GUIDE DE REMPLISSAGE

La liste ci-dessous n'est pas exhaustive et contient uniquement les critères disposant d'une information d'aide au remplissage.

ORGANISATION PMRI

Ressources humaines et organisation pour la prévention et la maîtrise du risque infectieux

L'établissement dispose d'un temps de professionnel médical en charge de la PMRI
Médecin, pharmacien, sage-femme.
Il est attendu que cette mission soit clairement définie pour ce professionnel et que celui-ci dispose d'un temps dédié.

L'établissement dispose d'un temps de professionnel paramédical ou éducatif en charge de la PMRI
IDE coordonnateur, cadre de santé, IDE ou autre professionnel paramédical, éducateur...
Il est attendu que cette mission soit clairement définie pour ce professionnel et que celui-ci dispose d'un temps dédié.

L'établissement identifie un ou plusieurs professionnel(s) référent(s)/correspondant(s) en charge de la PMRI
Le référent/correspondant PMRI est un professionnel de santé ou autre professionnel qui participe aux soins ou qui a des contacts rapprochés avec les résidents ou leur environnement.
Son rôle de référent est défini et officialisé dans sa fiche de poste.
Le référent est identifié et reconnu au sein de l'établissement.
Le référent a un temps dédié pour effectuer cette mission.

L'établissement dispose d'un temps de professionnel diplômé en PMRI (DUHH, master)
- soit une équipe opérationnelle en hygiène (EOH) d'un établissement de santé,
- soit une équipe mobile d'hygiène (EMH),
- soit une ressource interne diplômée en PMRI.

Une auto-évaluation de la PMRI dans le cadre du DARI/DAMRI a été réalisée au cours des 5 dernières années
L'établissement a réalisé son auto-évaluation avec l'outil du GREPHH puis de l'outil DAMRI et a défini son plan d'actions d'amélioration en hiérarchisant les actions.

À l'issue du dernier DARI/ DAMRI, l'établissement a validé son plan d'actions
Le plan d'actions d'amélioration est validé par le médecin coordonnateur/comité DARI/autre comité ou instance ayant en charge la gestion de la PMRI dans l'établissement.

À l'issue du dernier DARI/DAMRI, le suivi du plan d'actions est défini
L'établissement a mis en place un comité de suivi DARI ou équivalent (réunions spécifiques) qui assure le suivi des actions et l'état d'avancement des actions à déployer.

À l'issue du dernier DARI/DAMRI, le plan d'action pour la PMRI est en adéquation avec le volet RI du plan bleu de l'établissement
Les conduites à tenir et organisations de la PMRI sont inscrites dans le plan bleu (Cf. plan de gestion d'une épidémie).

Des actions de sensibilisation pour la PMRI sont mises en œuvre au sein de votre établissement pour tous les intervenants (internes et externes)
L'établissement propose des actions de sensibilisation pour la PMRI à l'ensemble des personnes intervenantes, internes et externes(libéraux, bénévoles, familles) à l'établissement. Cela peut être sous forme de formations, réunions, affiches, flyers.

Copyright © DAMRI

Si l'établissement fait appel à des prestataires externes, il veille à ce que chacun d'eux prenne en compte le risque infectieux : 1- lors de la signature de convention 2- lors de l'intervention dans l'établissement
Inscription d'un volet PMRI dans toute convention signée avec un prestataire que cette prévention soit liée au matériel apporté et utilisé par le prestataire ou le matériel mis à disposition par l'établissement pour le prestataire (ex : soins de coiffure, esthétique, matériel d'orthopédie) ou lié à l'environnement de son intervention (ex : techniciens pour la maintenance de la production d'ECS, entreprise pour l'entretien des locaux).

Incontournables de la politique de prévention et de maîtrise du risque infectieux

La gestion des tenues professionnelles (mise à disposition et entretien) est assurée par l'établissement
La tenue professionnelle est dédiée au travail, elle est changée quotidiennement et dés qu'elle est souillée. Elle est retirée au départ du travail. Quel que soit le type de tenue, elle est protégée par un tablier à UU lors des soins souillant. La tenue peut être une tunique/pantalon ou une autre tenue tee-shirt/pantalon...
 Idéalement, l'entretien est assurée par l'établissement. A défaut, si l'entretien des tenues dédiées au travail est confié aux professionnels, les consignes de bonnes pratiques leur sont données.

Les procédures de soins intègrent les précautions standard
Les précautions standard sont le socle de la PMRI, quel que soit le statut du résident pris en charge. L'établissement veille à ce que toute procédure de soins intègre les précautions standard requises pour le soin en question.

Les tabliers sont mis à disposition et leur utilisation est appropriée
L'établissement met à disposition de tous les professionnels des protections de la tenue professionnelle (tablier à UU changé après chaque utilisation). Le tablier en tissu est réservé à la restauration et est changé quotidiennement.

Les surblouses sont mises à disposition et leur utilisation est appropriée
Leur utilisation est indiquée dans le cadre de certaines précautions complémentaires : gale, clostridium difficile.

Les gants à usage unique sont mis à disposition et leur utilisation est appropriée
Le port de gants est indiqué pour tout geste à risque d'AES (contact avec du sang et des liquides biologiques), contact avec des produits chimiques, gestion des excreta, certains soins techniques ...
Ils sont portés au plus près du soin/activité et retirés dès que le soin/activité est terminé.
Une HDM avant/après est attendue.

