



PUBLIC

Professionnels entretien
des locaux, référent
hygiène, IDEC,
responsable hôtellerie



PRÉ-REQUIS

Aucun



DURÉE

2 jours - 14 heures



MODALITÉS

Présentiel



TYPE DE VALIDATION

Certificat de réalisation
Attestation de fin de formation

» CONTEXTE

- L'entretien des locaux concourt à l'hygiène générale des établissements de santé et des établissements sociaux et médico-sociaux.
- Les professionnels en charge du nettoyage ont pour mission d'assurer une propreté visuelle des locaux, de limiter le risque infectieux, mais aussi l'impact écologique des pratiques d'entretien.
- Ces 3 missions nécessitent une réactualisation régulière des connaissances, en lien avec les évolutions de pratique dans le domaine de l'entretien des locaux.

» RÉSULTATS ATTENDUS

- Actualiser ses connaissances en lien avec l'entretien des locaux et le risque infectieux
- Actualiser ses compétences techniques (produits, matériel, techniques)

» OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Connaître les notions d'hygiène et d'entretien des locaux de son service
- Appliquer les bonnes pratiques d'entretien des locaux
- Participer à la prévention et la maîtrise du risque infectieux dans leur établissement ou service
- Connaître les dernières nouveautés relatives à l'entretien des locaux

» METHODES PEDAGOGIQUES

- Méthode active et participative / Utilisation de quizz / ateliers pratiques / Présentation des documents de référence / Visualisation de vidéos
- Remise d'un livret pédagogique : références scientifiques, réglementaires et points clés de la formation



DATES ET LIEUX

A définir - En vos locaux



TARIFS

NOUS CONSULTER



INTERVENANT

Séverine ROLLAND
Hygiène hospitalière



Lieux aménagés et modalités adaptées
pour faciliter l'accès et l'usage aux
personnes en situation de handicap.

PROGRAMME

<p>GENERALITES</p>	<ul style="list-style-type: none"> Comprendre le risque infectieux et le lien avec l'entretien des locaux (généralités, rappels théoriques, rôle des surfaces et de l'environnement dans la transmission des infections, la transmission croisée) Connaître les facteurs de risques spécifiques à son établissement ou service
<p>LES ZONES DE L'ETABLISSEMENT ET LE NIVEAU DE RISQUE</p>	<ul style="list-style-type: none"> Classification des zones
<p>LE LOCAL DE MENAGE ET DE STOCKAGE DES PRODUITS</p>	<ul style="list-style-type: none"> Principes et organisation
<p>LE MATERIEL</p>	<ul style="list-style-type: none"> Le matériel
<p>LES PRODUITS : SAVOIR UTILISER LE BON PRODUIT POUR LE BON USAGE</p>	<ul style="list-style-type: none"> Les détergents Les désinfectants Les détergents-désinfectants Les détergents détartrants désinfectants Cas particuliers
<p>TECHNIQUES D'ENTRETIEN DES LOCAUX</p>	<ul style="list-style-type: none"> Principes généraux : tenue et hygiène Chronologie des étapes d'entretien Techniques de dépoussiérage, entretien sol et surfaces Techniques novatrices ayant fait leur preuve : la méthode vapeur et le concept microfibre/eau. Nouveautés et actualités : du bio-nettoyage à l'éco-nettoyage
<p>EVALUATIONS DES PRATIQUES</p>	<ul style="list-style-type: none"> Évaluation de la propreté visuelle Évaluation microbiologique Évaluation des procédures