

ACTION DE FORMATION 2021



CPIas
Occitanie

Centre d'appui pour la prévention
des infections associées aux soins

**Prévention des IAS par
l'optimisation des fonctions
logistiques en EMS**

Mardi 23 novembre



GIPse
L'excellence en formation santé

Lieu de la formation :

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

Toulouse

DESCRIPTIF

OBJECTIFS :

A l'issue du programme de DPC, les professionnels de santé seront capables de :

- Développer des compétences de la pratique professionnelle, individuelle ou collective, dans la prévention des infections associées aux soins au sein des établissements d'hébergement.
- Reconnaître, évaluer le risque infectieux associé aux soins lié à l'activité logistique en établissement et Services Médico-sociaux.
- Adopter les bonnes pratiques, méthode et produits en fonction des situations préventives et curatives et proposer des alternatives soucieuses du respect de l'environnement et de la santé des patients /résidents et des personnels.
- Repérer les difficultés pouvant gêner leurs mises en place et les prévenir
- Savoir trouver les documents utiles à la maîtrise du risque infectieux associé aux soins

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

COORDONNATEURS : Patrick Duchein, cadre de santé, CPias Occitanie

LIEU : Pôle Régional d'Enseignement et de Formation aux Métiers de la Santé (PREFMS) – Toulouse

HORAIRES : de 09 h 00 à 17 h 00

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

OUTILS PEDGOGIQUE : film, vidéo, quiz

PROGRAMME

Mardi 23 novembre 2021

<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</p>	<p>Pause déjeuner</p>
<p>14 h – 17 h</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>Support pédagogique : Analyse de cas</p> <p>Préparation de l'évaluation d'une pratique professionnelle à réaliser dans l'établissement de l'apprenant</p> <p>Evaluation de la journée</p>