Pulizia e Manutenzione dei Locali Interni (Personale Medico, Assistenti e Tecnici, Quotidiano, Intera Struttura)

Protocolli Igiene e Pulizia · https://clinicalaveterinaria.it/protocolli/locali-interni/

Versione 2

1. Introduzione

- **Descrizione del Compito:** TUTTO il è responsabile della pulizia, della disinfezione e del mantenimento dell'ordine di tutti i locali e delle strumentazioni della struttura sanitaria.
- **Scope:** Include tutti i locali e le attrezzature della struttura sanitaria.
- **Requisiti di Conformità:** Conforme alle normative sanitarie vigenti e alle linee guida interne.

2. Obiettivi

- **Definizione di Successo:** Locali e strumentazioni puliti e ordinati, assenza di contaminazioni.
- **Qualità e Standard:** Standard igienici elevati e mantenimento dell'ordine.
- **Indicatori di Prestazione (KPI):** Frequenza di ispezioni superate, tasso di incidenti correlati a scarsa igiene.

3. Regole, Consigli, e Casi Studio

- **Errori Comuni:** Spostare attrezzature fuori dalla struttura, consumare cibi e bevande nei locali non appropriati.
- **Linee Guida e Consigli:**
  - Non spostare attrezzature o materiali di consumo al di fuori della struttura.
  - Fumare esclusivamente all'esterno della struttura, nel cortile.
  - Tutti gli strumenti adoperati per il monitoraggio dei pazienti, dopo il loro uso vanno puliti (disinfettati, se necessario) e riposti negli appositi scaffali.
  - Cibi e bevande per il personale non devono essere consumati o conservati nei locali dove sono presenti gli animali esaminati o trattati.

- È vietato mangiare, bere, o conservare cibi in locali dove sono manipolati campioni biologici o farmaci: questi includono sale operatorie, corridoi, laboratori, sale visita, ricoveri, sale d’attesa.
- È vietato conservare cibo e bevande in frigoriferi o congelatori utilizzati per conservare farmaci o campioni biologici.

- **Casi Studio:** Esempi di ispezioni interne con esiti positivi e negativi, illustrando l'importanza del rispetto delle regole.

4. Tempi Standard di Esecuzione

- **Durata Stimata:** Pulizia quotidiana dei locali; disinfezione degli strumenti subito dopo l’uso.
- **Considerazioni sui Tempi:** Include tempo per la preparazione degli strumenti di pulizia e disinfezione.

5. Strumenti

- **Strumenti Digitali:** Nessuno specifico.
- **Strumenti Fisici:** Detergenti, disinfettanti, panni pulenti, contenitori per rifiuti biologici.
- **Manuali e Risorse:** Manuale delle linee guida per la pulizia e disinfezione della struttura.

6. Assegnazione del Compito

- **Responsabilità:** Il personale medico è responsabile della pulizia e disinfezione dei propri strumenti e delle aree di lavoro.
- **Modalità di Comunicazione:** Comunicazione delle responsabilità tramite il responsabile del turno.
- **Organizzazione dell'Agenda:** Pulizia giornaliera dei locali prevista alla fine di ogni turno lavorativo.

7. Checklist di Controllo

- **Autovalutazione:**
  - Ho pulito e disinfettato tutte le aree assegnate?
  - Ho riposto correttamente gli strumenti utilizzati?
  - Ho evitato di consumare cibi e bevande nei locali non appropriati?

- **Controllo Qualità:**
  - Controllo delle aree pulite da parte del supervisore alla fine del turno.
  - Revisione settimanale della conformità alle norme di pulizia e disinfezione.

Suggerisci modifiche