

Les ASH et la gestion de l'hygiène au quotidien

ASH, ASHQ et Auxiliaires de vie

4 jours
28 heures

Objectifs pédagogiques

Etre capable d'identifier les risques infectieux et toxiques liés à l'activité quotidienne.
Prévenir efficacement ces risques en améliorant les pratiques.

Contenu du stage de perfectionnement des connaissances

Une évaluation des connaissances sera réalisée en début de stage à l'aide d'un questionnaire afin d'évaluer l'apport nécessaire de connaissances nouvelles.

Appliquer les précautions standard en hygiène

Notions d'hygiène, identifier les sources des différents micro-organismes, gérer les accidents par exposition aux liquides biologiques, savoir appliquer les précautions standard au quotidien

Améliorer les pratiques quotidiennes au sein de chaque service

Bionettoyage des différents locaux

Connaître les détergents et les désinfectants, maîtriser les techniques et la périodicité

Circuit du linge propre et du linge sale

Conditions de recueil et de tri du linge sale, manipulation et transport distribution et stockage du linge propre

Améliorer la qualité de la distribution des repas

Principes de prévention des toxi-infections alimentaires collectives, méthode de distribution des repas, débarras, vaisselle.

Tri et évacuation des déchets

Notions de déchets ménagers et de DASRI, tri et circuit d'évacuation

Moyens pédagogiques

Nos supports pédagogiques ne comportent aucune promotion.

Photographies et films pratiques, vidéo projection dynamique, textes réglementaires et guides de bonnes pratiques, études de cas issus des pratiques professionnelles, mises en situation pratique.

A l'issue de la formation

Une attestation de stage sera délivrée à l'ensemble des participants. Un questionnaire d'évaluation de la formation sera remis aux stagiaires. Un bilan des acquis du programme et de l'évolution des pratiques sera également réalisé.



Renseignements et inscriptions :
03.87.66.64.53
www.hygides-sante.com

Prix INTRA Etablissement par jour : **1370 euros**
pour un groupe de **12 personnes maximum**.

Hors frais d'hébergement et de déplacement.

Stages de 9h00 à 16h30 avec une pause déjeuner de 30 minutes.

Cette formation sera précédée d'une analyse des pratiques professionnelles afin de construire une formation « sur mesure ».