

L'HYGIENE A DOMICILE

PUBLIC CONCERNE	Tout professionnel intervenant à domicile
PREREQUIS	Réaliser des actes d'entretien et d'hygiène
OBJECTIFS	<ul style="list-style-type: none"> • Maitriser les spécificités de l'hygiène dans l'environnement du domicile • Acquérir les techniques de nettoyage et de désinfection • Acquérir les bonnes habitudes d'hygiène pendant et après la préparation des repas • Comprendre le mécanisme du développement bactérien
METHODE	<ul style="list-style-type: none"> • Apports théoriques et pratiques • Analyse de situations professionnelles, études de cas • Mises en situation sous forme de jeux de rôle • Apprentissage des techniques de nettoyage et d'hygiène à domicile • Évaluation des pratiques et réajustements • Livret pédagogique
PROGRAMME	<p>Introduction à l'hygiène</p> <ul style="list-style-type: none"> • Histoire et généralités sur l'hygiène • Éléments de définition • L'hygiène dans les soins • Notions de microbiologie : vie et développement des microbes • Contamination et risques infectieux <p>L'hygiène du professionnel</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hygiène corporelle • Tenue vestimentaire <p>Le nettoyage et la désinfection de l'habitat</p> <ul style="list-style-type: none"> • Choix d'un détergent • Modalités d'utilisation de l'eau de Javel • La sécurité des dosages • Le rinçage de la vaisselle <p>Le matériel de nettoyage</p> <ul style="list-style-type: none"> • Balayage : à sec, humide, assisté • Lavage : faubert, balai espagnol, à plat... • Essuyage : lavette, coton, microfibre • Hygiène du mobilier et objets divers <p>Hygiène du linge</p> <ul style="list-style-type: none"> • Séparation du sale et du propre • Tri, lavage, séchage, rangement • L'importance du repassage <p>La prévention et les recommandations pour les intervenants</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les modalités d'organisation des soins • La mise en œuvre des protocoles de soins et de techniques d'hygiène • L'utilisation des gants et le lavage des mains avant et après chaque soin • La gestion et l'évacuation des déchets de l'activité d'aide aux soins • Les modalités de conservation des denrées alimentaires et de préparation des repas pour prévenir les intoxications • Les procédures de nettoyage du matériel • Les actions de prévention à destination de la personne âgée et des aidants sur la prévention des risques infectieux
FORMATEUR	Cadre infirmier ou hygiéniste qualifié
2 JOURS	
Capitales régionales	
2 260 €	
Autres villes	
2 460 €	

