



SPITALUL DE PNEUMOFIZIOLOGIE - GALAȚI

PROCEDURĂ OPERAȚIONALĂ DE LUCRU

Structura CPIAAM

COD POL: POL-CPIAAM-14

Ediția II

Revizia –

EFFECTUAREA CURĂȚENIEI ȘI DEZINFECȚIEI FRIGIDERELOR

1. Scopul procedurii de lucru

Prezenta procedură descrie modalitatea de efectuare a curățeniei și dezinfecției frigiderelor din spital.

2. Domeniul și grupul țintă pentru aplicarea procedurii de lucru

Procedura se aplică în Spitalul de Pneumofiziologie Galați și este respectată de personalul responsabil.

3. Modul de lucru

3.1. Generalități:

Procedura descrie modalitatea de efectuare a curățeniei și dezinfecției frigiderelor din spital, inclusiv a celor din oficiul Blocul alimentar.

DEFINIȚII:

CURĂȚENIE: curățenia reprezintă rezultatul aplicării corecte a unui program de curățare.

CURĂȚARE: etapa preliminară obligatorie, permanentă și sistematică în cadrul oricărei activități sau proceduri de îndepărtare a murdăriei (materie organică și anorganică) de pe suprafețe (inclusiv tegumente), sau obiecte, prin operațiuni mecanice sau manuale, utilizându-se agenți fizici și/sau chimici, care se efectuează în unitățile sanitare de orice tip, astfel încât activitatea medicală să se desfășoare în condiții optime de securitate.

MURDĂRIA: Suprafețele și obiectele pe care se evaluează macro sau microscopic materii organice ori anorganice se definesc ca suprafețe și obiecte murdare.

CODURI DE CULORI: în vederea diferențierii ustensilelor de curățenie în funcție de spațiile care vor fi prelucrate, prin convenție se utilizează codul de culori **verde** pentru officii alimentare.

În situația în care nu se pot asigura ustensilele de curățenie de culori diferite toate materialele de curățenie vor fi marcate distinct cu vopsea în funcție de destinația spațiului în care vor fi folosite.

3.2 Reglementări aplicabile activității procedurate:

- Ordin M.S. nr. 1106/2066 privind aprobarea normelor de supraveghere, prevenire și control al infecțiilor asociate asistenței medicale în unitățile sanitare;
- Ordinul M.S. 961/2066 pentru aprobarea Normelor tehnice privind curățarea, dezinfecția și sterilizarea în unitățile sanitare publice și private, tehnicile de lucru și interpretare pentru testele de evaluare a eficienței procedurii de curățenie și dezinfecție, procedurilor recomandate pentru dezinfecția mâinilor, în funcție de nivelul de risc, metodelor de aplicare a dezinfectanților chimici în funcție de suportul care urmează să fie tratat și a metodelor de evaluare a derulării și eficienței.

3.3. Modalitati, etape, tehnici de lucru:

- operațiunile de curățenie și dezinfecție vor fi făcute numai după o toaletă riguroasă a mâinilor și schimbarea echipamentului de protecție folosit anterior în alte spații;
- ustensilele de curățenie și dezinfecție vor fi dedicate (folosite exclusiv) pentru frigider, utilizarea acestora în afara acestor spații fiind strict interzisă;
- se vor folosi numai produse de curățare și dezinfecție suprafețe avizate pentru zonele de preparare/servire alimente (grupa TP4 din lista de biocide);

În vederea realizării operațiunii de curățare și dezinfecție a frigiderelor se vor respecta următoarele etape:

I. DEZGHEȚAREA:

- Frigiderul se golește complet de toate alimentele, sau materialele conținute, care vor fi depozitate temporar în alt spațiu frig.
- Frigiderul se scoate din priză înainte de efectuarea curățeniei
- Gheața acumulată se lasă să se topească, sau se forțează topirea cu ajutorul unor vase pline cu apă clocotită, care se introduc în compartimentul de congelare.
- Apa scursă se adună cu o lavetă curată

II. SPĂLAREA:

- Interiorul frigiderului se curăță cu ajutorul unei lavete îmbibate într-o soluție de detergent aprobat pentru uz alimentar, sau detergent-dezinfectant pentru suprafețe alimentare.
 - Se insistă asupra rafturilor și gratarelor
 - Se curăță atent compartimentul de congelare
- Exteriorul se curăță cu laveta bine stoarsă:
 - mai întâi ușa, apoi pereții laterali și la final peretele posterior cu vaporizatorul.
 - Se insistă asupra garniturilor de cauciuc, mânerelor ușii și sertarelor
- DEZINFECȚIA: se realizează cu ajutorul unei soluții dezinfectante de suprafețe concomitent cu spălarea (dacă s-a dolosit detergent-dezinfectant), sau după spălare.

III. CLĂTIREA: se efectuează cu ajutorul unei lavete udate în apa curată

După clătire frigiderul se lasă deschis pentru a se zvânta și alimentele se reintroduc după aproximativ o oră de funcționare a frigiderului.

N.B. culoarea ustensilelor de curățenie a frigiderelor (găletușă, lavete) este VERDE!

6. ANEXE/INSCRISURI:

Graficul de curățenie al frigiderului

4. Responsabilități și răspunderi:

Compartimentului pentru supravegherea, prevenirea și limitarea infecțiilor asociate asistenței medicale-CPIAAM:

- organizează și participă la evaluarea eficienței procedurilor de curățenie și dezinfecție prin recoltarea testelor de autocontrol;
- supraveghează prin sondaj modul de aplicare a planului de activitate și a procedurilor specifice.

As.șef unitate:

- supraveghează prin sondaj modul de aplicare a planului de activitate și a procedurilor specifice.

As. șefă /as.coordonatoare secție/structură medicală și asistenta dieteticiană:

- prelucrează salariații din subordine, cu atribuții în efectuarea curățeniei și dezinfecției frigiderelor din spital, inclusiv a celor din oficiul Blocul alimentar
- verifică respectarea procedurii

Personalul nominalizat cu atribuții în efectuarea curățeniei și dezinfecției frigiderelor:

- efectuează curățenia și dezinfecția conform procedurii
- înscrie efectuarea procedurii în Graficul de curățenie și dezinfecție al frigiderelor

5.Anexe/înscrisuri:

-

6.Motivul elaborării prezentei proceduri de lucru:

6.1. Respectarea prevederilor legale in vigoare.

6.2. Aplicarea practicilor adecvate .

Indicator- efectuarea controalelor specifice din partea CPIAAM.