

Désinfection des endoscopes Niveau 2

Maîtrise des documents qualité procédures, modes opératoires, traçabilité, EPP - 2 jours



Durée : 2 journées (14h)

Journée 1 : 9h - 17h30 / Journée 2 : 8h30 - 16h00

Objectifs pédagogiques principaux

- Acquérir les principes de la démarche qualité
- Maîtriser les documents requis
- Rédiger un mode opératoire en lien avec la désinfection des endoscopes non autoclavables
- Organiser la traçabilité du nettoyage/désinfection des endoscopes et en évaluer la pertinence
- Acquérir des outils d'évaluation pour améliorer sa pratique professionnelle

Programme

- Les bonnes pratiques de désinfection des endoscopes non autoclavables (réglementation/recommandations/ état de l'art)
- Les 4 étapes de la démarche qualité appliquée à la désinfection des endoscopes (méthode PDCA, roue de Deming)
- Méthodologie d'élaboration des procédures, des modes opératoires, des grilles d'évaluation des pratiques professionnelle
- Règles de traçabilité des processus de nettoyage/désinfection des endoscopes
- Participation active des stagiaires - démarches réflexives

PRÉ-REQUIS : Avoir participé à une formation Eurofins Biotech-Germande « Endoscopie » (1er niveau ou équivalent)

Cible

EOHH, Qualiticiens, Médecins et Cadres Infirmiers des services d'endoscopie, Pharmaciens, Biologistes, Personnel d'endoscopie (IDE, AS)

Méthodes pédagogiques

Affirmative

Exposés magistraux

Active

Analyse Critique de Documents (procédures, fiches de traçabilités...) Travaux de Groupe (élabores de documents, Mises en situation, échanges entre groupes, synthèse...)

Interrogative

Séances de questions-réponses en fin de thème

Remise d'un support contenant les diapositives projetées ainsi que certains éléments du référentiel utilisé

Formateurs - Concepteurs

B. Ballocchi (IDE - Cadre de Santé)

D. Luu Duc (Pharmacien hygiéniste)

Dates

Marseille → 14-15/05/2020

Marseille → 03-04/12/2020

Lieu et tarifs

• **Au laboratoire Eurofins Biotech-Germande à Marseille**

Hors DPC : 800 €

DPC : 890 €

(tarif par stagiaire incluant le repas de midi)

• **Dans votre établissement**

Pour la constitution d'un projet pour votre établissement et la mise en place d'un devis, nous contacter.