

RÉACTUALISATION DES CONNAISSANCES EN HYGIÈNE

DURÉE 1 jour PRIX INTER 300 € ht PARIS 1 avr. / 8 sept. 2021 INTRA Sur site

HYG007

OBJECTIFS	PROGRAMME PÉDAGOGIQUE		
<ul style="list-style-type: none"> > Actualiser ses connaissances en hygiène dans les soins en général > Prévenir les infections associées aux soins en comprenant les sources et modes de transmission > Se protéger et protéger les autres des contaminations de manière simple et standardisée > Comprendre le rôle de l'environnement, du tri des déchets, de la gestion des excréta 	<ul style="list-style-type: none"> > Infections associées aux soins <ul style="list-style-type: none"> • Définition et épidémiologie • Cas cliniques > Précautions standard > Hygiène des mains > Port de gants > Antiseptiques > Précautions complémentaires > Bactéries multirésistantes/bactéries hautement résistantes <ul style="list-style-type: none"> • Différence • Dépistage > Modes de contamination, équipements de protection > Environnement > Bionettoyage > Tri des déchets > Gestion des excréta 		
MOYENS PÉDAGOGIQUES	PUBLIC CONCERNÉ	INTERVENANTS	RESPONSABLE PÉDAGOGIQUE
<ul style="list-style-type: none"> > Atelier boîte à coucou > Cas pratiques > Vidéos > Évaluation pré et post-formation 	IDE, AS, cadres de santé, manipulateurs radio, kinésithérapeutes	Hygiénistes, IDE	<ul style="list-style-type: none"> > Anne DEBONNE Infirmière hygiéniste CH Argenteuil (95)

INTRA

BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE EN SERVICE HÔTELIER – MÉTHODE HACCP

Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

DURÉE CONSEILLÉE 2 jours PRIX INTRA Sur devis INTRA Sur site

HYG009

OBJECTIFS	PROGRAMME PÉDAGOGIQUE		
<ul style="list-style-type: none"> > Intégrer les notions d'analyse des risques pendant le service des repas > Connaître les règles de bonnes pratiques liées au service > Comprendre et analyser les dangers associés au service alimentaire > Appliquer les contrôles définis dans le Plan de maîtrise sanitaire selon la méthode HACCP 	<ul style="list-style-type: none"> > Principes généraux <ul style="list-style-type: none"> • Textes fondamentaux et nouveautés réglementaires • Notion d'analyse des risques selon la méthode HACCP • Règles de bonnes pratiques associées au service des repas • Mise en œuvre d'un guide des bonnes pratiques d'hygiène > Bilan des pratiques et plan d'action <ul style="list-style-type: none"> • Mise en application des connaissances acquises • Analyse des pratiques en lien avec les profils des participants • Mise en pratique du Plan de maîtrise sanitaire et de la méthode HACCP • Reprise des dispositions en matière d'hygiène • Ajustement des pratiques et proposition d'un plan d'action pour réadapter les procédures 		
MOYENS PÉDAGOGIQUES	PUBLIC CONCERNÉ	INTERVENANTS	RESPONSABLE PÉDAGOGIQUE
<ul style="list-style-type: none"> > Apports pédagogiques > Études du décret > Échanges d'expériences > Utilisation du GBPH (Guide des bonnes pratiques d'hygiène de l'établissement) > Évaluation pré et post-formation 	Agents des services hospitaliers, personnel en charge de l'hygiène	Consultant spécialisé en hygiène, cadre IDE hygiéniste	<ul style="list-style-type: none"> > Annie BRENET Cadre de santé hygiéniste

134
135

À DÉCOUVRIR

PRISE EN CHARGE DE L'INCONTINENCE URINAIRE DU PATIENT ÂGÉ	97
PRÉVENTION ET TRAITEMENT DES ESCARRES DE L'ADULTE ET DU SUJET ÂGÉ	143
HYGIÈNE, SOINS ET SURVEILLANCE DES PIEDS DE L'ADULTE ET DU SUJET ÂGÉ	143