

**Public visé :**

Agent hôtelier  
Agent de service  
Aide-Soignant

**Prérequis :**

Travailler dans un service de dialyse au contact des Patients et Soignants

**Durée :** 2 jours (14h)

**Horaires :** 9h00-17h00

**Dates :** 12 et 13 oct 2022

**Lieu :** Agduc Voiron

**Modalités :** présentiel en inter-établissements

**Coût :** 590 € / participant

## BONNES PRATIQUES D'HYGIENE HÔTELIERE EN DIALYSE

**Objectifs :**

Acquérir ou actualiser les connaissances théoriques et les pratiques d'hygiène hôtelière afin de limiter le risque infectieux en dialyse

**Compétences visées :**

A la fin de la session de formation, les participants seront capables de :

- Comprendre les exigences spécifiques de ce secteur pour intervenir en toute autonomie
- Appliquer les Précautions Standard et les Précautions Complémentaires
- Pratiquer une bonne hygiène des mains
- Assurer le bionettoyage des locaux en appliquant les techniques de nettoyage appropriées : dosage, méthode par imprégnation, techniques d'essuyage humide et lavage

**Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement :**

- Apports théoriques et remise de supports aux participants, échanges sur les pratiques, ateliers pratiques, quizz et mises en situation
- Salle équipée d'un écran connecté et d'un paperboard
- Formation assurée par un Cadre hôtelier expérimenté

**Suivi et évaluation :**

- Feuilles de présence, attestation d'assiduité
- Questionnaire d'évaluation des connaissances et des compétences, questionnaire d'évaluation de la satisfaction du stagiaire

### PROGRAMME

- **Introduction : le risque infectieux dans le secteur de la santé**
- **Le mécanisme de l'infection :**
  - Microorganismes - Modes de transmission
- **Le risque infectieux en dialyse :**
  - Dialyse : pourquoi ? pour qui ?
  - Organisation dédiée à la Maitrise du Risque Infectieux
- **Prévention du risque infectieux :**
  - 1<sup>er</sup> axe : lutter contre les transmissions croisées**
    - 7 Précautions Standard / Précautions Complémentaires
    - Hygiène des mains
  - 2<sup>ème</sup> axe : diminuer la biocontamination des surfaces**
    - Connaissances globales du nettoyage - Action chimique et sécurité
    - Méthodes de bionettoyage, d'imprégnation et application
    - Surveillance du bionettoyage et autres indicateurs

**Les + :** Une formation concrète et pratique adaptée aux personnels intervenant au contact des patients dans le cadre de missions hôtelières

*Cette formation peut être complétée par la formation  
« Bonne pratique d'hygiène en restauration »*

**AGDUC Formation**

31, Boulevard des Alpes  
CS 30029  
38242 MEYLAN Cedex

Tél. (33) 04 38 38 01 44  
formation@agduc.com

Siret 302 701 040 00305  
Code APE n° 8610Z

Enregistré sous le n° 82 38 05823 38  
Cet enregistrement ne vaut pas  
agrément de l'Etat