

4 | Hygiène, qualité et gestion des risques

BIO-NETTOYAGE ET ENTRETIEN DES LOCAUX



Durée : 1 jour



Intervenants

Cadre hygiéniste



Public visé et prérequis

- Équipes de ménage, responsables hébergement, agents de service hospitalier

- Pas de prérequis

Objectifs et compétences professionnelles visés

- Appréhender les principes du bio-nettoyage pour optimiser l'utilisation des produits et matériels
- Connaître les produits d'hygiène et leur utilisation
- Comprendre la chronologie et la mise en œuvre des modes opératoires

Programme de la formation

Bio nettoyage

- Définition, principes généraux
- Propreté visuelle / propreté microbiologique
- Zones de risques : classification et fréquence du bio-nettoyage par type de zone

Techniques de bio-nettoyage

- Méthodes manuelles d'entretien
- Méthodes d'entretien mécanisées
- Entretien du matériel
- Désinfection des locaux

Produits d'entretien

- Détergents, désinfectants
- Bonnes pratiques dans l'utilisation des produits d'entretien
- Risques chimiques et sécurité d'utilisation

Produits d'entretien

- Bio-nettoyage de la chambre au quotidien, en isolement septique, à la sortie du patient
- Bio-nettoyage des locaux communs

Hygiène du personnel

- Rôle des mains dans la transmission des infections
- Tenue du personnel

Précautions particulières

- Mesures de prévention des BMR, du Clostridium difficile, de la gale
- Mesures de prévention de la légionellose

Tarif et dates Inter : Consulter le calendrier des formations Inter

Tarif Intra/groupe (présentiel, distanciel, sur-mesure) : Nous contacter