

Formation Les fondamentaux du bio-nettoyage : hygiène, sécurité et techniques professionnelles

Qualité / Santé / Sécurité / Environnement Hygiène et sécurité alimentaire Environnement

Référence de la formation : **Q214**

Villes : **Strasbourg, Colmar, Mulhouse**

Maîtriser les techniques professionnelles de bio-nettoyage : principes d'hygiène, réglementation, choix des produits et protocoles adaptés aux environnements sensibles, afin de garantir la prévention des risques infectieux et la qualité sanitaire des locaux.



En présentiel



Accessible

Durée : **1 jour (7 heures)**

Tarif Inter : **295 € net**

[Tarif intra sur demande](#)

Mise à jour le 1 juin 2026

NOUVEAUTE !

Comment garantir un niveau d'hygiène irréprochable dans des environnements à risques sanitaires ?

Cette formation vous permet d'acquérir les fondamentaux du bio-nettoyage, d'appliquer les protocoles réglementaires et d'utiliser les produits et matériels adaptés pour prévenir les contaminations.

- Compréhension des mécanismes de contamination et des principes microbiologiques
- Maîtrise des normes d'hygiène, des plans de nettoyage et des exigences de traçabilité
- Mise en pratique des techniques de bio-nettoyage adaptées aux différents locaux et situations

Objectifs de la formation

- Comprendre les principes et les enjeux sanitaires du bio-nettoyage
- Identifier les risques de contamination et les mesures de prévention
- Utiliser les produits et matériels de nettoyage et de désinfection adaptés
- Appliquer les protocoles de bio-nettoyage selon les types de locaux
- Organiser son poste de travail en respectant les règles d'hygiène et de sécurité

A qui s'adresse la formation ?

Public

- Agents d'entretien et agents de propreté
- Agents de service hospitalier (ASH)
- Personnel des établissements de santé et médico-sociaux
- Personnel des collectivités et établissements recevant du public
- Toute personne intervenant dans le nettoyage et la désinfection des locaux

Pré-requis

- Aucun
- Une première expérience dans les métiers de la propreté ou de l'entretien constitue un atout

Les points forts de la formation ?

- Approche opérationnelle et pratique : ateliers et mises en situation pour maîtriser les protocoles de bio-nettoyage
- Conformité réglementaire : intégration des normes d'hygiène et des principes HACCP applicables aux secteurs santé et médico-social
- Prévention des risques infectieux : compréhension de la chaîne de contamination et des bonnes pratiques de désinfection

- Maîtrise des produits et équipements : choix des détergents, désinfectants et matériels adaptés aux environnements sensibles
- Sécurité des agents : prise en compte des risques chimiques, ergonomiques et organisationnels dans l'activité quotidienne...

Programme de la formation

1. Les bases du bio-nettoyage

- Définition et principes du bio-nettoyage
- Enjeux sanitaires et prévention des infections
- Notions de microbiologie : Microbes ; Virus ; Bactéries
- La chaîne de contamination et les mesures de prévention

2. Réglementation et normes d'hygiène

- Principes réglementaires applicables
- Référentiels d'hygiène en secteur santé et médico-social
- Méthode HACCP et prévention des risques sanitaires
- Plan de nettoyage et de désinfection
- Importance de la traçabilité des opérations de nettoyage

3. Produits et matériels de bio-nettoyage

- Choix et classification des produits : Détergents / Désinfectants
- Lecture et compréhension des pictogrammes de sécurité
- Sécurité chimique : fiches de données de sécurité (FDS) et équipements de protection individuelle (EPI)
- Présentation des matériels de bio-nettoyage (Lavettes ; Chariots de nettoyage ; Monobrosses ; etc)

4. Organisation du travail et sécurité

- Organisation efficace des tâches de nettoyage
- Principes ergonomiques et prévention des troubles musculosquelettiques
- Gestion des circuits propres et sales
- Gestion et tri des déchets
- Risques liés aux produits chimiques et mesures de prévention

5. Techniques professionnelles de bio-nettoyage

- Différence entre nettoyage, désinfection et bio-nettoyage
- Protocoles adaptés selon les types de locaux (Chambres, Sanitaires, Zones sensibles)
- Techniques manuelles et mécanisées
- Mise en situation : réalisation d'un bio-nettoyage complet (atelier pratique)

Modalités de la formation

Modalités pédagogiques

- Apports théoriques illustrés par des exemples concrets
- Démonstrations et ateliers pratiques
- Études de situations professionnelles
- Échanges d'expériences entre participants
- Support pédagogique remis aux stagiaires

Évaluation des connaissances

Mesure de progression :

- L'intervenant vérifie régulièrement au cours de la formation le degré d'atteinte des objectifs pédagogiques par des exercices d'application, des jeux de rôles, des quizz, des tests, des

Validation de la formation

Au terme de la formation sont délivrées par CCI Campus Alsace :

- Une attestation de formation précisant la durée et l'intitulé de la formation
- Une attestation décrivant les compétences acquises.

Organisation

Formation en présentiel

Coordination pédagogique :

- La formation sera coordonnée par un(e) conseiller(e) en formation continue
- En cas de difficultés pédagogique, l'apprenant

échanges d'expériences, etc...

- Évaluation des acquis en fin de formation

peut s'adresser à son formateur et/ou son conseiller formation

Mesure de satisfaction :

- Une évaluation finale « à chaud » est réalisée systématiquement en fin de formation :
 - Par le formateur ou le responsable pédagogique afin de mesurer les connaissances acquises par l'apprenant en regard des objectifs pédagogiques
 - Par les apprenants au moyen d'un questionnaire d'évaluation permettant de valider l'adéquation entre leurs attentes et le contenu de la formation ainsi que les moyens qui ont été mis en œuvre pour atteindre les objectifs

Locaux :

CCI Campus Alsace met à disposition des salles banalisées ou informatiques comprenant :

- 1 vidéoprojecteur ou écran TV grand format
- 1 paper board et/ou tableau blanc

Nos établissements sont accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Si la formation se déroule en vos locaux, celle-ci se fera dans des conditions d'accueil similaires.

Chiffres clés

92 %

de recommandation
en 2025

93 %

de satisfaction
en 2025

81 %

de réussite CCE
en 2025