Les lunettes de protection ou masques à visière sont mis à disposition et leur utilisation est appropriée
L'établissement met à disposition des professionnels des lunettes de protection (ou masques à visière) pour les soins à risque de projections oculaires et lors de précautions complémentaires gouttelettes (ex : COVID-19, grippe).

Les masques chirurgicaux et appareils de protection respiratoire (ex : FFP2) sont mis à disposition et leur utilisation est appropriée
Port de masque chirurgical indiqué dans le cadre de l'hygiène respiratoire et des précautions complémentaires gouttelettes.
Port de masque FFP2 lors des précautions complémentaires de type air et lors de prélèvements nasopharyngés et autres gestes à risque d'aérosolisation.

L'établissement dispose d'une conduite à tenir en cas d'accident d'exposition au sang (AES)
La conduite à tenir en cas d'AES définit les soins immédiats (lavage/désinfection), l'évaluation du risque viral hématogène par un médecin ainsi que le suivi de l'AES. Cette conduite à tenir doit être rédigée, actualisée et accessible (idéalement affichée).

La conduite à tenir en cas d'AES est diffusée à tous les professionnels de l'établissement
La conduite à tenir en cas d'AES est connue de tous.

L'établissement dispose d'une procédure pour l'élimination des excreta
L'établissement formalise sa procédure de gestion des excreta, en ciblant le matériel utilisé, y compris la gestion des protections souillées (circuit d'élimination).

L'établissement a mis en place une procédure relative au circuit d'élimination des déchets, adaptée à chaque filière
L'établissement a mis en place son registre des déchets avec la définition de chaque filière et de son référent ou responsable. Cette procédure définit également les modalités du tri des déchets à la production et les modalités d'élimination propre à chaque filière.

Copyright © DAMRI

L'établissement a signé une convention avec un prestataire pour l'élimination des déchets d'activité de soins à risque infectieux (DASRI)
L'établissement dispose d'une convention avec le prestataire ou la structure en charge de l'élimination et du traitement de ses DASRI. Celle-ci définit les contenants, les modalités de stockage, de transport, de traitement final, le rythme d'enlèvement des DASRI par le prestataire selon le poids (Cf. réglementation).

Le carnet sanitaire de l'eau est mis en place dans l'établissement
Par voie réglementaire, l'établissement met en place son carnet sanitaire de l'eau chaude sanitaire (ECS) avec à la fois le descriptif et la cartographie du réseau d'eau (idéalement un synoptique), les différentes procédures relatives à la prévention du risque légionelle et aux mesures curatives en cas d'anomalies des analyses ou des paramètres de surveillance (températures) ainsi que la traçabilité de toutes ces actions préventives et curatives menées sur le réseau d'ECS.

La conduite à tenir en cas de non-conformité des analyses de légionelles du réseau d'eau chaude sanitaire (ECS) est rédigée et validée
La conduite à tenir en cas de non-conformité des analyses est rédigée et validée par le directeur de l'établissement et par le professionnel en charge de la PMRI (médecin coordonnateur, EOH, EMH, IDEC, autre) en lien avec le prestataire en charge de la production d'ECS.

La conduite à tenir en cas de légionellose pulmonaire est rédigée et validée
Il s'agit de la procédure qui définit la conduite à tenir en cas de diagnostic de légionellose pulmonaire chez un résident pour la prise en charge ad hoc.

Le carnet sanitaire de l'air est mis en place dans l'établissement
La loi portant engagement national pour l'environnement a rendu obligatoire la surveillance de la qualité de l'air intérieur dans certains établissements recevant un public sensible (articles L. 221-8 et R. 221-30 et suivants du code de l'environnement) et la mise en oeuvre d'un plan d'actions d'amélioration.
Cette surveillance de la qualité de l'air intérieur prévoit :
- L'évaluation des moyens d'aération des bâtiments.
- L'entretien des systèmes de ventilation et des moyens d'aération de l'établissement (VMC simple ou double flux, climatisation, hottes et réseaux d'extraction de buées grasses).
- La diminution de l'exposition des occupants aux polluants résultant en particulier des travaux et des activités de nettoyage.

Un responsable des équipes en charge de l'entretien des locaux est identifié
Le responsable des équipes est un professionnel qui assure l'encadrement et le management des équipes en charge de l'entretien des locaux.
Il appuie l'établissement, en lien avec l'expertise d'un hygiéniste, pour le choix des produits et méthodes d'entretien, la rédaction des procédures et/ou convention avec les prestataires lorsque les prestations d'entretien sont externalisées, ainsi que la coordination du programme de formation (mise en œuvre et suivi).

L'établissement s'inscrit dans une démarche d'utilisation raisonnée et éco-responsable des produits d'entretien
L'établissement intègre dans sa politique de gestion de l'entretien des locaux la dimension responsable et développement durable, à la fois en termes de produits, de matériels et de méthodes d'entretien.

L'établissement s'inscrit dans une démarche RABC
L'établissement a organisé sa prestation linge (linge des résidents et tenue des professionnels) et dispose de procédures ad hoc, que celle-ci soit réalisée en interne ou confiée à un prestataire.
Les circuits du linge sale et du linge propre et les conditions de stockage sont définis.

