

<p>٥.٣- يتم إرسال جميع أدوات طب الأسنان القابلة لإعادة الاستخدام (عناصر طب الأسنان الحرجة وشبة الحرجة) إلى قسم خدمات التعقيم المركزي بعد كل مريض.</p> <p>٥.٤- يتم نقل أدوات طب الأسنان الملوثة بما في ذلك قبضات الأسنان إلى قسم خدمات التعقيم المركزي في حاويات مغلقة ومختومة و مقاومة للثقب.</p> <p>٥.٥- إذا لم يكن من المتوقع النقل إلى قسم خدمات التعقيم المركزي في غضون ساعتين، يتم رش الأدوات الموجودة داخل حاويات النقل بمادة جل/رذاذ النقل قبل إرسالها.</p> <p>٥.٦- يتم التخلص من الأجهزة ذات الاستخدام الواحد (على سبيل المثال، مجموعة الفحص التي تستخدم لمرة واحدة، وخراطوشة التخدير، وما إلى ذلك) فوراً بعد كل مريض.</p> <p>٥.٧- في حالة عدم توفر الإبر ذات التغليف الذاتي وأجهزة إعادة التغطية، تستخدم الرعاية الصحية للأستان إعادة التغطية بيد واحدة (تقنية سكوب) لإعادة تغطية الإبر.</p> <p>٥.٨- أسطح التلامس السريعة (الأسطح الملوثة والتي يتم لمسها بشكل متكرر في منطقة رعاية المرضى): مقابض الإضاءة، وصوانى تحضير الأدوات، ومقاتيح وحدات طب الأسنان، وأجهزة الكمبيوتر إما محمية بحاجز أو يتم تنظيفها وتطهيرها بعد كل مريض.</p> <p>٥.٩- خدمات النظافة العامة (مثل الأرضيات والجدران والأحواض) بالماء والمنظفات أو المطهر/المنظفات المعتمدة من وزارة الصحة بشكل روتيني أو عندما تكون متربة أو متسخة بشكل واضح.</p> <p>٥.١٠- يتم استخدام المنتجات والبروتوكولات الموصى بها من قبل الشركة المصنعة لوحدة طب الأسنان للحفاظ على جودة المياه. (في حالة عدم توفر تعليمات التصنيع، يتم تطهير خطوط المياه يومياً / أسبوعياً بمحلول معتمد من وزارة الصحة ووفقاً لتعليمات الشركة المصنعة</p> <p>٥.١١- من أجل التأكد من أن المياه المستخدمة في العلاج الروتيني للمرضى تلبي معايير مياه الشرب (أي أقل من 500 وحدة تكوين المستعمرات / مل من البكتيريا)، يتم أخذ عينات المياه من جميع منافذ المياه في جميع العيادات بحد أدنى من التكرار نصف سنوي وإرسالها إلى مختبر الأحياء الدقيقة.</p> <p>٥.١٢- أثناء العمليات الجراحية، يتم استخدام المحاليل المعقمة فقط، باستخدام جهاز توصيل مناسب.</p> <p>٥.١٣- يطبق العاملون في مجال رعاية الأسنان الاحتياطات القياسية أثناء إجراء الأشعة السينية للأستان.</p> <p>٥.١٤- يلتزم العاملون في مجال الرعاية الصحية بمختبر الأسنان بالاحتياطات القياسية أثناء إجراء تدابير مختبر الأسنان</p> <p>٥.١٥- قبل التعامل مع الأطراف الاصطناعية ومواد التعويضات السنية في مختبر الأسنان (مثل الطبعات وتسجيلات العضات وحواف الإطباق)، يتم تنظيفها وتطهيرها وفقاً لتعليمات الشركة المصنعة.</p>	د-٣- د-٤- د-٥- د-٦- د-٧- د-٨- د-٩- د-١٠- د-١١- د-١٢- د-١٣- د-١٤- د-١٥-
