

Qualité de la prestation hôtelière en EHPAD : hygiène et entretien des locaux

Connaitre et savoir appliquer les fondamentaux de l'hygiène et de l'entretien des locaux en EHPAD.

PUBLIC VISÉ :

Tout public en charge de l'entretien des locaux dans les établissements et services hébergeant des personnes âgées

ORGANISÉ PAR :

➤ ALTAFORMA

NOMBRE DE PARTICIPANTS :

➤ 8 à 16 participants

DURÉE :

➤ 3 jours (21 heures)
2 jours + 1 jour

PRÉREQUIS :

➤ sans prérequis

CONTACT :

➤ 05.55.35.28.96
alta@altaforma.fr

OBJECTIFS

- Situer l'hygiène et l'entretien des locaux dans la fonction hôtelière
- Connaître les règles de base, les bonnes pratiques du bio-nettoyage et les principaux équipements
- Connaître et appliquer les gestes et postures adaptés au poste de travail
- Faire le lien entre le bio-nettoyage et la maîtrise du risque infectieux

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Les techniques pédagogiques proposées privilégient l'interactivité au sein du groupe : elles favorisent l'alternance entre des temps d'apports théoriques, d'échanges, de réflexion et d'analyses des pratiques
- Echanges en groupe sur des situations vécues dans le quotidien professionnel des participants
- Démonstrations pratiques et utilisation de la lampe de Wood afin de vérifier si le lavage des mains est efficace.

PROGRAMME

- Principales définitions de l'hygiène
- Les bases de la prévention
 - La tenue professionnelle et le vestiaire du personnel,
 - Les précautions « standard »
 - Approche sur les précautions complémentaires (les isolements)
 - Protection du personnel lors des étapes de bionettoyage dans une chambre COVID
- Les produits d'entretien et leur bonne utilisation
 - Le concept de développement durable
 - Les propriétés physico-chimiques des produits d'entretien,
 - Le ph des produits,
 - Les détergents,
 - Les dégraissants,
 - Les détartrants,
 - Les désinfectants et leurs limites
 - Les produits virucides efficaces sur le Coronavirus
 - Les produits sans rinçage,
 - La dilution et l'utilisation des différents produits
 - Le respect de la dilution, de la conservation, des protocoles,
 - La sécurité lors de l'utilisation des produits d'entretien
 - Savoir reconnaître les produits pour les utiliser correctement,
 - Savoir « décoder » les pictogrammes, présentation des familles.
 - L'utilisation de l'eau de Javel
- Maîtriser l'utilisation du matériel et des produits d'entretien
 - Le matériel pour l'entretien manuel
 - Le matériel pour l'entretien mécanisé
 - Les techniques de nettoyage
- Faire le lien entre le bio-nettoyage et la maîtrise du risque infectieux
Connaitre et appliquer les gestes et postures adaptées au poste de travail
 - Mise en place et organisation efficace de l'entretien des locaux dans un établissement de santé
 - La traçabilité
 - Gestion des déchets et entretien du matériel
 - Connaître et appliquer les gestes et postures adaptés au poste de travail