L'établissement a mis en place la méthode HACCP
L'établissement a mis en place une démarche HACCP pour la prévention du risque infectieux lié à la prestation repas (démarche réglementaire). Il est attendu que les mesures de prévention et de maitrise soient mises en place également pour les services ou unités d'hébergement dans les offices de cuisine et salles de restaurant de l'établissement.

L'établissement dispose d'un plan de gestion d'épidémies à jour
L'établissement dispose, en annexe de son plan bleu, d'un plan de gestion d'épidémies.
Ce plan de gestion cible les procédures et organisations, les ressources humaines, et les matériels nécessaires à la limitation de la transmission croisée.
Il est régulièrement actualisé et révisé, a minima une fois par an.

Moyens et matériels mis à disposition

La maintenance préventive de l'ensemble des matériels est définie (ex : extracteurs à O2, broyeurs, lave-bassins,...)
L'établissement a établi un listing de l'ensemble des dispositifs médicaux (DM) et matériels de l'établissement et veille à la prise en compte de la maintenance préventive (contrat d'entretien, révision ou changement de consommable à un rythme défini selon le matériel et les recommandations du fabricant).
L'ensemble des contrats ou conventions tiennent compte de ce volet maintenance préventive.

Copyright © DAMRI

La maintenance curative de l'ensemble des matériels est définie (ex : extracteurs à O2, broyeurs, lave-bassins,...)
L'établissement a établi un listing de l'ensemble des dispositifs médicaux et matériels de l'établissement et veille à la prise en compte de la maintenance curative en cas de panne et élément défectueux mettant en péril le fonctionnement et/ou la sécurité d'utilisation.
L'ensemble des contrats ou conventions tiennent compte de ce volet maintenance curative.
Chaque intervention curative est tracée dans le carnet de vie du matériel.

L'établissement dispose d'une procédure de traitement (nettoyage-désinfection) des dispositifs médicaux réutilisables ne nécessitant pas de stérilisation
L'établissement a formalisé une procédure de traitement des DM, selon le type de DM, immergeables ou non immergeables, en s'appuyant sur le listing établi et actualisé de tous les DM de l'établissement.
Veiller à formaliser les spécificités éventuelles de certains DM.

Une convention est formalisée avec chaque prestataire pour chaque type de DM mis à disposition dans l'établissement
La convention définit les modalités de gestion du matériel pour la prévention de tout risque infectieux lié à l'utilisation, l'entretien, les consommables, les produits (ex : type d'eau à mettre dans un réservoir pour un extracteur à O2, le rythme de changement des lunettes ou sondes, le type et rythme de changement de filtres ou joints pour une fontaine à eau réfrigérante ...).

Surveillance / Signalement

L'établissement dispose d'une procédure de signalement interne des événements infectieux à potentiel épidémique
La procédure relative au signalement interne (alerte) est formalisée et le circuit de l'information est connu de tous.
Le professionnel en charge de la réception, du traitement et de l'analyse du signal/alerte est identifié.

L'établissement dispose d'une procédure de signalement externe des événements infectieux à potentiel épidémique
La procédure relative au signalement externe est formalisée.
 Le directeur ou son représentant transmet le signalement via la plateforme de signalement des évènements indésirables.
La procédure de signalement externe contient les modalités de connexion au portail de signalement et a minima les coordonnées du point focal de l'ARS.

L'établissement réalise le suivi des AES selon les modalités définies avec le service de santé au travail ou équivalent
Chaque AES est analysé par le médecin/service de santé au travail ou équivalent.
Le suivi des AES permet de guider les actions de prévention (mesures organisationnelles, techniques, formations) au sein de l'établissement.

Formations

La formation "nettoyage et/ou désinfection de l'environnement", dans le cadre des précautions standard, est dispensée à l'embauche d'un professionnel en charge de l'entretien des locaux
Tout professionnel du secteur entretien des locaux nouvellement embauché bénéficie d'une formation sur l'entretien des locaux en particulier sur le nettoyage et/ou désinfection de l'environnement et l'entretien des locaux (communs, sanitaires), l'environnement proche du résident (table de chevet, adaptable, barrières, sonnette, télécommande, poignées de porte, de fenêtre, interrupteurs ...).

La formation "nettoyage et/ou désinfection de l'environnement", dans le cadre des précautions standard, est dispensée dans le cadre de la formation continue selon une périodicité définie par l'établissement aux professionnels en charge de l'entretien des locaux
Tout professionnel du secteur entretien des locaux bénéficie dans le cadre de sa formation continue d'une formation sur l'entretien des locaux en particulier sur le nettoyage et/ou désinfection de l'environnement et l'entretien des locaux (communs, sanitaires), l'environnement proche du résident (table de chevet, adaptable, barrières, sonnette, télécommande, poignées de porte, de fenêtre, interrupteurs ...).

La formation "prévention des risques infectieux en restauration (HACCP)" est dispensée à l'embauche d'un professionnel intervenant en service restauration/hôtellerie/cuisine
Tout professionnel nouvellement embauché dans le secteur restauration est ciblé par une formation sur la méthode HACCP.
Si l'établissement fait appel à un prestataire extérieur, il s'assure que tout professionnel nouvellement embauché à la production des repas servis à l'établissement bénéficie de cette formation.
NB : Tous les professionnels en charge de la remise en température et en lien avec la distribution des repas sont ciblés par cette formation à leur embauche.

