



HYGIENE ET PREVENTION DES INFECTIONS CHEZ LA PERSONNE AGEE

BASE DE PREVENTION

COMPETENCES VISEES ET OBJECTIFS

Connaître les règles d'hygiène spécifiques
Comprendre son rôle dans la prévention des infections associées aux soins
Mettre à jour ses connaissances
Améliorer ses pratiques au quotidien

METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Evaluation des attentes et du niveau des stagiaires
Apports théoriques et contextuels, retours d'expérience ;
Supports : Diaporama, un Mémo résumé est remis à chaque stagiaire à l'issue de la formation

INFORMATIONS ET TARIFS

Réf : 23253
Type : sur site (intra)
Public : Tout public
Formateur : Cadre soignant, hygiéniste
Durée : 1 journée (7 heures)
Groupe : jusqu'à 12 participants
Tarifs : Sur site : 1 400 € 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

INTRODUCTION

Le contexte en EHPAD
Spécificités et majoration du risque en EHPAD

CADRE REGLEMENTAIRE ET DEFINITIONS

Résumé de la réglementation applicable
Infections associées aux soins (nosocomiales)
Causes et conséquences
Organisation de la lutte contre les IAS en EHPAD

LES MOYENS DE PREVENTION ELEMENTAIRES

Tenue
Hygiène des mains
Précautions « standard »
Prévention des accidents d'exposition au sang et liquides biologiques
Précautions complémentaires

LES MESURES GENERALES

Vaccination
Incontinence
Prévention et traitement des escarres
Trouble de la dénutrition

Hygiène dentaire
Hygiène corporelle
Trouble de la déglutition
Trouble de l'hydratation

LES MESURES SPECIFIQUES LIEES AUX SOINS

Sondage urinaire
Oxygénothérapie
Aérosolthérapie
Cathéters veineux périphériques et sous-cutanés

LA PRISE EN CHARGE DE L'ENVIRONNEMENT

Classification des locaux
Quoi ? Quand ? Avec quoi ? Comment ?
Traçabilité et contrôles

GESTION DES DECHETS

GESTION DU LINGE

GESTION DES REPAS