

Mission hygiène:



Ambiance bio-nettoyage



RETEX

**BIONETTOYAGE
ECOLOGIQUE:**

FOCUS:

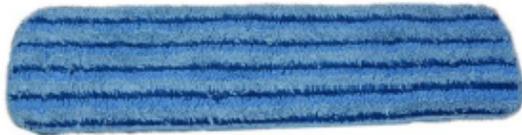
**Technique de
pré-imprégnation**

EOH+CHH du CHLDB

La méthode de pré-imprégnation : DE QUOI PARLE-T-ON?



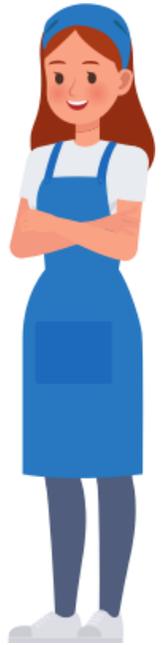
La méthode de pré-imprégnation consiste simplement à imprégner un **nombre de frange ou de lavettes** déterminés avec la **quantité de solution suffisante**, en fonction de la **surface de nettoyage à traiter**.



= 200ml

Les attentes de la méthode d'imprégnation

- Impact écologique:
 - Réduction de la consommation d'eau et de produits
- Impact économique:
 - Maîtrise des coups
- Impact professionnel:
 - Utilisation de matériels ergonomiques limitant les troubles musculo-squelettiques
 - Diminution de l'exposition aux produits
- Impact hygiénique:
 - Diminution des contaminations croisées car pas de « retrempage ».



Le CHLDB

- Multi pavillonnaire
- 85 chambres,
 - 1 secteur de 30 chambres dont 8 doubles
 - 1 secteur de 24 chambres
 - 1 secteur de 31 chambres
- De nombreux locaux en commun,
- Des longs et larges couloirs
- Des bâtiments pour les HDJ, l'UIS, la salle de sport....
- 2 équipes différenciées:
 - Les ASH soins pour les chambres (matin/garde)
 - Les ASH communs pour tous les autres espaces (matin)

La genèse

- Utilisation de la méthode d'imprégnation depuis de nombreuses années
- Les motivations:
 - Déménagement dans les nouveaux locaux
 - Sols adaptés et neufs
 - Eviter l'installation rapide d'un bio film
 - Améliorer les bonnes pratiques
 - Améliorer les conditions de travail

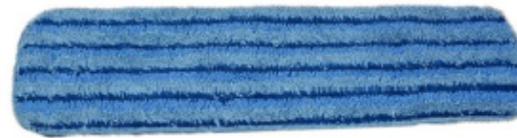


Le matériel et équipements

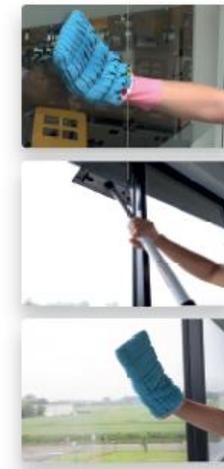
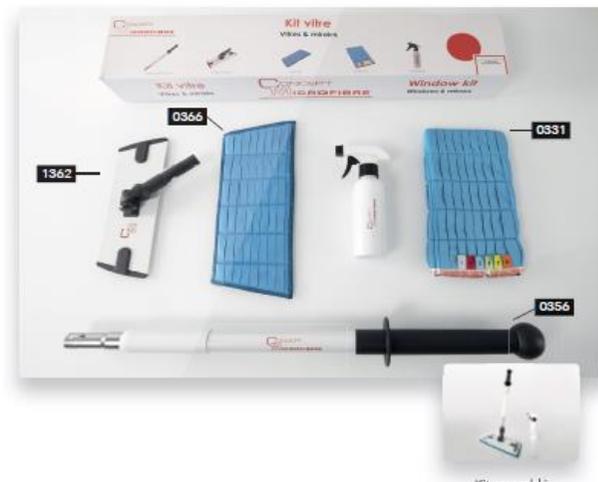
- Le chariot de pré-imprégnation



- Le manche ergonomique, le socle et les franges



- Le kit vitre



Le petit plus sur la gestion des produits

- Dilution contrôlée grâce à différentes buses de calibrage,
- Diminution de la consommation d'eau et de produits,
- Amélioration des bonnes pratiques,
- Limitation des produits utilisés.