Copyright © DAMRI

La formation "prévention des risques infectieux en restauration (HACCP)" est dispensée dans le cadre de la formation continue selon une périodicité définie par l'établissement aux professionnels intervenant en service restauration/hôtellerie
Tout professionnel du secteur restauration bénéficie dans le cadre de sa formation continue d'une formation sur la méthode HACCP.
Si l'établissement fait appel à un prestataire extérieur, il s'assure que tout professionnel en charge de la production des repas servis à l'établissement en bénéficie dans le cadre de sa formation continue.
NB : Tous les professionnels en charge de la remise en température et en lien avec la distribution des repas sont ciblés dans le cadre de la formation continue.

La formation "prévention du risque infectieux lié au linge (RABC)" est dispensée à l'embauche d'un professionnel intervenant en service blanchisserie
Tout professionnel nouvellement embauché dans le secteur blanchisserie est ciblé par une formation sur la méthode RABC.
Si l'établissement fait appel à un prestataire extérieur, il s'assure que tout professionnel en charge de la gestion du linge nouvellement embauché bénéficie de cette formation.
NB : Même si l'établissement sous-traite la prestation linge les professionnels de soins de l'établissement doivent être ciblés pour cette formation à leur embauche.

La formation "prévention du risque infectieux lié au linge (RABC)" est dispensée dans le cadre de la formation continue selon une périodicité définie par l'établissement aux professionnels intervenant en service blanchisserie
Tout professionnel du secteur blanchisserie bénéficie dans le cadre de sa formation continue d'une formation sur la méthode RABC.

Si l'établissement fait appel à un prestataire extérieur, il s'assure que tout professionnel en charge de la gestion du linge en bénéficie dans le cadre de sa formation continue.

NB : Même si l'établissement sous-traite la prestation linge les professionnels de l'établissement sont ciblés dans le cadre de la formation continue.

La formation "prévention de la légionelle dans le réseau d'eau chaude sanitaire" est inscrite dans le plan de formation institutionnel et déclinée à l'embauche et en formation continue
Formation prioritaire et indispensable à l'embauche pour :

- techniciens/plombiers/agents techniques du service en charge de la production d'ECS

- professionnels en charge de la réalisation des purges

A décliner dans le plan de formation pour les autres professionnels

Indicateurs

L'établissement a mis en place l'indicateur "nombre de frictions par produit hydroalcoolique (PHA) réalisé par les professionnels de santé par résident et par jour" (indicateur attendu pour les EHPAD)
Outil Pulp'friction, box hygiène des mains, mission MATIS

L'établissement a mis en place l'indicateur "friction des mains avec un PHA déclaré par les professionnels de santé après avoir touché le résident"
Outil Pulp'friction, box hygiène des mains, mission MATIS

L'établissement a mis en place l'indicateur "fréquence moyenne de frictions des mains avec un PHA par les professionnels de santé, observées par les résidents avant un acte de soin pour 100 situations" (NC : uniquement si 100% des résidents ne peuvent pas répondre)
Outil Pulp'friction, box hygiène des mains, mission MATIS

L'établissement a mis en place l'indicateur "proportion de résidents déclarant avoir reçu une information concernant l'hygiène des mains" (NC : uniquement si 100% des résidents ne peuvent pas répondre)
Outil Pulp'friction, box hygiène des mains, mission MATIS

L'établissement a mis en place l'indicateur "couverture vaccinale contre la grippe des professionnels"
Selon la méthodologie définie par SpF.

Risque infectieux et vaccination

L'établissement répond aux obligations réglementaires/recommandations vaccinales en vigueur pour les résidents
Selon les recommandations du calendrier annuel des vaccinations.

L'établissement répond aux obligations réglementaires vaccinales en vigueur pour les professionnels salariés, en lien avec la santé au travail/médecin traitant
Selon les recommandations du calendrier annuel des vaccinations.

Copyright © DAMRI

L'établissement répond aux obligations réglementaires vaccinales en vigueur pour les professionnels de remplacement et/ou intérimaires, en lien avec la santé au travail/médecin traitant
Selon les recommandations du calendrier annuel des vaccinations.

Prévention de l'antibiorésistance et bon usage des antibiotiques

L'établissement a identifié le correspondant en antibiothérapie du Centre Régional en Antibiothérapie (CRAtb) et/ou de l'Equipe Multidisciplinaire en Antibiothérapie (EMA).
Le médecin coordonnateur ou médecin référent ou médecins prescripteurs de l'établissement, a(ont) connaissance de l'organisation mise en place dans la région pour appuyer leur prescription en antibiothérapie.
Si le CRAtb est mis en place, le ou les médecins de l'établissement ont la possibilité de bénéficier de l'appui d'un infectiologue ou d'une EMA (Équipe Multidisciplinaire en Antibiothérapie)

SOINS

Infection urinaire

L'établissement dispose d'une procédure de prévention des infections urinaires
L'établissement a formalisé l'ensemble des actions qui contribuent à la prévention des infections urinaires (organisation et moyens).
Les critères prioritaires sont : l'hydratation des résidents, la vidange vésicale, la gestion des protections, la toilette intime.
Ces critères sont adaptés au profil de chaque résident.

L'établissement dispose d'une procédure relative au sondage urinaire validée
L'établissement a formalisé le sondage urinaire en ciblant le sondage à demeure et le sondage évacuateur. Cette procédure définit, outre le mode opératoire, les incontournables pour la prévention du risque infectieux en termes de pratiques, de matériels utilisés, de produits de désinfection, de surveillance, de suivi et d'évaluation.

