

# Améliorer l'hygiène en établissement de santé prévention des risques

-Référence: **QST-82**

-Durée: **2 Jours (14 Heures)**

## Les objectifs de la formation

- 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

## A qui s'adresse cette formation ?

### POUR QUI :

- Toute personnel concerné par l'hygiène en établissement de santé.

## Programme

- **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.
- **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.
- **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.
  - 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.
- **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.



(+212) 5 22 27 99 01



(+212) 6 60 10 42 56



Contact@skills-group.com

Nous sommes à votre disposition :  
De Lun - Ven 09h00-18h00 et Sam 09H00 – 13H00

Angle bd Abdelmoumen et rue Soumaya, Résidence Shehrazade 3, 7ème étage N° 30  
Casablanca 20340, Maroc