

Restauration

Hygiène et sécurité environnement

EBIONET

Bionettoyage en établissement de soins

Contexte : Les professionnels de santé sont amenés à effectuer certains gestes comportant un risque infectieux tant pour les patients, les résidents que pour eux-mêmes. La maîtrise des risques infectieux passe par la maîtrise de la biocontamination de l'environnement. Le bionettoyage est un maillon essentiel de la lutte contre les infections nosocomiales.

Toute personne encadrant et/ou ayant en charge l'activité « entretien des locaux et équipements » doit connaître et prendre en compte les règles d'hygiène afin de maîtriser la biocontamination.



Les objectifs

Objectif principal :

Maîtriser l'entretien des locaux et équipements afin de maîtriser la biocontamination.

Objectifs opérationnels :

Connaître le monde microbien et les conséquences d'une mauvaise hygiène.

Connaître les origines des contaminations et les moyens de maîtrise.

Etre capable de mettre en oeuvre les Bonnes Pratiques d'Hygiène dans le contexte de l'établissement (infrastructure, équipement...) et les adapter au niveau de risque.

Maîtriser l'entretien des locaux et équipements



Pour qui ?

Public :

Encadrement et personnel ayant en charge l'activité « entretien des locaux et équipements » de structures d'accueil.

Personnel de soins à domicile.

Type d'établissement : établissement de santé, établissement médico-sociaux, établissement d'hébergement pour personnes âgées, EHPAD, maison d'accueil spécialisé, foyer d'accueil médicalisé, crèche, établissement de thermalisme, ...

Prérequis :

Aucun prérequis



Le contenu

Contenu :

Monde microbien. Ecologie microbienne.

Notion de risque infectieux, infections hospitalières.

Qu'est-ce que l'hygiène ?

Action Hygiène :

- généralités sur les produits antimicrobiens,
- techniques de nettoyage,
- grands principes du bionettoyage,
- hygiène des mains et tenues du personnel (E.P.I.)
- salissures et biocontamination
- règles du nettoyage et de la désinfection.
- apprendre à nettoyer avec T.A.C.T.
- règles de sécurité (les différents risques : chimiques, physiques, électriques, TMS...)



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Présentations interactives illustrées d'exemples par des spécialistes de « terrain »
- Jeu des bonnes pratiques
- Films
- Échanges d'expériences

Modalités d'évaluation :

- Évaluation des connaissances en début de formation
- Évaluation des acquis du stagiaire
- Évaluation de la satisfaction à chaud/à froid
- Validation par une attestation de formation

Intervenant :

Consultants formateurs expérimentés

Mention Inter/Intra :



Durée : Intra : nous consulter

Dates & lieux : nous consulter

Tarif Inter :

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

- Formation pratique adaptée aux spécificités de votre activité tant sur le point réglementaire que terrain

EBIONET

Soyez certains que nous mettrons tous les moyens en œuvre pour répondre à toute demande spécifique liée à un handicap. Nous vous invitons à nous contacter directement pour étudier ensemble les adaptations nécessaires afin que vous puissiez suivre cette formation.

Pour plus d'informations :

EHA-formation@ftfr.eurofins.com – 09 69 37 01 02

<https://www.eurofins.fr/formation-en-hygiene-alimentaire/>