La procédure relative au sondage urinaire mentionne les modalités de gestion et de surveillance de la sonde
La procédure de sondage urinaire a précisé les modalités de gestion :
- Les modalités et/ou conditions de changement de la sonde.
- La surveillance du dispositif, avec en particulier :
o La perméabilité, la position déclive, la fixation de la sonde, le positionnement du sac et son niveau de remplissage
o Le rythme de cette surveillance
o La traçabilité de cette surveillance.

Infections cutanées et muqueuses liées aux soins

L'établissement dispose d'une procédure relative aux soins de nursing qui prend en compte la prévention du risque infectieux cutanéo-muqueux
L'établissement a intégré dans la procédure des soins de nursing les règles à respecter pour la prévention du risque infectieux cutanéo-muqueux en particulier le respect des précautions standard (Lors des soins rapprochés les risques de contamination professionnels-soignés ou soignés-professionnels sont réels).
Cette procédure est validée et connue de tous les acteurs concernés.

L'établissement dispose d'une procédure relative aux soins bucco-dento-prothétiques
La procédure de soins bucco-dento-prothétiques des résidents tient compte du profil et de l'état bucco-dentaire du résident.
Cette procédure intègre critères évalués suivants ciblant :
o L'évaluation de l'état buccodentaire à l'admission, puis quotidienne
o L'entretien des prothèses dentaires le cas échéant
o L'entretien du matériel pour les soins bucco-dentaires
o La stérilisation des dispositifs médicaux odontologiques
o La consultation annuelle chez le dentiste
Elle est validée et connue de tous les acteurs concernés.

Abords veineux/sous-cutanés

Copyright © DAMRI

L'établissement dispose d'une procédure de prévention des risques infectieux liés à tous les dispositifs intra-vasculaires (DIV) et sous-cutanés
La procédure relative aux dispositifs intra-vasculaires (DIV) et sous-cutanés intègre la prévention du risque infectieux.
Cette procédure intègre les critères évalués suivants ciblant :
o La pertinence du maintien du dispositif
o La surveillance du dispositif
o Les manipulations sur la ligne de perfusion
o La traçabilité de toutes les actions
o Les bonnes pratiques en termes de type et de volume des solutés perfusés.
Elle est validée et connue de tous les acteurs concernés.

Injections (IM/SC/IDR), prélèvements sanguins, glycémie capillaire, insulinothérapie

L'établissement dispose d'une procédure pour les injections (intra musculaire, sous-cutanée, intraveineuse directe, intra-dermo, insulinothérapie)
L'établissement a formalisé les modalités et les types de DM à utiliser pour les différents types d'injection pratiquées dans son établissement.

Ces procédures intègrent les critères évalués suivants ciblant :

o Les soins locaux,

o La formation et l'évaluation de pratique.

Elles sont validées et connues de tous les acteurs concernés.

Soins respiratoires

L'établissement dispose d'une procédure d'oxygénothérapie
L'établissement ou le prestataire en charge de la gestion du DM a formalisé la procédure relative à l'oxygénothérapie.
Elle intègre les critères évalués suivants ciblant :
o L'utilisation d'eau stérile,
o Le matériel à usage unique,
o La fréquence de changement des consommables,
o La fréquence d'entretien des matériels.
Elle est validée et connue de tous les acteurs concernés.

L'établissement dispose d'une procédure d'aérosolthérapie
L'établissement ou le prestataire en charge de la gestion du DM a formalisé la procédure pour CPAPP = Continuous Positive Airway Pressure (ou PPC = Pression Positive Continue) ou VNI (Ventilation Non Invasive).
Elle spécifie les critères évalués suivants ciblant :
o La fréquence de changement des consommables,
o Les modalités et la fréquence,
 d'entretien des appareils/générateurs.
Cette procédure est connue de tous les acteurs concernés et est effective.

L'établissement dispose d'une procédure d'aspiration trachéale et endo-trachéale
L'établissement a formalisé la procédure relative à l'aspiration trachéale et endo-trachéale. Elle intègre les critères évalués suivants ciblant :
o L'utilisation d'eau stérile,
o La fréquence de changement des consommables,
o La fréquence d'entretien des matériels.
Elle est validée et connue de tous les acteurs concernés.

L'établissement dispose d'une procédure pour CPAPP Continuous Positive Airway Pressure (ou PPC = Pression Positive Continue) ou VNI (Ventilation Non Invasive)
L'établissement ou le prestataire en charge de la gestion du DM a formalisé la procédure pour CPAPP = Continuous Positive Airway Pressure (ou PPC = Pression Positive Continue) ou VNI (Ventilation Non Invasive). Elle spécifie les critères évalués suivants ciblant :
o L'utilisation d'eau stérile,
o La fréquence de changement des consommables,
o Les modalités et la fréquence, d'entretien des appareils/générateurs.
Cette procédure est connue de tous les acteurs concernés et est effective.

L'établissement dispose d'une procédure de soins de stomie trachéale (= trachéotomie)
L'établissement a formalisé la procédure relative aux soins de trachéotomie qui intègre le critère évalué suivant : l'utilisation d'eau stérile et de savon doux.
Elle est validée et connue de tous les acteurs concernés.