مجال -٥- أقسام الخدمات المساعدة والتداير ذات الصلة	
<p>عنصر -٥-١- المستودعات الطبية</p> <p>٥.١-١- هناك سياسة وإجراءات مكتوبة للتخزين الطبي.</p> <p>٥.١-٢- مناطق التخزين الطبية ذات سعة كافية، ويتم تنظيفها بانتظام، وتأمينها، وبعيدة عن التلوث، وفتحات الهواء، وأشعة الشمس المباشرة.</p> <p>٥.١-٣- تحتوي مناطق التخزين الطبية على تهوية يمكن التحكم بها مع درجة حرارة ورطوبة معدلة (تتراوح درجة الحرارة من 22 درجة مئوية إلى 24 درجة مئوية ورطوبة نسبية تصل إلى 70%)</p> <p>٥.١-٤- أبعاد أرفف التخزين لا تقل عن 40 سم من السقف، و20 سم من الأرض، و5 سم من الحائط.</p> <p>٥.١-٥- أرفف التخزين مصنوعة من مواد قابلة للتنظيف بسهولة، على سبيل المثال، الفولاذ المقاوم للصدأ أو الألومنيوم أو البلاستيك الصلب.</p> <p>٥.١-٦- يتم فصل المواد المعقمة والنظيفة بشكل كامل عن الأغراض الشخصية والأطعمة والمشروبات. لا توجد عناصر منتهية الصلاحية أو عبوات مكسورة أو عبوات بها بقع.</p> <p>٥.١-٧- لا يتم الاحتفاظ بمواد في صناديق الشحن الأصلية الخاصة بها، خاصة في المناطق السريرية.</p> <p>عنصر -٥-٢- قسم الخدمات الغذائية</p> <p>٥.٢-١- هناك سياسة وإجراءات مكتوبة تتناول الخدمات الغذائية ونظافة موظفي المطبخ.</p>	هـ-١- هـ-٢- هـ-٣- هـ-٤- هـ-٥- هـ-٦- هـ-٧- هـ-٨- هـ-٩- هـ-١٠- هـ-١١- هـ-١٢- هـ-١٣- هـ-١٤- هـ-١٥- هـ-١٦- هـ-١٧- هـ-١٨- هـ-١٩- هـ-٢٠-

٢.٢-هـ	تتوفر أعداد كافية من مراافق غسل اليدين وأو أجهزة تطهير اليدين.
٢.٣-هـ	يطبق موظفو المطبخ نظافة اليدين بشكل صحيح ويستخدمون معدات الحماية الشخصية المناسبة أثناء التعامل مع الطعام، ويجب تغيير القفازات أثناء التنقل بين اقسام المطبخ.
٢.٤-هـ	يمتنع موظفو المطبخ المصابون بالتهابات الجهاز التنفسى، أو التهاب المعدة والأمعاء، أو إسهال، أو التهابات اليد، أو الجروح من التعامل مع الطعام.
٢.٥-هـ	يتم إجراء التقييم الطبى ومخارع البراز بشكل روتيني عند التوظيف، كل 6 أشهر وبعد العودة من الإجازة الطويلة. تتم مراجعة النتائج من قبل العيادة الصحية للموظف وفريق مكافحة العدوى.
٢.٦-هـ	يتلقى جميع العاملين في المطبخ لقاحات ضد التهاب الكبد الوبائي A والتهاب الكبد الوبائي B والتهاب السحايا بالملكتورات السحائية ولقاح الأنفلونزا.
٢.٧-هـ	يتم تصميم المطابخ كمناطق منفصلة فعلياً بمعدات ولوازم محددة (مثل الخلاطات والعصارات والطاولات والأطباق والسكاكين ... إلخ) لأنواع مختلفة من الطعام. يتم فصل الطاولات والأطباق والسكاكين المستخدمة في تقطيع اللحوم، أو الدواجن، أو الأسماك، أو الخضروات (مرمزة بالألوان) ويتم غسلها مباشرة بعد الاستخدام.
