



## PROGRAMME DE FORMATION

Intitulé de la formation :	<b>CORRESPONDANTS HYGIENE</b>
Durée, groupe, tarif :	Formation de 4 jours, soit 28 heures. Groupe de 4 à 12 participants. <b>Tarif intra : 4300€/groupe</b>
Méthode pédagogique :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Enseignement théorique interactif : diaporama, support papier pour les participants, mise à disposition de documentation professionnelle, vidéo projection de films pédagogiques et débat</li> <li>- Ateliers en sous-groupes pour favoriser les échanges sur les pratiques professionnelles, mise en commun, synthèse et réajustements</li> </ul>
Objectifs de la formation :	<p>L'objectif de cette formation est de disposer de correspondant hygiène dans la structure de façon à mettre en place une démarche de prévention permettant de mieux lutter contre les infections associées aux soins (IAS). Pour les cela, cette formation permettra :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- D'actualiser des connaissances et des compétences professionnelles pour prévenir les infections associées aux soins</li> <li>- De répondre à l'instruction DGOS du 15 juin 2015 relative au programme national d'actions de prévention des infections associées aux soins (PROPIAS 2015)</li> <li>- D'identifier, analyser, califier les missions du référent hygiène</li> </ul>
Contenu :	<p><b><u>Actualisation des connaissances générales</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hygiène et santé publique : situation mondiale et pandémie, contexte du risque infectieux en France et système d'organisation de lutte mis en place dont le D.A.R.I.</li> <li>- Classification des germes : bactéries, virus, champignons, parasites</li> <li>- Les infections nosocomiales (définition, fréquence, mécanismes de transmission, et micro-organismes en cause)</li> </ul> <p><b><u>Travail sur la connaissance des PRECAUTIONS STANDARDS et leur application</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'hygiène des mains : lavage, désinfection par friction</li> <li>- Les modalités de port des gants</li> <li>- La tenue professionnelle</li> <li>- L'hygiène respiratoire et le port du masque</li> <li>- La désinfection du matériel</li> <li>- La gestion des excréta</li> <li>- L'élimination des déchets assimilables aux ordures ménagères et des déchets d'activité de soin à risque infectieux</li> <li>- La prévention des accidents d'exposition au sang (piqûre, coupure, projections) et la conduite à tenir</li> </ul>

### **Risque infectieux lié à l'environnement : sols, surfaces, air, eau**

- Classification des locaux selon le risque infectieux, méthode et produits
- Qualité de l'air : aération, filtration
- Qualité de l'eau et prévention de la légionellose

### **Hygiène et prévention du risque infectieux lors des soins infirmiers et de nursing**

#### **La prévention du risque infectieux lié aux produits utilisés :**

- Utilisation et gestion des antiseptiques
- Utilisation et gestion des crèmes de soin et d'hygiène

#### **La prévention du risque infectieux lié aux surfaces :**

- Les familles de produits : détergents, désinfectants
- Les techniques et fréquence de nettoyage
- Cas particulier de l'eau de javel

#### **La prévention du risque infectieux lié aux matériels utilisés :**

- Le nettoyage des dispositifs médicaux (garrots, plateaux...)
- Le nettoyage des matériels autres (montaubans, bassines...)

#### **La prévention du risque infectieux lié au linge :**

- Le tri du linge souillé
- Le lavage
- Le rangement du linge propre

#### **La prévention du risque infectieux lié aux soins :**

- Prélèvements sanguins, cathéters, chambres implantables
- Prévention des infections urinaires
- Soins de plaies et pansements
- Réalisation de la toilette et des soins de nursing chez la personne âgée dépendante

### **Travail sur la connaissance des PRECAUTIONS COMPLEMENTAIRES si infection**

- Les différentes catégories de précautions complémentaires : AIR, CONTACT, GOUTTELETTES
- Comment les mettre en œuvre ?
- Exemples de situations épidémiques : gale, grippe, gastro-entérite...

### **La prévention du risque infectieux lié à l'alimentation**

- Conservation des aliments
- Préparation des repas
- Ateliers de cuisine
- Aide aux repas

### **Intégration des résidents dans la prévention du risque infectieux**

- L'hygiène lors des déplacements, des activités de loisirs...
- L'hygiène et les animaux domestiques

Public prérequis :	Cette formation ne nécessite pas de prérequis et s'adresse aux professionnels correspondants hygiène au sein de leur structure.
Modalités d'évaluation :	Afin de permettre d'évaluer les acquis de la formation, il sera demandé à chaque stagiaire de répondre à un questionnaire qui permettra de vérifier si les principes déroulant de la formation ont bien été acquis par chacun d'entre eux.
Formatrice :	<p>Mme Isabelle Hurier-Le Meur, formatrice et infirmière hygiéniste depuis 1992, avec une expérience :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– professionnelle : dans les secteurs sanitaires, médico-sociaux et des soins de ville depuis 1992</li> <li>– d'enseignante et formatrice en hygiène : dans les domaines de la formation initiale depuis 1992, et de la formation continue d'adultes depuis 1996.</li> </ul>