Copyright © DAMRI

Soins digestifs

L'établissement dispose d'une procédure d'alimentation entérale (sonde naso-gastrique, jéjunostomie...)
L'établissement a formalisé la procédure relative à l'alimentation entérale. Elle intègre les critères évalués suivants ciblant :
o L'installation assise ou semi assise du résident
o Les points de vigilance lors de la préparation nutritive
o La qualité de l'eau de rinçage des tubulures
o Le changement des lignes d'alimentation et autres consommables
o La surveillance et la traçabilité du soin
Elle est validée et connue de tous les acteurs concernés.

La procédure d'alimentation entérale intègre les points de vigilance relatifs à la préparation nutritive
Les points de vigilance ciblent le mode de conservation, l'intégrité de la poche, l'aspect du produit, les dates de péremption, l'adéquation avec la prescription médicale.

La procédure d'alimentation entérale intègre la fréquence de changement des lignes d'alimentation et autres consommables
Les lignes d'alimentation comprennent sondes, tubulures, nutripompe, seringues, fossets, bouchons, obturateurs...

L'établissement dispose d'une procédure relative aux soins de stomies
L'établissement a formalisé la procédure relative aux soins de stomies. Cette procédure intègre les 4 critères évalués suivants ciblant :
o Le nettoyage quotidien
o La fréquence de changement de l'appareillage
o La surveillance de l'état cutané et la traçabilité
o La conduite à tenir en cas d'intolérance de la peau
o La traçabilité des éléments relatifs à la réalisation des soins et à la surveillance
Elle est validée et connue de tous les acteurs concernés.

Traitement des DM réutilisables

L'établissement dispose d'une procédure de traitement des DM réutilisables
L'établissement a formalisé, validé et diffusé la procédure de traitement des DM réutilisables. Cette procédure intègre les critères évalués suivants ciblant :
o Les fréquences de traitement des DM
o Les modalités de traitement des DM immergeables
o Les modalités de traitement des DM non immergeables
o La liste des types de DM réutilisables dans les différentes unités ou services...
o Elle privilégie l'individualisation de certains DM réutilisables (ex : coupe-ongles)
Elle est validée et connue de tous les acteurs concernés.

La procédure de traitement des DM réutilisables définit les mesures de protection du professionnel
Les mesures de protection ciblent les équipements de protection et les fiches techniques et de sécurité des produits sont accessibles aux professionnels (dilutions, temps de contact, durée de conservation, péremption).

Vaccination des résidents / professionnels

L'établissement organise la vaccination contre la grippe saisonnière des résidents
L'établissement prévoit les moyens nécessaires à l'organisation de la vaccination en termes de moyens humains et de mise à disposition des vaccins.

L'établissement organise la campagne de vaccination des professionnels contre la grippe saisonnière
L'établissement propose la gratuité de la vaccination qu'elle soit réalisée en interne ou en externe (médecin traitant, autre...).
L'établissement renseigne son indicateur de couverture vaccinale des professionnels contre la grippe saisonnière.
Il est conforme aux objectifs nationaux.

L'établissement organise la vaccination anti-pneumococcique des résidents
Pour plus d'informations concernant les recommandations vaccinales et le schéma de vaccination, consultez le calendrier des vaccinations et recommandations vaccinales en vigueur : <a href="https://sante.gouv.fr/prevention-en-sante/preserver-sa-sante/vaccination/calendrier-vaccinal
" target=_blank>En savoir plus...

Copyright © DAMRI

L'établissement s'assure de la vaccination antitétanique des résidents
Pour plus d'informations concernant les recommandations vaccinales et le schéma de vaccination, consultez le calendrier des vaccinations et recommandations vaccinales en vigueur : <a href="https://sante.gouv.fr/prevention-en-sante/preserver-sa-sante/vaccination/calendrier-vaccinal
" target=_blank>En savoir plus...

L'établissement s'assure de la vaccination antidiphtérique des résidents
Pour plus d'informations concernant les recommandations vaccinales et le schéma de vaccination, consultez le calendrier des vaccinations et recommandations vaccinales en vigueur : <a href="https://sante.gouv.fr/prevention-en-sante/preserver-sa-sante/vaccination/calendrier-vaccinal
" target=_blank>En savoir plus...

La couverture vaccinale contre la coqueluche est conforme aux objectifs du calendrier vaccinal en vigueur
Pour plus d'informations concernant les recommandations vaccinales et le schéma de vaccination, consultez le calendrier des vaccinations et recommandations vaccinales en vigueur : <a href="https://sante.gouv.fr/prevention-en-sante/preserver-sa-sante/vaccination/calendrier-vaccinal
" target=_blank>En savoir plus...

L'établissement s'assure des vaccinations obligatoires des enfants pris en charge
Pour plus d'informations concernant les recommandations vaccinales et le schéma de vaccination, consultez le calendrier des vaccinations et recommandations vaccinales en vigueur : <a href="https://sante.gouv.fr/prevention-en-sante/preserver-sa-sante/vaccination/calendrier-vaccinal
" target=_blank>En savoir plus...

L'établissement s'assure de la vaccination contre l'hépatite A des personnes prises en charge du secteur de l'enfance/personnes en situation de handicap
Pour plus d'informations concernant les recommandations vaccinales et le schéma de vaccination, consultez le calendrier des vaccinations et recommandations vaccinales en vigueur : <a href="https://sante.gouv.fr/prevention-en-sante/preserver-sa-sante/vaccination/calendrier-vaccinal
" target=_blank>En savoir plus...

