Cerfha formation

PARCOURS CERTIFIANT : Certificat de Référent Hôtelier - Référent Logistique

PARCOURS CERTIFIANT :
Certificat de Référent Hôtelier/Référent Logistique

Durée : 11 jours / 77 heures Capacité d'accueil : 8

Cette session constitue un apport de connaissances scientifiques, théoriques, organisationnelles et pratiques. Les thèmes développés concernent non seulement les infections associées aux soins, mais aussi les aspects hôteliers de la prévention du risque infectieux dans les différents types de services des établissements de soins.

Objectifs

Être capable d'analyser la gestion de l'hygiène dans les fonctions logistiques, d'apporter des réponses concrètes et réalistes et de participer activement à l'organisation de la lutte contre les évènements indésirables, en particulier infectieux, dans son secteur et au développement de l'image de marque de son établissement.

Pour qui ?

Référents en hygiène, hôtelières, gouvernantes, maîtresses de maisons et autres personnels ayant une responsabilité en matière de qualité hôtelière et logistique dans un établissement de santé ou assimilé (EHPAD, CMP...).

Méthodes pédagogiques

Programmes de formation régulièrement révisés et prenant en compte les évolutions scientifiques et réglementaires. Pédagogie active et participative (diaporamas spécifiques, alternances d'exposés, de mises en commun d'expériences et d'études de cas...).

Méthode d'évaluation

Évaluation de la qualité de la formation. Évaluation de l'acquisition des connaissances par QCM individuels pré et post-formation.

Pré-requis

Aucun

Les formations de ce parcours certifiant :

Les fondamentaux en hygiène hospitalière : précautions standard

Choisir et manipuler les biocides : sécurité du personnel

Prévention des infections dans les fonctions hôtelières et logistiques

L'évaluation, la mesure et la communication dans une démarche qualité gestion des risques

Les fondamentaux en hygiène hospitalière : précautions standard

Durée : 3 jours / 21 heures Capacité d'accueil : 8

Cette session constitue un apport de connaissances scientifiques théoriques et réglementaires, sur l'évolution de l'hygiène en milieu hospitalier, la gestion des risques et des événements indésirables garant de la qualité des soins.

Objectifs

Être capable de s'inscrire activement dans une démarche qualité afin de maîtriser les risques infectieux et répondre aux obligations de certification.

Méthodes pédagogiques

Pédagogie active et participative (diaporamas spécifiques, alternances d'exposés, de mises en commun d'expériences et d'études de cas...).

Pré-requis

Pas de prérequis

Pour qui ?

Membres de l'EOH, encadrement et personnel paramédical, hôtelières et gouvernantes ayant à prendre une part active dans la gestion de l'hygiène, de la qualité et de la sécurité des soins.

Méthode d'évaluation

Évaluation de la qualité de la formation. Évaluation des acquis par QCM individuels pré et post-formation.

Programme de formation

1 Hygiène et infections hospitalières :
- Hygiène – Reflets de l'évolution de l'hygiène – L'hygiène dans le cadre hospitalier – De l'empirisme à la science – Infection – Des infections hospitalières aux infections associées aux soins – Quelques infections d'actualité.

2 Microbiologie :
- Principaux germes responsables d'infections nosocomiales – Définitions – Les virus – Les bactéries – Les champignons – Les protozoaires – Divers et classification et exemples de microorganismes.

3 Prévention et gestion des risques :
- Principales sources de germes – Propagation des germes – Schéma d'une chaine infectante – Principes de prévention – Rappels anatomophysiologiques – Gestion des risques et évènements indésirables.

4 Qualité et certification :
- Qualité et certification – Droits du malade et qualité du système de santé – Hygiène hospitalière et développement durable.

