HYGIENE made by MEIKO

La boucle sanitaire MEIKO

0 Utilisation

de vaisselle, couverts, verres

d' ustensiles de soin (bassins de lit, urinaux etc.)

d' EPI (masques respiratoires, détendeurs etc.)

par le personnel de restauration et de soins, les patients, le personnel d'intervention

1 Réception

- Manipuler la vaisselle/ le matériel à l'aide de gants

2 Préparation, transport

- Utiliser des gants
- Travailler rapidement et de manière conséquente
- En cas de changement de pièce : toucher les poignées de porte uniquement avec des mains propres ou un gant propre

3 Chargement de la machine

- Utiliser des gants
- Positionner correctement la vaisselle/le matériel (comme décrit dans le mode d'emploi)
- Ouvrir/fermer la porte de la machine avec des mains propres ou à l'aide d'un gant propre
- Après fermeture de la porte : laver/ désinfecter les mains ou jeter le gant utilisé
- Lavabo, distributeur de gants, poubelle

4 Lavage et désinfection (le cas échéant)

- Appuyer sur le bouton de démarrage avec des mains propres ou à l'aide d'un gant propre
- Prêter attention aux éventuels messages sur l'écran ; vérifier le cas échéant le niveau des produits chimiques

5 Séchage

- Ne pas effectuer de séchage à l'aide de torchons/chiffons ; ne pas entasser la vaisselle/le matériel
- Étagères de séchage, armoire de séchage

6 Déchargement de la machine

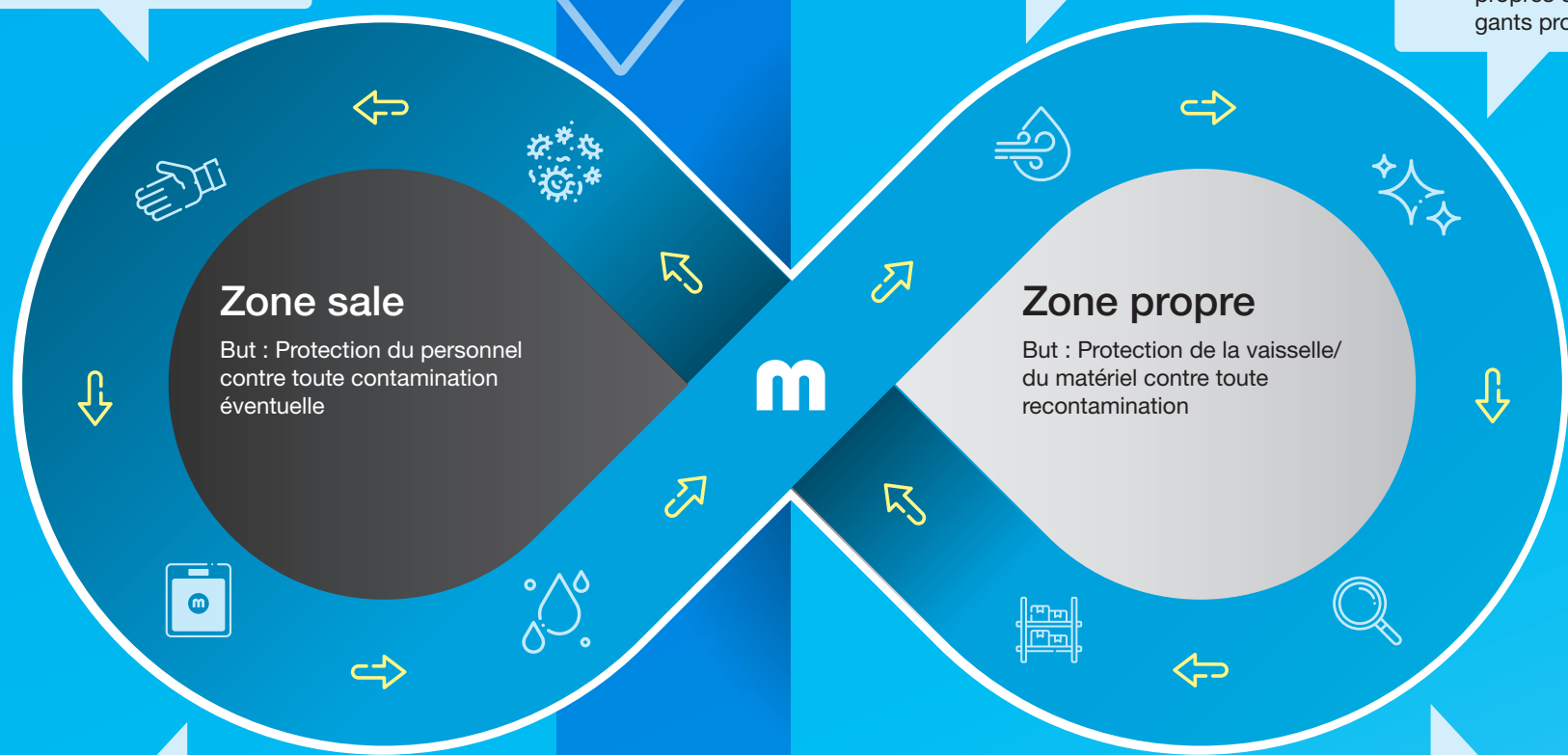
- Manipuler la vaisselle/le matériel avec des mains propres ou à l'aide de gants propres

7 Contrôle

- Effectuer un contrôle visuel
- En cas de manque de propreté, identifier les causes et contacter le service
- Selon la vaisselle/le matériel effectuer des contrôles complémentaires

8 Stockage

- Stocker uniquement de la vaisselle/du matériel propre et sèche/ sec; assurer la sécurité sanitaire (par un emballage éventuel)
- Nombre suffisant d'étagères de stockage



Légende :

Action recommandée · Risque hygiénique · Planification recommandée

MEIKO
The clean solution