L'établissement s'assure de la conformité de la vaccination anti-covid 19 des professionnels selon la législation en vigueur
Pour plus d'informations concernant les recommandations vaccinales et le schéma de vaccination, consultez le calendrier des vaccinations et recommandations vaccinales en vigueur : <a href="https://sante.gouv.fr/prevention-en-sante/preserver-sa-sante/vaccination/calendrier-vaccinal
" target=_blank>En savoir plus...

L'établissement vérifie l'immunisation contre l'hépatite B de l'ensemble des professionnels de santé/soins ou autres professionnels éligibles
Pour plus d'informations concernant les recommandations vaccinales et le schéma de vaccination, consultez le calendrier des vaccinations et recommandations vaccinales en vigueur : <a href="https://sante.gouv.fr/prevention-en-sante/preserver-sa-sante/vaccination/calendrier-vaccinal
" target=_blank>En savoir plus...

ENVIRONNEMENT

Déchets

La stratégie de gestion des déchets intègre la gestion des déchets d'activités économiques (DAE)
« Un DAE est un déchet produit par un acteur autre qu'un ménage, il peut s'agir d'entreprises, de commerces, d'artisans, d'administrations, d'établissements scolaires ou hospitaliers, etc.
Il peut être non dangereux (papiers, bois, métaux, etc.), dangereux (DEEE, accumulateurs, solvants, etc.) ou inerte (béton, briques, gravats, etc.).
Dès lors qu'un DAE est collecté en mélange avec les déchets des ménages, par le service public d'élimination des déchets (SPGD), il devient un déchet "assimilé" à ceux des ménages et est intégré aux flux de déchets ménagers et assimilés (DMA) ».

La stratégie de gestion des déchets intègre la gestion des déchets d'activités de soins (DAS)
« Les déchets d'activité de soins sont des déchets issus des activités de diagnostic, de suivi et de traitement préventif, curatif ou palliatif, dans les domaines de la médecine humaine et vétérinaire ».

Copyright © DAMRI

La stratégie de gestion des déchets intègre les déchets d'activités de soins à risque infectieux (DASRI)
Déchets d'activité de soins à risque infectieux (Article R1335-1 du code de la santé publique) :
« Déchets présentant un risque infectieux, du fait qu'ils contiennent des micro-organismes viables ou leurs toxines, dont on sait ou dont on a de bonnes raisons de croire qu'en raison de leur nature, de leur quantité ou de leur métabolisme, ils causent la maladie chez l'homme ou chez d'autres organismes vivants.
Déchets, même en l'absence de risque infectieux, relevant de l'une des catégories suivantes :
Matériels et matériaux piquants ou coupants destinés à l'abandon, qu'ils aient été ou non en contact avec un produit biologique ;
Produits sanguins à usage thérapeutique incomplètement utilisés ou arrivés à péremption ;
Déchets anatomiques humains, correspondant à des fragments humains non aisément identifiables. »

RESTAURATION

Infections digestives liées à l'alimentation

Si liaison chaude, la température à 63°C minimum des aliments chauds servis aux résidents est contrôlée
Le principe de la liaison chaude permet de servir des plats préparés juste avant le service. Les plats préparés en cuisine centrale doivent alors être consommés dans les deux heures.

Si liaison froide, la température à 3°C des aliments cuisinés avant remise en température est contrôlée (dans le réfrigérateur ou chariot réfrigéré)
On parle de liaison froide lorsque le lieu de production est différent du lieu de consommation et que la livraison entre les 2 sites se fait à température < 3°C ou lorsque la production est sur place et la consommation des plats confectionnée est différée dans le temps (ce délai entre la production et la consommation pouvant aller jusqu'à trois jours).

La liaison froide est un procédé de conservation des aliments avant leur consommation au cours de laquelle les denrées subissent immédiatement après leur cuisson une réfrigération rapide (en moins de 2 heures) avant d'être stockées à basse température.

La remise en température à +63°C doit se faire en moins de 1 h.

La consommation le jour de la remise en température.

Si liaison froide, la remise en température à 63°C des aliments cuisinés en moins d'une heure est contrôlée avant consommation
Lorsque la production culinaire est en liaison froide, l'établissement veille au contrôle systématique de la remise en température à 63°C des plats cuisinés.
Cette remise en température doit être réalisée en moins d'une heure.

La température à moins de 10 degrés des aliments réfrigérés dans les 2 heures après leur sortie du réfrigérateur est respectée
Les aliments réfrigérés sont consommés au plus près de leur sortie du réfrigérateur dans un délai maximum de 2 heures, sous réserve que leur température soit maintenue à moins de 10°C.

La procédure de distribution des repas intègre une organisation en adéquation avec les soins et le rythme de vie du résident
L'adaptation des prises de repas avec les soins et le rythme de vie des résidents permet d'éviter les risques de non prise des repas ou de décalage du moment de la prise pouvant être à l'origine de dénutrition, augmentant le risque infectieux chez le résident. De même un rythme rapide imposé pour la prise de repas peut augmenter le risque de fausse route et être inducteur d'infections pulmonaires.

LINGE

Linge propre

Les locaux sont sectorisés pour respecter la marche en avant : secteur sale (buanderie)/ SAS / secteur propre (lingerie)
L'architecture de l'établissement permet d'organiser la marche en avant pour éviter le croisement du linge sale et du linge propre.
Si l'architecture ne le permet pas le zonage linge sale/linge propre, l'organisation est à réfléchir pour le permettre.

