

Hygiène et entretien des locaux

Code produit : DIASH / Version : V1

FINALITE DE LA FORMATION

Mettre en place les techniques efficaces visant à prévenir, maîtriser le risque des infections nosocomiales en établissement de santé.

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Donner à chaque participant les connaissances d'hygiène nécessaires afin :
 - De produire un travail de qualité,
 - De respecter dans chaque secteur de soin les règles d'hygiène en utilisant convenablement le matériel et les produits d'entretien,
- Situer et valoriser les responsabilités et le rôle du personnel dans la prévention des infections nosocomiales.

PUBLIC CONCERNE/EMPLOI VISE

Toute personne amenée à gérer l'hygiène et l'entretien des locaux dans un établissement sanitaire, social et médico-social.

PREREQUIS

Aucun

MODALITES

Durée : 14 heures / 2 jours

Type : Présentiel

Méthodes et moyens pédagogiques : Apports théoriques, pratiques et de mises en situation sur le terrain, Élaboration de protocoles adaptés à l'organisation des services.

Validation des acquis : QCM, tour de table, observation sur de la mise en pratique

Sanction de la formation : Attestation de fin de formation

Profil de l'intervenant : Infirmier de bloc opératoire, hygiéniste et formateur

PROGRAMME

Notions générales sur l'hygiène dans les différents services

- Les principes généraux du nettoyage : importance et objectifs
- Notions de microbiologie
- Les risques micro biologiques
- Moyens de lutte contre les microbes

Nettoyage et désinfection

- Définitions et modes d'action des produits utilisés
- Les différents facteurs intervenant lors du nettoyage

Hygiène du personnel

- L'hygiène des mains
- Tenue vestimentaire
- Les précautions standards

L'agent de service dans l'équipe

- Son rôle face au risque d'infections nosocomiales

Améliorer la maîtrise des méthodes d'entretien des locaux et des équipements

- Utilisation correcte, entretien, rangement et gestion du matériel et des produits de l'établissement
- Objectifs et méthodes d'un « nettoyage hygiénique » des locaux communs, des chambres, des sanitaires...
- Le respect des fréquences et le plan de nettoyage

Notions de circuits

- Circuit des repas
 - Circuit du linge
 - Circuit des déchets
- Echanges avec le formateur sur les supports apportés, les situations présentant des difficultés.
 - Evaluation des pratiques et analyse des écarts entre les apports de connaissances en amont et la pratique observée à ce jour.

LES + ASFO

Nos responsables pédagogiques et intervenants sont des experts reconnus dans leur métier.

Certification AFNOR selon le référentiel ISO 9001.