

Améliorer l'hygiène en établissement de santé prévention des risques

Cours Pratique de 2 jours - 14h

Réf : HYS - Prix 2024 : 940€ HT

Au-delà de l'hygiène des mains ou des tenues, vous découvrirez avec cette formation d'autres procédures spécifiques essentielles pour prévenir les infections et les contaminations. Elle vous permettra de comprendre et de connaître l'importance de l'hygiène dans votre pratique professionnelle.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

À l'issue de la formation l'apprenant sera en mesure de :

Maîtriser la réglementation et les bases organisationnelles relatives à l'hygiène hospitalière

Connaître les risques infectieux liés aux soins

Adopter les règles essentielles pour prévenir les infections

Appliquer les bonnes pratiques autour de l'entretien du linge

Comprendre les recommandations en matière d'hygiène alimentaire

TRAVAUX PRATIQUES

Apports théoriques, études de cas, mises en situation et analyse des pratiques des participants.

LE PROGRAMME

dernière mise à jour : 05/2022

1) Appréhender la lutte contre l'infection hospitalière

- Les représentations individuelles en lien avec la thématique.
- Aspects institutionnels de l'hygiène : C.L.I.N. et C.H.S.C.T.
- Les infections liées aux soins : les infections nosocomiales.
- Les moyens généraux : la désinfection, la stérilisation...
- Les moyens spécifiques : l'asepsie, les antiseptiques...
- Les moyens techniques : les contrôles microbiologiques, les services à haut risque...

Travaux pratiques : Recueil des connaissances et pratiques des participants. Création d'une fiche synthétique reprenant les points clés de la lutte contre l'infection hospitalière.

2) Appliquer les recommandations autour de l'entretien du linge

- Le linge et le choix des textiles.
- Quantification de l'effet barrière des textiles.
- Recommandations pour une tenue adaptée en milieu hospitalier.
- Le linge dans les services et à l'extérieur de l'hôpital.
- Les différents contrôles effectués en blanchisserie.
- Le linge propre : une mission impossible ?

Mise en situation : Présentation des bonnes pratiques et confrontation à la pratique habituelle des participants.

3) Développer la mission d'entretien du cadre de vie

- Les trois aspects de l'hygiène des locaux.
- L'entretien quotidien et périodique de la chambre.

PARTICIPANTS

Toute personne concernée par l'hygiène en établissement de santé.

PRÉREQUIS

Aucune connaissance particulière.

COMPÉTENCES DU FORMATEUR

Les experts qui animent la formation sont des spécialistes des matières abordées. Ils ont été validés par nos équipes pédagogiques tant sur le plan des connaissances métiers que sur celui de la pédagogie, et ce pour chaque cours qu'ils enseignent. Ils ont au minimum cinq à dix années d'expérience dans leur domaine et occupent ou ont occupé des postes à responsabilité en entreprise.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Le formateur évalue la progression pédagogique du participant tout au long de la formation au moyen de QCM, mises en situation, travaux pratiques...

Le participant complète également un test de positionnement en amont et en aval pour valider les compétences acquises.

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

- Les moyens pédagogiques et les méthodes d'enseignement utilisés sont principalement : aides audiovisuelles, documentation et support de cours, exercices pratiques d'application et corrigés des exercices pour les stages pratiques, études de cas ou présentation de cas réels pour les séminaires de formation.
- À l'issue de chaque stage ou séminaire, ORSYS fournit aux participants un questionnaire d'évaluation du cours qui est ensuite analysé par nos équipes pédagogiques.
- Une feuille d'émargement par demi-journée de présence est fournie en fin de formation ainsi qu'une attestation de fin de formation si le stagiaire a bien assisté à la totalité de la session.

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

L'inscription doit être finalisée 24 heures avant le début de la formation.

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES

Vous avez un besoin spécifique d'accessibilité ? Contactez Mme FOSSE, référente handicap, à l'adresse suivante psh-accueil@orsys.fr pour étudier au mieux votre demande et sa faisabilité.

- L'entretien des sanitaires.
 - La sécurité incendie et la connaissance des circuits d'évacuation des patients.
- Mise en situation* : Présentation des bonnes pratiques et confrontation à la pratique habituelle des participants.

4) Comprendre les recommandations autour de l'hygiène alimentaire

- Les notions de base : la bactériologie, les règles d'hygiène alimentaire, la méthode HACCP...
- Le circuit alimentaire et la distribution des repas.
- La vaisselle : nettoyage et désinfection.
- L'entretien et le nettoyage de l'office.
- Le circuit des déchets.

Réflexion collective : Présentation de la fiche pédagogique relative aux normes HACCP.
Comprendre le contenu des textes et le transposer dans son quotidien.

LES DATES

Nous contacter