L'établissement a défini le délai de stockage du linge propre
L'établissement définit dans sa procédure de gestion du linge propre un délai de stockage maximal, au-delà duquel le linge devra être à nouveau traité.

Les locaux de stockage du linge traité sont propres, dédiés et adaptés au volume de linge du service/unité
Les recommandations attendent que les locaux de stockage du linge propre soient dédiés uniquement à celui-ci.
Cependant si les contraintes architecturales l'imposent, il est possible de partager ces locaux.
 Ce local contient uniquement des choses propres (produits décartonnés : protections, matériels propres ou neufs...).
Le local doit répondre aux attendus des recommandations ainsi que le respect des bonnes pratiques d'entretien et de gestion par les professionnels (hygiène des mains, tenue propre, ...).

Copyright © DAMRI

Les entretiens, hebdomadaire et approfondi (trimestriel a minima), du local de stockage du linge propre sont planifiés et effectifs
Il s'agit de l'entretien des sols et des surfaces hautes a minima hebdomadaire pour les sols et trimestriel pour les surfaces hautes.

Le chariot de nursing est approvisionné, la totalité du linge est utilisée, le chariot est nettoyé quotidiennement et est rangé dans un local dédié propre
Si les contraintes architecturales l'imposent et que le stockage dans un local dédié et fermé n'est pas possible, il est recommandé de le protéger en le houssant.
Idéalement utiliser un chariot de nursing fermé pour limiter les risques de contamination.

Linge sale

Les sacs pour le linge sale répondent aux critères exigibles (étanches et imperméables)
Le caractère étanche et imperméable se comprend selon les recommandations de bonnes pratiques.

Les critères de qualité sont un sac à fond rond avec poignées, étanches et imperméables.

L'entretien du matériel utilisé pour le tri et le transport du linge sale est organisé
Le matériel est lavé et/ou nettoyé en interne ou par le prestataire en cas d'externalisation.

La dépose au sol du linge sale et/ou le stockage hors sac dans les chambres sont proscrits
Les professionnels, après fermeture des sacs de linge sale, les évacuent vers le local intermédiaire ou terminal sans les trainer au sol.

Linge des professionnels au vestiaire

Les professionnels disposent de vestiaires ou casiers individuels, de douches et de locaux aérables ou équipés d'un système de ventilation mécanique contrôlée (VMC) fonctionnel
Réglementation du travail "Tout employeur doit obligatoirement mettre à la disposition des salariés des moyens d'assurer leur propreté individuelle, notamment des vestiaires (article R.4228-1 du Code du travail).
Des vestiaires séparés doivent être prévus pour les hommes et les femmes. Le local doit être convenablement chauffé et aéré. Il doit être entretenu et nettoyé régulièrement. Il doit être équipé d'un nombre suffisant de chaises ou de bancs et d'armoires individuelles ininflammables équipées d'une serrure ou un cadenas".

ENTRETIEN DES LOCAUX

Entretien des locaux de l'établissement hors épidémie

L'établissement a nommé un responsable des équipes chargées de l'entretien des locaux
Le responsable est une personne identifiée au sein de l'établissement ou un professionnel de la direction ou de l'encadrement en son absence.

Les procédures relatives à l'entretien des chambres des résidents déclinent les indications : l'entretien quotidien, approfondi périodique et au départ définitif du résident et en définit la méthode
Les procédures relatives à l'entretien des chambres de résidents définissent 3 indications : quotidien, approfondi à périodicité définie par l'établissement selon son organisation et le type de population accueillie et enfin celui au départ définitif du résident (changement de chambre, retour au domicile, mutation dans un autre établissement, décès).

Entretien des locaux en situation épidémique

L'établissement dispose d'une procédure relative à l'entretien des locaux, des sanitaires communs et de la chambre du ou des résidents atteint(s) de gale ou situation épidémique ou contexte socio-économique précaire ou récurrence des épisodes
Les modalités d'entretien sont ajustées à la situation épidémiologique : cas isolé, situation épidémique, gale commune ou gale hyperkératosique.

GESTION ÉPIDÉMIE

Gestions de situations épidémiques

La procédure de conduite à tenir en cas d'épidémie prévoit l'arrêt sans délai des activités collectives (repas en salle à manger commune, animations, sorties ...) ou sortie à l'extérieur de l'établissement (sortie loisir ou consultation médicale non urgente...)
Toutes les mesures mises en place et en particulier l'arrêt des activités collectives font l'objet d'un arbitrage en fonction de la situation épidémiologique, du type de population accueillie, du mode de prise en charge.
Les mesures prises sont proportionnées à la situation rencontrée. Dans tous les cas, cette mise en place fait l'objet d'une concertation pluriprofessionnelle.

Copyright © DAMRI

La conduite à tenir en cas d'épidémie intègre la recherche étiologique virologique et/ou bactériologique et/ou parasitologique de l'événement si besoin
Cette documentation étiologique n'est pas systématique et est prescrite au cas par cas selon la situation épidémiologique.

Épidémie de méningite à méningocoque

La procédure relative à la méningite à méningocoque intègre la recherche des contacts et les oriente pour prise en charge
La recherche des contacts est opérée parmi les résidents, les professionnels et les visiteurs.

Copyright © DAMRI