L'organisation

- Chaque service doté d matériel pour les soins et pour les communs
- Stockage dans des locaux dédiés et sécurisés
- Tous équipés de bornes de dilution
- Mise à disposition des PND pour les soins et communs
- Formation des professionnels pour les prestataires



	PLAN DE NETTOYAGE ET DESINFECTION ASH SOINS	Validé le :
	Bât FZ Service gériatrie	ANNEE : 2018
		RAQGDR :

LES PURGES DE TOUS LES POINTS D'EAU SE FONT LE MARDI ET VENDREDI EN COLLABORATION AVEC LES ASH COMMUNS

Fréquences	Chambres	Vitres des chambres	Reserve des produits alimentaires	Office alimentaire	Restaurant	Réserve produits d'entretien	Local ASH	Lingerie
Pluriquotidien	Sanitaires si besoin			X 8 h 00 – 13 h 30 – 19 h 30	X 8 h 30 – 14 h 30 – 19 h 30			
Quotidien	X A partir de 9 h00						X	
Hebdomadaire		X <i>(CF liste des chambres dessous le tableau)</i>	X Approfondi lundi AM et les chariots de l'office alimentaire	X Approfondi mardi AM	X Approfondi Mercredi AM	X Approfondi jeudi AM	X Approfondi vendredi AM	X Approfondi samedi AM

Jours de la semaine	Entretien des vitres des chambres	
	ASH 1	ASH 2
LUNDI	Chambres : 1 – 3 – 5	Chambres : 33-34-35
MARDI	Chambres : 2 – 4 - 6	Chambres : 20-21-22
MERCREDI	Chambres : 7 – 9	Chambres : 25-27-32
JEUDI	Chambres : 8-10	Chambres : 23-24-26
VENDREDI	Chambres : 11-13	Chambres : 29-31
SAMEDI	Chambres : 12-14	Chambres : 28-30

HORAIRES	TACHES
7 H 05 – 8 H 00	Prise de la température du réfrigérateur de l'office alimentaire Mise en place du restaurant et de l'office alimentaire
8 H 00 – 9 H 00	Vaisselle du petit déjeuner Entretien du chariot du petit déjeuner Bionettoyage de l'office alimentaire et du restaurant
9 H 20 – 12 H 00	Bionettoyage des chambres Entretien du chariot ménage Bionettoyage du local à ménage Evacuation des déchets (à partir de 11 h 00)
12 H 00 – 13 H 45	Vaisselle du déjeuner Entretien de l'office alimentaire Evacuation des déchets (avant 13 h 00)
14 H 00 – 17 H 30	Pliage et rangement des lavettes et franges Tâches selon PND Bionettoyage des chambres des patients sortant après désinfection de l'environnement par l'IDE et l'AS
17 H 50 – 20 H 25	Mise en place du restaurant et de l'office alimentaire Entretien du chariot repas, de l'office alimentaire et du restaurant Evacuation des déchets

Avantages/Inconvénients

Réduction des efforts physiques et gains de temps (seaux et franges moins lourds, pas d'essorage de presse ni rajout de solution en cours d'opération, pas de remplissage et de vidange des seaux, moins de distances parcourues...);

Meilleure posture de travail (diminution des TMS);

Réduction de la consommation d'eau et de produits chimiques, réduit les rejets dans l'environnement;

Limite la contamination de la frange en évitant son trempage dans le seau;

Séchage plus rapide;

Possibilité de nettoyer les surfaces verticales et les surfaces hautes;

Supprime la problématique d'accès à un pont d'eau et à lieu d'évacuation de l'eau usée

Limite le risque chimique: moins de produits utilisés, AUCUN CONTACT AVEC LES PRODUITS.

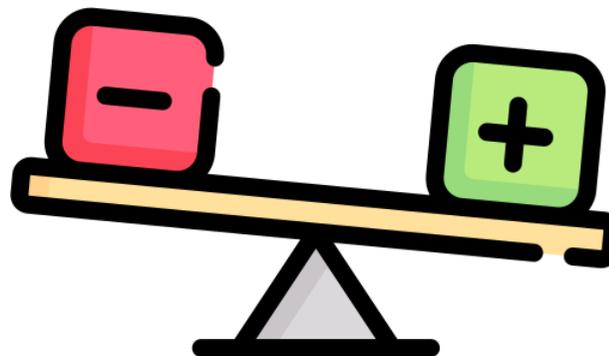
Matériel onéreux

Gestion des stocks difficile

Disaprition du materiel

Non respect des techniques de lavage en blanchisserie donc materiel détérioré

Croyances des agents



Conclusion

- Satisfaction des professionnels
- Satisfaction des usagers
- Evolution des pratiques et de la reconnaissance des professionnels
- Pas d'évaluation pour l'instant sur les coûts
- Diminution nette des produits utilisés



**Merci de
votre
attention**

Ambiance bio-nettoyage

- [https://www.mureka.ai/song-detail/Loha3sTsKsKqC6Rvfg4yCZ?is from share=1](https://www.mureka.ai/song-detail/Loha3sTsKsKqC6Rvfg4yCZ?is_from_share=1)