

Réaliser le bio nettoyage d'équipements, de surface et de locaux à risque de contamination microbienne

Métiers et emplois visés :

- Agent-e de nettoyage en collectivité
- Agent-e de nettoyage industriel
- Agent-e de propreté de locaux
- Agent-e de propreté en milieu sensible
- Agent-e de propreté tertiaire
- Agent-e d'entretien de nettoyage industriel
- Nettoyeur-euse - machiniste en propreté

Public concerné :

Demandeur.euse d'emploi
Jeune 16-29 ans
Salarié.e
Individuel.le autre

Objectifs de la formation :

Être capable de réaliser le bionettoyage de surfaces et de locaux à risque de contamination microbienne, dans le respect des règles de sécurité du nettoyage.

Contenu de la formation :

Intervention en Sécurité :

- Les mesures de prévention des risques professionnels
- Hygiène des mains : lavage, friction hydro alcoolique, port de gants
- Les équipements de protection individuelle adaptés à l'intervention : tenue professionnelle, chaussures antidérapantes, gants, masque...
- Les équipements de protection collective adaptés à l'intervention et les entretenir
- Lire un mode d'emploi pour l'utilisation efficace et appropriée des produits en toute sécurité
- Équiper un chariot de bio nettoyage avec les matériels et les produits adaptés à la situation

Réalisation d'un bio nettoyage :

- Réaliser un état des lieux des salissures
- Éliminer les déchets des surfaces à nettoyer
- Éliminer les salissures adhérentes des surfaces à nettoyer
- Réaliser le bio nettoyage par la méthode de pré imprégnation
- Réaliser le bio nettoyage en 3, 5 ou 7 points dans le respect du plan de nettoyage-désinfection
- Appliquer les protocoles de bio nettoyage des surfaces et des équipements en secteur santé (lit médicalisé...)
- Appliquer les protocoles de bio nettoyage des surfaces et des équipements en secteur agroalimentaire
- Les protocoles de nettoyage en fonction du lieu d'intervention et de la spécificité de la situation :
 - Le protocole de bio nettoyage d'une chambre d'hôpital (dépoussiérage, essuyage, lavage, détartrage et désinfection) dans le respect des règles de sécurité
 - Les mesures de prévention de l'établissement contre la légionellose
 - Les protocoles en précautions standards et en précautions complémentaires d'hygiène
 - Les protocoles en vigueur dans l'établissement en cas d'épidémie ou d'infection
 - Le protocole de bio nettoyage d'une chambre et salle de bain après un départ
 - Le protocole de bio nettoyage des éléments de cuisine (micro-onde, réfrigérateur, ...)
 - Connaissance d'un plan de nettoyage en agro-alimentaire ou en restauration collective

Eco gestes, sécurité et environnement

- Trier le matériel de nettoyage usagé en vue de son recyclage
- Trier et évacuer les déchets et les eaux usées selon les circuits définis
- Appliquer les éco gestes
- Repérer les équipements (points d'eau, évacuations, prises de courant...) et l'attribution des locaux (circuit propre et sale)
- Sécuriser le passage des usagers en balisant la zone d'intervention
- Organiser méthodiquement l'intervention en fonction du plan de nettoyage-désinfection ou du protocole lié à la zone à risque

GRETA COTES NORMANDES

Siège social : lycée Curie/Corot - 377 rue de l'Exode - BP 40245 - 50000 Saint-Lô
N° SIRET : 19501219000029 - N° de déclaration d'activité : 2550P200050
Document non contractuel, peut-être soumis à modification

- Organiser ses interventions en tenant compte de l'activité de l'établissement et des consignes
- Adapter son intervention en tenant compte des usagers et des patients
- Reprendre la continuité du protocole en cas d'interruption
- Réaliser l'intervention dans le temps imparti
- Contrôler visuellement le résultat de son intervention et l'améliorer si nécessaire
- Restituer les locaux dans leur agencement initial

Poste de travail :

- Vérifier l'état du matériel, le nettoyer, le désinfecter et le ranger
- Stocker les produits et les matériels en respectant les consignes de sécurité
- Vérifier et signaler l'état des stocks de produits, consommables et matériels
- Maintenir le local de nettoyage propre et rangé
- Fermer le local de stockage des produits
- Adopter une tenue professionnelle soignée conforme à l'intervention

Démarche qualité et suivi de son activité (les transmissions)

- Échanger des informations simples liées à la situation de travail avec les membres de l'équipe afin d'organiser l'intervention
- Échanger des informations simples avec les usagers y compris avec les usagers en situation de handicap
- Adopter une attitude discrète et polie en présence des usagers
- Prendre contact avec le patient, annoncer le nettoyage de la chambre d'hôpital
- Limiter les nuisances tout au long de l'intervention
- Assurer la transmission d'informations et la traçabilité de l'intervention y compris à l'aide d'outils numériques
- Informer la hiérarchie des dysfonctionnements repérés
- Connaissance du rôle des membres de l'équipe pluri professionnelle en secteur santé Connaissance des outils de liaison et de traçabilité y compris numériques
-

