

## اصحاح البيئة في مؤسساتنا الصحية

منذ بداية القرن التاسع عشر برز بشكل جلي التأثير السلبي للعدوى الانتقالية ( المرتبطة ) بالمستشفيات مما دعا إلى إيجاد التغيرات في تصميم المستشفيات وتحسين ممارسات الكوادر الصحية.

من المبادئ الأساسية لأي نظام صحي هو توفير العناية والرعاية الضرورية للمرضى وتفادي تعريضهم للأذى داخل المؤسسات الصحية، لهذا السبب اجتهدت إدارات المستشفيات هذه الأيام وتحت ضغط الحاجة الملحة إلى إدخال سياسات وبرامج للسيطرة على العدوى وتكليف فرق تضم متخصصين لتنفيذ هذه البرامج.

## البيئة الصحية

تتكون البيئة داخل المستشفى من المفردات التالية:

البنية : أي تصميم الردهات ، صالات العمليات والوسائل المتاحة لتسهيل سير العمل في مختلف أقسام و مرافق المستشفى الأخرى

الهواء: إدامة الهواء الصحي.

الماء : السعي لتجهيز الماء الصحي .

المطبخ: العناية بنظافة المطبخ الأدوات المستعملة للطبخ .

الغسيل : التعامل مع الغسيل ، طرق جمعة ونقله.

النفايات : جمع وتصريف النفايات العامة والطبية بشكل يضمن السلامة .

التنظيف : الغسل ، التطهير ، الطرق المتبعة في إدامة و تنفيذ الأعمال المنزلية.

## المطبخ (Kitchen)

يقوم المطبخ الرئيسي في المستشفيات بتزويد المرضى الراقدين والأفراد العاملين بوجبات الطعام على مدار اليوم ،وعند عدم الاهتمام بتوفير الشروط الصحية اللازمة يؤدي إلى تفشي العدوى بين مستهلكي الطعام.

فالاهتمام بالنظافة الشخصية للكوادر العاملة وفعالية الطرق المتبعة في تنظيف مكان تحضير الطعام والأدوات المستعملة. والتي تعتبر من العوامل بالغة الأهمية للوقاية من انتشار العدوى بين الأفراد .

إدامة مظاهر النظافة في المطبخ والتي تشمل السقوف ، الجدران والأرضية مع الأخذ بنظر الاعتبار الفقرات الآتية :-

- عدم استعمال العربات التي تنقل الأطعمة لأغراض أخرى.  
- استعمال أواني وحاويات الطعام من النوع النيبيذ ( استعمال مرة واحدة ) أو المواضبة والاهتمام بغسل وتطهير الأواني واستعمال ماكينة غسل خاصة أو استعمال الماء الحار والمواد المعقمة في عملية الغسل ، ثم تجفيف الأواني بشكل جيد .  
- التأكيد على تجهيز المطبخ بوسائل التنظيف وتأمين المياه الصالحة للاستعمال بشكل دائم.

- عدم السماح للعاملين بالاحتفاظ بملابسهم أو حقائب اليد داخل المطبخ أو في مناطق خزن الطعام .

- الحفاظ على سطوح تحضير الطعام نظيفة بصورة دائمة بالإضافة إلى الاهتمام بنظافة مخازن الطعام والاجتهاد بتوفير الشروط الصحية في المكان برمته.

- يتم تقديم الطعام حال الانتهاء من تحضيره مباشرة .  
- التخلص من الطعام المتبقي والفائض عن الحاجة والامتناع عن الاحتفاظ به .  
- الحث على جمع وتصريف النفايات بالطرق الصحية المناسبة لضمان السلامة للجميع.

- من الضروري إخضاع العاملين لفحص أولي للتأكد من صلاحيتهم للعمل قبل تعيينهم.

-إجراء فحص دوري لضمان سلامة العاملين وتنظيم استمارات خاصة لتوثيق المعلومات الضرورية.

## الغسيل ( المصبغة ) (Laundry):

تحمل البياضات الملوثة والمثقلة بالبكتريا مثل العصيات السالبة لصبغة غرام (Gram-negative bacilli) من الجهاز الهضمي والأمعاء بشكل خاص والمكورات العنقودية السالبة المتخثرة .

