

Blanchisserie : bonnes pratiques de traitement du linge

Ensemble du personnel affecté au circuit du linge

4 jours
28 heures

Objectifs pédagogiques

Etre capable d'identifier les risques infectieux et toxiques liés au linge en collectivité de santé ou de vie
Mettre en place une démarche conforme à la méthode RABC

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.

Précautions standard en hygiène

Etude des risques infectieux, toxiques et allergiques liés au linge, Gestion des produits désinfectants et détergents, hygiène et sécurité du personnel.

Etapas de traitement du linge

Manipulation, tri du linge sale, caractéristiques des sacs à linge et du chariot, modalités de transport jusqu'à la blanchisserie, principe de la marche en avant. Organisation du tri à la blanchisserie, cycles de lavage, repassage et calandrage, emballage du linge propre, manipulation et stockage du linge propre, transport.

Plan de nettoyage et désinfection des locaux

Règles d'utilisation du matériel, Adaptation des méthodes aux surfaces à traiter, traçabilité et évaluation

Assurance qualité et méthode RABC

Bases réglementaires, Assurance qualité en hygiène avec l'outil RABC

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 ».