

PRÉVENTION ET CONTRÔLE DES IAS

Niveau 1

100 % des participants satisfaits en 2023 (22 avis) !



CONTACT

soula.s@chu-toulouse.fr



OBJECTIFS

DATES-DURÉE-LIEU

2 jours / 14 heures en
présentiel

PREFMS, Toulouse

Formation en Hygiène Hospitalière : bases en matière de prévention et de maîtrise du risque infectieux en établissements de santé.
Approfondir les connaissances et les pratiques en hygiène hospitalière

PUBLIC

CDS, IDE et IDE
spécialisés, AS, AP,
kinés, MER, SF
Tout correspondant en
hygiène



MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques, PowerPoint
Échanges

PRE-REQUIS

Aucun



MODALITÉS D'ÉVALUATION

FORMATEURS

IDE hygiénistes

Evaluation des acquis : quizz en début puis en fin de session pour mesurer l'atteinte des objectifs.

Evaluation de la formation : fiches de satisfaction

- ▶ À chaud : enquête de satisfaction à remplir immédiatement en fin de session
- ▶ A froid : enquête de satisfaction en ligne envoyée 15 jours après la fin de la session



Attestation de formation délivrée en fin de session



Personnes en Situation de Handicap : si votre état de santé nécessite une prise en charge particulière, veuillez contacter notre référent handicap pour en étudier la faisabilité : guidolin.c@chu-toulouse.fr / 05 61 32 40 17

DEROULE PEDAGOGIQUE Jour 1	
09h00 12h30	<p>Ouverture de la session</p> <p>Quiz d'évaluation des connaissances</p> <p>A) Chaîne épidémiologique : Notions de microbiologie Source de contamination, rôle de l'environnement, Modes de transmission</p> <p>B) Infections Associés aux Soins (IAS) Définitions Facteurs de risques et prévention Dispositifs de surveillance et de signalement des IAS Indicateurs nationaux</p> <p>Précautions standard Hygiène des mains, utilisation des équipements de protection individuelle, prévention des AES, gestion des excréta, bionettoyage, déchets</p>
13h30 17h00	<p>Asepsie des soins Prise en charge des DM réutilisables Antisepsie et désinfection</p>

Jour 2 – Au Chapitre	
09h00 12h30	<p>Tour de table.</p> <p>Visite Blanchisserie ½ groupe x2 Alternance : Restauration- Circuit Linge</p>
13h30 17h00	<p>Précautions complémentaires</p> <p>Quiz d'évaluation des connaissances Évaluation de la formation, fermeture de la session.</p> <p>Objectif : Évaluer le contenu de l'action, se positionner dans une démarche d'amélioration des pratiques grâce à celle-ci.</p> <p>Méthodes pédagogiques : Échanges, enquêtes de satisfaction</p>