- تفادي هز وتحريك الغسيل الملوث عند حمله أو نقله من مكان إلى آخر قدر الإمكان وارتداء الملابس الواقية أثناء التعامل بها.

- رزم وجمع البياضات الملوثة داخل أكياس في منطقة استعمالها.

- عدم فرز وتصنيف أو شطف البياضات المستعملة في منطقة استعمالها أي في ( الردهة، وحدة المريض ).

- وضع الغسيل الملوث الرطب داخل أكياس لا تسمح بمرور السوائل أو استعمال حاويات سهل غسلها وتطهيرها بعد الاستعمال في منطقة التعامل مع البياضات .

- عند نقل البياضات الملوثة داخل أكياس يجب تفادي الضغط عليها أو حملها قريبة وملامسة للجسم وذلك لتفادي انثقاب الأكياس أو التعرض للوخز بإبر السرنجات المستعملة ( والتي تم التخلص منها بطريقة غير ملائمة ) نتيجة لوجودها داخل البياضات.

- تتبع الإجراءات الروتينية لغسل البياضات المتسخة أي باستعمال ( دورة اعتيادية للغسل في ماكينة الغسيل ، إضافة المطهرات والمنظفات المحلية ، من الممكن إضافة مادة مبيضة (bleach) عند الحاجة للحصول على بياضات نظيفة ذات رونق مناسب.

- يفضل عزل البياضات الملوثة عن البياضات المتسخة داخل وحدة المريض ، لتسهيل التعامل معها داخل شعبة الغسيل (المصبغة) ، أي رزمها داخل اكياس منفصلة.

- تغطية وتغليف البياضات النظيفة خلال نقلها وطول فترة خزنها.

- الابتعاد عن حفظ وخزن البياضات النظيفة على الأرض .

- تخزين البياضات النظيفة في غرفة بدرجة حرارة (٦٨-٧٨) فهرنهايت.
- الرفوف المستعملة للخرن تكون بالمواصفات التالية :
- بعيدة عن الجدران بحوالي (١-٢) انج لتسهيل عملية التنظيف.
- يرتفع الرف السفلي حوالي (٦-٨) انج عن ارض الغرفة بينما يكون الرف العلوي بعيد عن السقف حوالي (١٢-١٨) انج .
- تخزين البياضات النظيفة فقط.
- الابتعاد عن وضع و حفظ البياضات النظيفة على أو داخل سطح متسخ أو رطب ،غرف جمع القمامة،غرف الخدمات، الشبايك، الكراسي ، عربات النقل ، الكراسي المتحركة المستعملة لنقل المرضى ، المناضد ، الخزانات والدواليب الخشبية ، غرف المرضى أو الغرف المستعملة كمكاتب أو المناطق المخصصة لجمع البياضات القذرة.
- تحفظ عربات نقل البياضات نظيفة خالية من التلوث باستعمال مواد التنظيف والمطهرات وتخزن في مناطق نظيفة غير ملوثة بشكل واضح للعيان.
- يجب إن تتوفر الوسائل والتسهيلات الكافية من أحواض ومنظفات مناسبة لغسل الأيدي، وغرف خاصة لتبديل الملابس عند الانتهاء من ساعات العمل ، لوقاية العاملين من انتقال العدوى نتيجة التعامل المباشر واليومي مع البياضات الملوثة.
- تصميم وتجهيز شعبة الغسيل حسب الشروط الصحية:
- تهوية مناسبة .
- مناضد مناسبة صقيلة السطوح سهلة التنظيف مقاومة للمواد المطهرة .
- عربات مناسبة أو حاويات مخصصة لحفظ الغسيل التنظيف وأخرى لجمع الملوث منه على إن تكون مقاومة للمواد المطهرة المستعملة في التنظيف.
- مكان مخصص لحفظ البياضات النظيفة معزول عن منطقة استقبال وغسل البياضات الملوثة. لحفظ الأنسجة المغسولة من انتشار الميكروبات خلالها.
- تجهيز العاملين بملابس واقية مثل الكفوف ، الصداري ، والتأكيد على وجود أحواض لغسل الأيدي في مناطق الغسيل القذر.

- التأكيد على عدم تناول الأطعمة وتحضيرها داخل شعبة الغسيل .