

HYGIENE DES LOCAUX ET BIONETTOYAGE

Objectifs de la formation :

- **Compétence visée :** Maîtriser les bonnes pratiques en matière d'hygiène des locaux en EHPAD, et ainsi contribuer à la démarche d'amélioration de la qualité et prévention des risques
- **Aptitudes :**
 - Connaître l'importance des règles d'hygiène et savoir diminuer les risques de contamination
 - Maîtriser les techniques d'hygiène des locaux et de bionettoyage (protocole de nettoyage d'une chambre, entretien des locaux, fiche d'entretien, etc.)
 - Respecter les recommandations en matière d'hygiène et d'assurer la mise en place d'un classeur hygiène
 - Contrôler le travail effectué et assurer un suivi qualité
 - Adopter une posture professionnelle adaptée auprès des résidents et des familles

Public concerné :

Agents hôteliers, Agents des Services Hospitaliers, gouvernantes

Prérequis : Absence de prérequis.

Durée : 2 jours / modulable selon besoin

Méthodes pédagogiques :

- Analyse de l'environnement de travail, des pratiques professionnelles, suivi d'une analyse / plan d'action
- Exposé du formateur, quizz, exercices pratiques

Le programme :

1. Audit de l'environnement de travail

- Evaluation par observation des activités et prestations relatives à l'entretien des locaux
 - o Composition du chariot, matériels et produits utilisés (centrale de dilution, etc.)
 - o Outils et supports de traçabilité mis en place
 - o Respect des précautions standard et complémentaires
 - o Modalités d'hygiène des locaux et de bionettoyage au sein de l'établissement

2. Les bonnes pratiques relatives à l'hygiène des locaux

- Principes de microbiologie et prévention des infections nosocomiales en EHPAD : modes de contamination (eau, air, contact)
- Le principe de la marche en avant
- Définitions : Lavage, désinfection, bionettoyage / Les produits d'entretien : définitions, intérêts et préconisations
- Les différents types de produits : remise en état, acide, détergent neutre, décapant, produit avec solvant, désinfectant... / Pour l'ensemble des produits : sécurité et le stockage des produits, l'importance des fiches techniques, fiches de données de sécurité et savoir lire une étiquette.

3. Techniques d'hygiène des locaux et préconisations

- Application des précautions standard et complémentaires
- Tenue professionnelle et port de protection individuelle
- Les différents circuits de nettoyage
- Le bionettoyage des chambres et des sanitaires
- Le bionettoyage des parties communes (salles de soin, restaurant, chambre, etc.)

4. Mettre en œuvre les bonnes pratiques au sein de l'établissement

- Le chariot de nettoyage et de désinfection, son utilisation et son entretien.
- Le choix des balais de lavage, balayage humide, leur entretien et leur bonne utilisation.
- Les différents bandeaux de lavage des sols, le lavage à plat, son mode d'utilisation, son entretien.

Modalités de validations des acquis :

- Réalisation d'un test de connaissances en amont et en aval de la formation
- Attestation de formation remise en fin de formation

Contacts	Céline LISEK 06-87-43-90-76 lisekformation@gmail.com	Delphine PARIS 06-76-90-77-07 delphine80paris@gmail.com
Modalités et délais d'accès	Locaux mis à disposition par l'établissement, accessibles aux personnes en situation de handicap, et permettant la distanciation entre participants. En cas de besoins spécifiques, nous contacter. Matériel (PC, vidéoprojecteur) du formateur. Adaptation des moyens pédagogiques par le formateur aux personnes en situation de handicap.	
Evaluation et livrables	Un livret d'accueil est remis à chaque stagiaire en début de séance (format dématérialisé joint au support de formation). Une évaluation des connaissances et de la satisfaction sont réalisés en amont et en aval de formation. Une documentation pédagogique remise à chaque participant, par voie dématérialisée. Une attestation de suivi de formation, les émargements, les tests de positionnement et un compte-rendu pédagogique sont remis au Client, dans les 72h suivant la formation.	

Pour connaître notre taux de satisfaction clients, **Consultez notre site !** lisekformation.fr

LISEK Formation Conseil
16, Lieu-dit La Râperie – 80340 PROYART
TEL 06 87 43 90 76 – Email : lisekformation@gmail.com

