasteurisation : balance bénéfices risques en terme de propriétés anti-infectieuses et bactériologie du lait de femme** (R Bufin, Médecin responsable lactarium Rhône Alpe, Lyon) 10h-10h30
- Pause 10h30-10h45
- **Recueil et collecte du lait** (P Ducher, Marmande): 10h45-11h30
 - Conseils aux mères sur l'hygiène du recueil, du stockage et du transport du lait: que doit-on exiger?
 - Collecte: de l'entretien à la qualification des moyens de transport du lait
- **Hygiène sur la chaîne de traitement du lait** (du stockage au conditionnement du lait pour la distribution) (I Leguinche, S Gotty, Cadres Hygiénistes, Necker) 11h30-13h
 - Hygiène du personnel
- **i. Mesures d'hygiène et d'habillement en fonction des zones de travail**
- **ii. Hygiène des mains, quand porter des gants, lesquels?**
- **iii. Produits disponibles : classification et sécurité de manipulation**
 - Hygiène du matériel
 - i- Principes, intérêt et modalités du bionettoyage (produits DD, techniques)
 - ii. Entretien du matériel et des surfaces
- **iii. Gestion des déchets.**

Contenu (suite)



- Déjeuner sur place 13h-14h
- **Logigramme : que faire en cas de contamination du lait pre /post pasteurisation** (V Rigourd, Médecin responsable Régional d'Ile de France, Necker Paris) 14h14h30
- **7. Evaluation et maitrise du risque environnemental dans les lactariums : air, eau surfaces** (S Gotty , Cadre Hygiéniste Necker -R Beauvais, Technicienne EOH, Necker, Paris) 14h30-15h30
- **8. Procédures et outils d'évaluation** (Marmande): 15h30-16h15
Evaluation des pratiques professionnelles & Audit en matière d'hygiène
- **Quand et comment signaler un évènement de lactovigilance lié à un problème d'hygiène ?**
- **9.Quizz d'autoévaluation de la formation** 16h15-16h30
- Conclusion discussion 16h30-17h

Organisation:



- **Encadrement:** Formateurs spécialisés dans les secteurs de l'hygiène et de la réglementation sur les lactarium: Membres de l'ADLF pédiatres responsables (R Buffin, Lyon, V Rigourd, Paris), Equipe Opérationnelle d'Hygiène de Necker (I. Le Guinche, S. Gotty - Cadres Experts en Hygiène / R. Beauvais, Technicienne Bio Hygiéniste) - Responsable Qualité (Ingénieur, Marmande ,Cadre Necker, Hélène Audouin - Ingénieur biomédical (P Ducher Marmande)
- **Moyens pédagogiques:** Enseignement théorique et pédagogie participative avec exercices et études de cas dirigés pour permettre une étude concrète et pratique des points étudiés.
- **Déroulement:**
 1. Formation sous forme d'un module d'une journée de 9H00 à 17H00.
 2. Une session annuelle.
 3. Inscription par la FMC coût 100 euros.,
 4. Date: janvier 2018
- Remise immédiate du certificat et du support de cours à la fin de la formation.

Evaluation des connaissances



- Connaître la législation et les bonnes pratiques d'hygiène
- Mesurer la balance bénéfice risque des procédures de traitement du lait
- Être au fait des moyens de maîtrise des dangers biologiques liés au traitement du lait
- La limitation des contaminations
- Le respect des chaînes du froid
- La séparation des activités dans l'espace ou dans le temps
- L'hygiène des manipulations et l'entretien des locaux et du matériel (nettoyage, désinfection)
- La traçabilité et gestion des non-conformités
- Les principes du système d'analyse des dangers – points critiques pour leur maîtrise

Y-il une demande?