Terminologies et réglementation

- Le vocabulaire de base en français permettant de comprendre et de donner des informations simples, à l'oral et à l'écrit, en lien avec les situations de travail
- Le vocabulaire technique professionnel
- Les principales familles de handicap
- Les tenues professionnelles adaptées aux différentes interventions
- Les règles d'hygiène des agents de propreté : hygiène des mains, hygiène corporelle et vestimentaire

Les différents risques

- Les risques de contamination par des agents microbiens (bactéries, virus, modes de transmission) et des mesures de prévention préconisées par l'INRS
- Les exigences émotionnelles liées au travail en établissements médicaux (contact avec la souffrance, la maladie...)
- Les risques professionnels liés à l'utilisation et au stockage de produits chimiques (y compris l'eau de Javel) et des mesures de prévention associées
- Les risques de TMS et des mesures de prévention préconisées par l'INRS
- Les risques de chute et les mesures de prévention préconisées par l'INRS
- Les risques électriques et les mesures de prévention préconisées par l'INRS
- Le risque infectieux et épidémique : Infection associée aux soins (IAS), Bactérie Multi Résistance (BMR), Bactérie Hautement Résistance émergente (BHRe), légionellose, gale, gastro-entérite, grippe...

Technologie

- Les systèmes de référence : échelle de pH, cercle de Sinner
- La classification des produits selon leur usage et leur label
- Le principe de la désinfection et de son utilisation à bon escient dans le respect de l'environnement
- Les différentes actions biocide des désinfectants : bactéricide, virucide, fongicide
- La fiche technique (FT) et de la fiche de données de sécurité (FDS) des produits avant leur utilisation
- Les méthodes de dilution des produits
- Les zones à risque infectieux
- La signalisation de santé et sécurité au travail
- Utilisation des EPI et des EPC
- La conduite à tenir en cas d'exposition au sang ou aux produits microbiennes d'origine humaines (AES)
- Les précautions standards et précautions complémentaires
- Les règles de base de la propreté et de l'hygiène

GRETA COTES NORMANDES

Siège social : lycée Curie/Corot - 377 rue de l'Exode - BP 40245 - 50000 Saint-Lô

N° SIRET : 19501219000029 - N° de déclaration d'activité : 2550P200050

Document non contractuel, peut-être soumis à modification



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



CÔTES NORMANDES)))
ACADÉMIE DE NORMANDIE

- Les types de salissures et de déchets : adhérentes ou non adhérentes, minérales ou organiques, déchets assimilés ordures ménagères (DAOM), déchets d'activité de soins à risques (DASRI)
- Les principaux revêtements et surfaces et des risques de dégradation
- Les techniques de dépoussiérage, de l'essuyage, du lavage, du détartrage et de la désinfection
- Les modes d'emploi et du fonctionnement du matériel de désinfection tel que : centrale de dilution, centrale de nettoyage et de désinfection, nettoyeur vapeur, désinfection par voie aérienne, canon à mousse...
- Connaissance du principe des contrôles microbiens

Méthodes et outils pédagogiques :

Alternance entre apports de contenus technologiques et pratiques sur nos plateaux techniques avec nos équipements spécifiques

GRETA COTES NORMANDES

Siège social : lycée Curie/Corot - 377 rue de l'Exode - BP 40245 - 50000 Saint-Lô

N° SIRET : 19501219000029 - N° de déclaration d'activité : 2550P200050

Document non contractuel, peut-être soumis à modification

Modalités d'enseignement :

Formation entièrement présentielle

Durée indicative en centre de formation :

35 heures

Pré-requis :

- La volonté de se professionnaliser dans les techniques en bio-nettoyage de surface et de locaux à risque de contamination microbienne

Modalités d'admission :

- CV
- Sur dossier

Niveau d'entrée :

Aucun : sans niveau spécifique

Niveau de sortie :

niveau 2 (préqualification)

Validations :

Certificat de compétence : Capacité à réaliser le bionettoyage de surfaces et de locaux à risque de contamination microbienne dans le respect de la sécurité des usagers et de la sienne.

Financement :

Financement individuel
Financement sur fonds publics
Plan de développement des compétences

Tarif de référence :

22 €/ heure

Lieu(x) de formation :

DIVES SUR MER

Accès Handicapés :

Notre référent handicap se tient à la disposition de toutes personnes en situation de handicap qui souhaite effectuer cette formation

Renseignements et inscriptions

Nom du contact : Chloé POUSSIN
Téléphone : 02 31 91 58 48
Courriel : greta-dives-honfleur@ac-normandie.fr