٢.٨-هـ	يتم مراعاة متطلبات درجة الحرارة والحماية من التلوث أثناء استلام وتخزين وإعداد وعرض ونقل المواد الغذائية. تتم مراقبة درجات حرارة المجمدات والتلاجات بشكل مستمر وتوثيقها على أوراق السجل ويتم اتخاذ الإجراءات المناسبة.
٢.٩-هـ	يتم توفير المياه المستخدمة للطهي من قبل الشركات المعتمدة تجارياً أو من خلال مياه المستشفيات التي يتم اختبارها شهرياً على الأقل للتأكد من أن جودتها تلي المعايير الوطنية التنظيمية لمياه الشرب.
٢.١٠-هـ	يتم وضع ملصقات على عبوات المواد الغذائية بشكل صحيح مع تواريخ انتهاء الصلاحية التي يجب فحصها في كل مرة قبل الاستخدام، ويجب ترتيب جميع المنتجات الغذائية وفقاً لمبدأ ما يدخل أولاً يخرج أولاً.
٢.١١-هـ	يتم غسل وتطهير الفواكه والخضروات.
٢.١٢-هـ	يتم غسل أوعية الطعام وأدوات الطبخ مباشرة بعد إفراغها، وتجفيفها جيداً قبل تخزينها أو استخدامها.
٢.١٣-هـ	هناك خطة لمكافحة الحشرات والقوارض يتم تنفيذها بصرامة.
٢.١٤-هـ	بيئة المطبخ تكون نظيفة (أي يتم تنظيفها بشكل متكرر وجافة وخالية من الغبار).
٢.١٥-هـ	أبعاد أرفف التخزين لا تقل عن 40 سم من السقف، و20 سم من الأرض، و5 سم من الحائط.
٢.١٦-هـ	عربات الطعام المستخدمة مخصصة للوجبات الساخنة والباردة.
٣-عنصر هـ	قسم غسيل الملابس
٣.١-هـ	هناك سياسة وإجراءات مكتوبة لإدارة المغسلة (الجمع والنقل والفرز والغسيل والتخلص والتوزيع).
٣.٢-هـ	يكون تدفق العمل أحدادي الاتجاه من منطقة متخصصة إلى منطقة نظيفة مع الفصل الكامل بينهما.
٣.٣-هـ	توفير مراافق ولوازم نظافة اليدين ويمكن الوصول إليها بسهولة.
٣.٤-هـ	يتم فصل المفارش المتخصصة عن المفارش النظيفة أثناء التجميع والنقل، ويتم تحديد عربات المفارش المستخدمة لنقل المفارش النظيفة والمتخصصة بوضوح.
٣.٥-هـ	يتبع جميع العمال الذين يتعاملون مع المفارش المتخصصة الاحتياطات القياسية (أي التعامل معها بأقل قدر ممكن، وممارسة نظافة اليدين باستخدام معدات الوقاية الشخصية المناسبة، وأكياس الغسيل المانعة للتسرير، وحاويات التجميع).
٣.٦-هـ	أثناء دورة الغسيل ذات درجة الحرارة العالية، تكون درجة حرارة الماء بحد أدنى 71 درجة مئوية (159.8 درجة فهرنهايت) لمدة 25 دقيقة (التطهير الحراري)، ويجب تسجيلها.
٣.٧-هـ	يجب أن تتراوح كمية الكلور المتبقى (المبيض) بين 50 و 150 جزء في المليون ويجب مراقبتها والتحكم فيها.
٣.٨-هـ	أثناء دورة الغسيل ذات درجة الحرارة المنخفضة، تكون درجة حرارة الماء عند 22 درجة مئوية - 25 درجة مئوية (71 درجة فهرنهايت - 77 درجة فهرنهايت)