



## 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

### 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.

### 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

### 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 ...)