



ADAPTATION AU POSTE D'ASH

FAVORISER L'ADAPTATION AU POSTE D'ASH DANS UN SERVICE DE SOIN AFIN DE SÉCURISER LA PRISE EN CHARGE DE L'ENVIRONNEMENT POUR UNE MEILLEURE MAITRISE DU RISQUE INFECTIEUX

COMPETENCES VISEES ET OBJECTIFS

Connaître les rôles et fonctions de chaque professionnel afin de trouver sa place dans l'équipe
 Maîtriser les connaissances nécessaires et suffisantes concernant les règles d'hygiène en milieu hospitalier
 Maîtriser les techniques et les produits utilisés

METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Apports théoriques en salle de cours
 Retours d'expérience et cas concrets
 Exercices de mise en situation

INFORMATIONS ET TARIFS

Réf : 19171
 Type : sur site (intra)
 Lieu : Salle de cours et services
 Public : ASH
 Formateur : Cadre soignant, expert en hygiène
 Durée : 2 jours (14 heures)
 Groupe : jusqu'à 12 participants
 Tarifs : Sur site : 2 800€ net* par groupe
 Modalités : Evaluation des attentes du niveau en début de session
 Evaluation des acquis
 Questionnaire de satisfaction à l'issue de la formation
 Attestation de formation
 Accessibilité : Besoins spécifiques ou compensation handicap, nous contacter

* Exonération de TVA sur la formation.
 Tarif net hors frais de déplacement du formateur.

PROGRAMME

LA DÉCOUVERTE DU MÉTIER D'ASH

Définition et fiche de poste
 Les limites des compétences de l'ASH
 La collaboration entre l'ASH, AS et l'IDE

LES RÈGLES D'HYGIÈNE EN MILIEU HOSPITALIER

Les infections: Définition-Mécanisme et voies de transmission
 Les Infections Associées Aux Soins
 La prévention de la transmission

- Tenue professionnelle
- Hygiène des mains
- Précautions standard
- Prévention des AES
- Précautions complémentaires

PRISE EN CHARGE DE L'ENVIRONNEMENT DES PATIENTS

Classification des locaux
 Organisation du travail
 Définitions du nettoyage-du Bionettoyage
 Avec quoi assurer la prise en charge ? (Matériel, produits)
 Les différentes techniques à utiliser
 Périodicités

TRAÇABILITÉ ET CONTRÔLES

Qui trace ?
 Qui contrôle ?

LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Contamination et multiplication bactérienne
 Le rôle du personnel
 Les locaux
 Le principe de la marche en avant
 La gestion des denrées
 La maîtrise des températures
 Le transport des repas dans les services

MISE EN APPLICATION

Selon les besoins identifiés ou la spécificité (chambre, services ...)