

# Bonnes pratiques d'hygiène et entretien en établissement

Assurer l'hygiène des locaux et l'hygiène alimentaire

## Objectifs opérationnels

- Repérer les risques de diffusion des micro-organismes lors de la prise en charge hôtelière des résidents dans leur environnement et choisir les moyens d'intervention adaptés
- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène pour prise en charge de qualité et une meilleure sécurité pour les résidents et les professionnels

### Public Visé

Tout professionnel concerné par l'hygiène en établissement

### Durée

**7.00** Heures

**1** Jour

### Pré Requis

Aucun

## Programme

- Microbiologie et défenses de l'organisme
- Contrôles et recommandations
- Organes institutionnels : C.L.I.N. et C.H.S.C.T.
- Moyens : désinfection, stérilisation, asepsie, antiseptiques, méthode HACCP
- Hygiène du personnel et tenue professionnelle
- Entretien des locaux : le bionettoyage
- La gestion du matériel et des produits d'entretien- Hygiène en restauration et lors du service des repas

## Notre valeur ajoutée

Cette formation permet de comprendre l'importance du respect des normes et règles d'hygiène dans la pratique professionnelle, et ceci de l'hygiène des mains et de la tenue aux procédures spécifiques de prévention des infections et contaminations.

## Méthodes et moyens pédagogiques

Phase de sensibilisation et de mobilisation  
Apports de contenu  
Exercices d'appropriation

## Qualification Intervenant(e)(s)

Cadre de santé, D.U. Hygiène hospitalière



## Modalités d'évaluation, de suivi et d'appréciation de la qualité

Modalités d'évaluation des acquis : questionnaire d'évaluation des connaissances préalables, en cours et final

Modalités de suivi : feuille de présence

Moyens d'apprécier la qualité : questionnaire de satisfaction

Document de fin de formation : attestation de fin de formation

Tarif : nous consulter

Modalités d'accès : demande d'inscription sur le site internet, par mail, téléphone ou rendez-vous

Date à la demande en Intra et selon le calendrier des formations en Inter

Accessibilité handicap : aménagements possibles, contacter le référent handicap au : 05 65 73 58 01 [formation@e-santeformation.fr](mailto:formation@e-santeformation.fr)

Possibilité de restauration à proximité

### Tarifs

Inter (Par Stagiaire) : **185.00 € Net de taxe**

Intra (Par Jour) : **Nous consulter**

### Effectif

De 6 à 15 Personnes



**Contactez-nous !**

**Pôle pédagogique**

**Tél. : 0565735801**

**Mail : [formation@e-santeformation.fr](mailto:formation@e-santeformation.fr)**