Choisir et manipuler les biocides : sécurité du personnel

Durée : 2 jours / 14 heures Capacité d'accueil : 12

Qu'est-ce qu'un produit biocide ?
On regroupe sous l'appellation de produits biocides un ensemble de produits destinés à détruire, repousser ou rendre inoffensifs les organismes nuisibles, à en prévenir l'action ou à les combattre, par une action chimique ou biologique. Bien que ciblant les organismes nuisibles, les biocides sont par définition des produits actifs susceptibles d'avoir des effets sur l'homme, l'animal ou l'environnement. Les procédés de génération in-situ de produits biocides sont également encadrés par cette réglementation, ainsi que les articles traités incorporant des produits biocides. Dans le cadre de la gestion des risques et de la protection du personnel, la formation choisir et manipuler les biocides apporte les éléments de prévention des risques d'intoxication liés à la manipulation des produits chimiques. La prévention des risques infectieux, radiques et des TMS est également abordée. Remarque : la formation choisir et manipuler les biocides fait partie des parcours certifiants «Référents Hygiènes» et «Référents Hôtelier» et «Correspondant Hygiène»

Objectifs

Objectifs de la formation choisir et manipuler les biocides : Etre capable de choisir et manipuler les produits chimiques dangereux (dont les biocides, détergents, détartrant, conservateurs...). Prévenir les risques professionnels liés aux activités de soins (micro-organismes, rayonnements...) par le port de tenues adaptées.

Méthodes pédagogiques

Pédagogie active et participative (diaporamas spécifiques, alternances d'exposés, de mises en commun d'expériences et d'études de cas...). Méthode d'évaluation Évaluation de la qualité de la formation. Évaluation de l'acquisition des connaissances par QCM individuels pré et post-formation

Pour qui ?

La formation choisir et manipuler les biocides est conçue pour tous les personnels travaillant en établissement de santé et médico-social.

Méthode d'évaluation

Évaluation de la qualité de la formation. Évaluation de l'acquisition des connaissances par QCM individuels pré et post-formation

Pré-requis

Pas de prérequis

Programme de formation

1 Produits et antimicrobiens :
- Détergents et désinfectants – Antiseptiques – Les antibiotiques.

2 Hygiène du personnel :
- Vestiaires – Tenues vestimentaires – Traitements des mains – Comportements.

3 Les risques professionnels :
- Hygiène et conditions de travail – Maladies professionnelles – Exposition aux rayonnements ionisants et radioprotection – Prévention du risque chimique – Exposition aux agents biologiques – Prévention des lombalgies et autres TMS – Gestions du stress au travail

Prévention des infections dans les fonctions hôtelières et logistiques

Durée : 3 jours / 21 heures Capacité d'accueil : 12

Les fonctions hôtelières et logistiques peuvent être des sources importantes de propagation des infections dans un établissement sanitaire ou médico-social. Il est fondamental de sensibiliser les personnels sur l'importance de leur rôle et de les valoriser dans la part importantes qu'ils ont dans la qualité des prestations de leur établissement pour le bien-être des malades et des résidents.
Remarque : cette formation fait partie des parcours certifiants «Référents Hygiène» et «Référents Hôtelier» et «Correspondant Hygiène».

Objectifs

Être capable : - d'analyser la gestion de l'hygiène dans les fonctions logistiques, - de réaliser les opérations de nettoyage dans le respect des objectifs de qualité et de sécurité - de respecter les principes d'hygiène liés à la distribution des repas dans le cadre d'une démarche HACCP - de mettre en œuvre le traitement du linge dans le respect de la qualité et de la sécurité en s'appuyant sur le système RABC - de maîtriser les filières d'élimination des déchets de son établissement - de gérer la qualité de l'eau.

Pour qui ?

Membres de l'EOH, encadrement et personnel paramédical, hôtelières et gouvernantes ayant à prendre une part active dans la gestion de l'hygiène, de la qualité et de la sécurité des soins.

Méthode d'évaluation

Évaluation de la qualité de la formation. Évaluation des acquis par QCM individuels pré et post-formation.

Pré-requis

Pas de prérequis

Méthodes pédagogiques

Pédagogie active et participative (diaporamas spécifiques, alternances d'exposés, de mises en commun d'expériences et d'études de cas...).

