


201 4 6

	Szpital Specjalistyczny im. J. Śniadeckiego w Nowym Sączu	Wydanie: 1
		Obowiązuje od dnia 26.01.2009r.
Procedura nr 41	PIEŁĘGNIARKI EPIDEMIOLOGICZNE	Strona 1 z 4

„MYCIE I DEZYNFEKCJA NACZYŃ STOŁOWYCH I SZTUĆCY”

Sporządził:		Zatwierdził:	
Pielęgniarki Epidemiologiczne mgr Alicja Bańdur mgr Ewa Wiktor		Dyrektor Szpitala lek. med. Artur Puszko	
Data:	Podpis:	Data:	Podpis:
26.01.2009	<i>Bańdur Ewa</i>	26.01.2009	DYREKTOR SZPITALA SPECJALISTYCZNEGO im. J. Śniadeckiego w Nowym Sączu <i>lek. med. Artur Puszko</i>

Przedmiot	Sposób mycia i dezynfekcji	Nazwa preparatu, stężenie Czas działania
MYCIE W ZMYWARCE Naczynia stołowe -talerze -kubki -sztućce	<ol style="list-style-type: none"> 1. Usunąć resztki pokarmowe do pojemnika na odpadki (za pomocą szczoteczki, łopatk). 2. Zalać wodą i odmoczyć w razie zaschnięcia resztek pokarmowych. 3. Ułożyć naczynia w zmywarce. 4. Do zbiornika w zmywarce wlać środek myjący. 5. Przeprowadzić proces mycia i dezynfekcji nastawiając program na mycie z termo dezynfekcją. 6. Osuszone talerze, kubki przechowujemy w zamkniętych szafkach w części czystej kuchni. 7. Sztućce przechowujemy w pojemnikach na sucho (częścią chwytną do góry). 	Stosowanie i dozowanie środków myjących zgodnie z zaleceniami producenta.
MYCIE RĘCZNE Z DEZYNFEKCJĄ TERMICZNĄ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Przestrzegać, aby naczynia brudne nie stykały się z naczyniami czystymi 2. Praca i ruch odbywa się w jednym kierunku 3. Przystępując do mycia naczyń należy stosować odzież ochronną (fartuch, rękawice) 4. Zebrać naczynia z sal chorych(tj talerze sztuczne, kubki) 5. Przetransportować do kuchni oddziałowej na oznaczonym wózku 6. Usunąć resztki pokarmowe do pojemnika z przykryciem wyłożonego workiem. Pojemnik opisany odpadki pokonsumpcyjne 7. Komory zlewozmywaka opisać „prawa”, „lewa’ 8. Splukać bieżącą wodą w temp.od 45 – 50 ° C w lewej komorze. 9. Zanurzyć naczynia w komorze lewej zlewozmywaka, myć ręcznie w wodzie z roztworem wodnym środka myjącego. 	<p>Woda o temp. Min. 45⁰ C z detergentem</p> <p>Woda – temp. powyżej 80⁰C przez 3 – 5 min.</p>

	<ol style="list-style-type: none"> 10. Spłukać dokładnie czystą wodą w temp. 45 – 50⁰ C w komorze prawej. 11. Naczynia umieścić w uprzednio przygotowanym wyparzaczu i poddać wyparzeniu 12. Pozostawić do wyschnięcia, eliminować z użycia naczynia uszkodzone. 	
<p>DEZYNFEKCJA CHEMICZNA - MYCIE RĘCZNE</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Przestrzegać, aby naczynia brudne nie stykały się z naczyniami czystymi 2. Praca i ruch odbywa się w jednym kierunku 3. Przystępując do mycia naczyń należy stosować odzież ochronną (fartuch, rękawice) 4. Zebrać naczynia z sal chorych (tj talerze sztuczne , kubki) 5. Przetransportować do kuchenki oddziałowej na oznaczonym wózku 6. Usunąć resztki pokarmowe do pojemnika z przykryciem wyłożonego workiem koloru czerwonego. Pojemnik opisany " odpadki pokonsumpcyjne skażone" 7. Komory zlewozmywaka opisać „prawa”, „lewa’ 8. Spłukać bieżącą wodą w temp. od 45 – 50⁰ C w lewej komorze. 9. Naczynia sztuczne zanurzyć w roztworze środka dezynfekcyjnego w pojemniku przykrytym. 10. Po odpowiednim czasie ekspozycji środka dezynfekcyjnego wyjąć naczynia 11. Zanurzyć naczynia w komorze lewej zlewozmywaka, myć ręcznie w wodzie z roztworem wodnym środka myjącego. 12. Spłukać dokładnie czystą wodą w temp. 45 – 50⁰ C w komorze prawej. 13. Naczynia umieścić w uprzednio przygotowanym wyparzaczu i poddać wyparzeniu 14. Pozostawić do wyschnięcia, eliminować z użycia naczynia uszkodzone. 	<p>Woda o temp. min. 45⁰ C z <i>detergentem</i></p> <p>Użyć środek dezynfekcyjny</p>

UWAGA!!

- Każdorazowo przed przystąpieniem do mycia naczyń kuchennych pracownik zobowiązany jest do przeprowadzenia higienicznego mycia rąk zgodnie z obowiązującą procedurą ogólną nr. 10 „ Higieniczne mycie rąk’
- Dezynfekcję chemiczną przeprowadzać w przypadku naczyń kuchennych pochodzących od pacjentów z „Reżimem sanitarnym”