

FORMATION

**Prévenir le risque infectieux associé
aux soins par l'optimisation des
fonctions logistiques
(locaux, linge et restauration)**

2020

Mardi 21 avril

Lieu :

**Pôle Régional d'Enseignement et de Formation
aux Métiers de la Santé (PREFMS)**

La Cartoucherie

74 voie du TOEC

31059 TOULOUSE Cedex

DESCRIPTIF

❖ OBJECTIFS :

- Prévenir le risque de transmissions croisées lié à l'environnement : gestion des déchets, du linge et de la restauration,
- Améliorer les connaissances sur l'entretien des locaux : zonage, périodicité, technique, évaluation et traçabilité,
- Comprendre les mécanismes d'actions des produits et des matériels d'entretien, pour proposer des alternatives soucieuses du respect de l'environnement et de la santé des patients /résidents et des personnels.

❖ **PUBLIC VISE** : EOH, référents IAS des EMS, gouvernante ou responsable logistique

❖ **COORDONNATEUR** : Patrick Duchein, cadre de santé, CPias Occitanie

❖ **HORAIRES** : de 09 h 00 à 17 h 00

❖ **DUREE** : 1 jour (+ 1 évaluation des pratiques professionnelles à réaliser dans l'établissement)

❖ **OUTILS PEDAGOGIQUES** : film, vidéo, quiz

PROGRAMME

Mardi 21 avril 2020

Intervenant : Patrick Duchein, cadre de santé, CPIAS Occitanie

<p>09 h 00 – 12 h 30</p>	<p>Accueil des participants</p> <p>Rôle de l'environnement dans le risque infectieux</p> <p>Entretien des locaux</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Recommandations de bonnes pratiques et de choix des produits▪ Démarche de développement durable▪ Démarche qualité <p>Gestion des déchets</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Réglementation▪ Classification et tri des déchets▪ Filière d'élimination des déchets
<p>12 h 30 – 14 h 00</p>	<p>Pause déjeuner</p>
<p>14 h 00 – 17 h 00</p>	<p>Gestion du linge</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Risque infectieux lié au linge▪ Recommandations de bonnes pratiques▪ Démarche qualité <p>Risque infectieux dans l'alimentation</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Réglementation et recommandations▪ Démarche qualité (HACCP, liaisons froides et chaudes)▪ Toxi-Infections Alimentaires Collectives (TIAC)▪ Règles en restauration collective (précautions standard) <p>Préparation de l'évaluation d'une pratique professionnelle à réaliser dans l'établissement de l'apprenant</p> <p>Evaluation de la journée</p>