Programme de formation

1 Bionettoyage et entretien des locaux
- Considérations générales – Etude du matériel – Organisation du nettoyage et de la désinfection – Entretien quotidien d'une chambre – entretien quotidien d'autres locaux des services – nettoyages périodiques – désinfection «terminale « – évaluation de la qualité de la prestation.

2 Les déchets hospitaliers :
- Aspects généraux – Elimination des déchets produits par les établissements de santé – Déchets à réglementation particulière – Principales filières d'élimination des déchets et pièces anatomiques.

3 L'eau :
- Les différents types d'eau – Eau à usage alimentaire – Eau chaude – Eau pour soins standard et eau bactériologiquement maîtrisée – Installations décoratives humidificateurs d'ambiance

4 Restauration :
- Elaboration des repas – Modalités de conditionnement et de distribution des repas – Environnement et personnel – Principaux textes réglementaires – La restauration et la certification.

5 Blanchisserie :
- Recueil et traitement du linge sale – Traitement et maintien de la propreté du linge propre – Entretien du matériel et des locaux en blanchisserie.

6 Autres services connexes :
- Pharmacie – Chambre mortuaire et local d'autopsie – Services techniques et de maintenance

L'évaluation, la mesure et la communication dans une démarche qualité gestion des risques

Durée : 3 jours / 21 heures Capacité d'accueil : 12

Au travers d'exemple et de cas pratiques, l'importance d'une gestion documentaire optimisée sera mis en évidence. La mise à disposition des professionnels de règles écrites, validées, disponibles et à jour contribue à la sécurisation de la prise en charge.

Objectifs

Connaitre les outils d'évaluation et de mesures. Les appliquer à son établissement. S'en servir pour améliorer la sécurité de la prise en charge

Méthodes pédagogiques

Pédagogie active et participative (diaporamas spécifiques, alternances d'exposés, mises en situation, travaux en groupes, mises en commun d'expériences et d'études de cas...).

Pour qui ?

Tous les acteurs du secteur sanitaire, social et médico-social

Méthode d'évaluation

Évaluation de la qualité de la formation.
Evaluation des acquis par QCM individuels pré et post-formation.

Pré-requis

Pas de prérequis

Programme de formation

1 Les différents outils de mesure de la qualité
Les évaluations, les audits, les enquêtes et le suivi des indicateurs

2 Les évaluations et les audits
Les grands principes de l'audit : déontologie, impartialité, approche fondée sur la preuve – Les facteurs déclenchants – L'élaboration d'un programme d'audit : choix, planification, représentation du planning, communication – Le contenu d'un rapport – Les suites : communication des résultats, mise en oeuvre et suivi des améliorations

3 L'évaluation des pratiques professionnelles
Principes – Outils : RMM, audit ciblé, chemin clinique,...

4 Les indicateurs
La définition d'un indicateur – La place des indicateurs et des tableaux de bord de suivi – La représentation visuelle d'un indicateur : graphiques, tableaux de bord, gestion documentaire – L'analyse et la diffusion des résultats, choix des actions – Les indicateurs de la HAS

5 Les enquêtes de satisfaction
Les grands principes, les différents types d'enquêtes et questionnaires associés – La définition des cibles, du périmètre et des objectifs – Le traitement des résultats, la communication – Exemple e satis de HAS

6 L'audit et la communication en établissement de soins : deux outils de la démarche qualité
Obligations des établissements de santé – Démarche qualité – Importance de la communication dans le processus d'audit – Principes de base de la communication interindividuelle – Spécificités des établissements de santé – Déformations du message et obstacles au changement – Comment présenter les non-conformités et inciter à la mise en place d'un plan d'actions

7 Notions de dynamique de groupe
Fonctionnement d'un groupe – Différents types d'acteurs – tensions internes et gestion des conflits – Eléments de conduite de réunion.

8 Synthèse
Vers la prévention et la gestion des risques comme levier d'amélioration et de progrès

Responsable commerciale
Paula SIMOES
06 11 22 63 13
p.simoes@cerfha.fr

02.38.21.30.70
contact@cerfha.fr
www.cerfha.fr
Immeuble Val de Loire 4 passage de la Râpe 45000 Orléans