

Comment prévenir les intoxications alimentaires à domicile ?



Il est important d'être informé des principes et règles diverses à appliquer pour réduire le risque de contamination alimentaire lors du maintien à domicile de vos bénéficiaires. Il s'agit là du premier acte de prévention à poser pour éviter les intoxications qui ne sont jamais sans conséquence !

Public cible :

Personnel soignant et non soignant travaillant au domicile des bénéficiaires.

Objectifs :

- Comprendre ce qu'est une intoxication alimentaire
- Conscientiser sur les spécificités de l'allergie alimentaire, de l'intolérance alimentaire, de la gastro-entérite et de l'intoxication alimentaire et les différencier
- être à même d'identifier les facteurs de risques spécifiques d'une intoxication alimentaire à domicile
- Attirer l'attention sur les aliments à haut risque d'intoxication alimentaire
- Sensibiliser aux mesures de prévention pouvant être mises en place à domicile
- Se familiariser aux gestes salutaires d'hygiène personnelle, environnementale et alimentaire dans le cadre préventif

Contenu :

- Identification des risques encourus, des symptômes et des traitements
- Identification des facteurs de risques d'intoxication alimentaire à domicile
- Les réflexes nécessaires de vigilance pour prévenir les risques
- Mesures préventives d'hygiène personnelle, d'hygiène environnementale et d'hygiène alimentaire à domicile
- Les aliments à haut risque d'intoxication alimentaire : comment agir pour prévenir ?

Méthodologie :

- Sur bases concrètes, analyse des pratiques professionnelles actuelles de terrain
- Activités de ludopédagogie sous diverses formes
- Mise à disposition d'outils spécifiques
- Exercices individuels et collectifs sur base de cas concrets
- Participation active : échanges et interactions collectives

En pratique :

- En 1 journée
- Support pédagogique et assistance administrative mis à disposition de tous les participants