

Désinfection des endoscopes Niveau 3

Gestion des événements indésirables et déclencheurs d'analyse - 1 jour



Durée : 1 journée (7h)

Objectifs pédagogiques principaux

- Acquérir les principes de la démarche corrective d'analyse et de réduction des dysfonctionnements ou situations indésirables (non conformités, événements porteurs de risque, événements indésirables)
- Identifier et déclarer les dysfonctionnements
- Connaître les méthodes et outils d'analyse des dysfonctionnements dans le domaine de la désinfection des endoscopes non autoclavables
- Elaborer un outil de suivi d'un programme d'action

Programme

➤ Le risque infectieux en endoscopie

- Données épidémiologiques
- Facteurs de risque

➤ Notions sur la gestion des risques associés aux soins en endoscopie

➤ Les différents indicateurs de repérage d'événements indésirables et des dysfonctionnements

- Approche par un indicateur : infections associées aux soins, prélèvements microbiologiques des endoscopes, LDE, ESET
- Approche par comparaison à un référentiel : audit

➤ Analyse à postériori d'un dysfonctionnement via la fréquence : diagramme causes-effets

➤ Analyse à postériori d'un événement indésirable via la gravité : méthode Alarm

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

Cible

EOHH (praticien, infirmier(e), technicien biohygiéniste),
Personnel d'endoscopie (Médecin, Cadre, Référent, IDE, AS), Agent de désinfection, Technicien et Ingénieur biomédicaux, Pharmacien, Biologiste, Qualiticien

Méthodes pédagogiques

Affirmative

Exposés magistraux

Interrogative

Séances de questions-réponses en fin de thème

Active

Analyse d'articles / étude de cas par le formateur

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

Formateurs - Concepteurs

D. Luu Duc (Pharmacien hygiéniste)

Dates

Paris → 26/05/2020

Lieu et tarifs

• Externalisée dans les grandes villes de France

Hors DPC : 435 €

DPC : 490 €

(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.