¿Por qué lavachatas?

La persona más importante en el proceso de cuidado hospitalario

... y la pregunta principal:

Hay varias posibilidades...

y también varios riesgos...

- **Riesgo para el asistente sanitario**
  - manos
  - ojos
  - uniformes

- **Entorno de riesgo**
  - suelos
  - paredes
  - instrumentos de limpieza
  - superficies

→ gran riesgo de: **contacto, salpicadura, aerosol, <u>infección al paciente</u>**

Estadísticas sobre infecciones nosocomiales

- Alemania:
  - Número de hospitales: ~ 2.500
  - Camas: ~ 560.000
  - Pacientes: 16.5 millones
  - Tasa de infección: ~ 6.4 %
  - Infecciones nosocomiales: 600.000
  - Tasa de mortalidad: 30.000 / año
  - Costes: 2 mil millones de €

- Estados Unidos:
  - En los Estados Unidos las infecciones nosocomiales son una de las 10 primeras causas de mortalidad
  - El Centro de Control de Enfermedades estima 100.000 casos de muerte el año

Las manos de las Enfermeras están hechas para cuidar y NO para limpiar chatas

La limpieza y desinfección a MÁQUINA es más SEGURA y HYGIÉNICA

Higiene

Definición

Higiene

Es una palabra derivada de la expresión griega *hygieniós* y significa:

“contribuir a la salud“

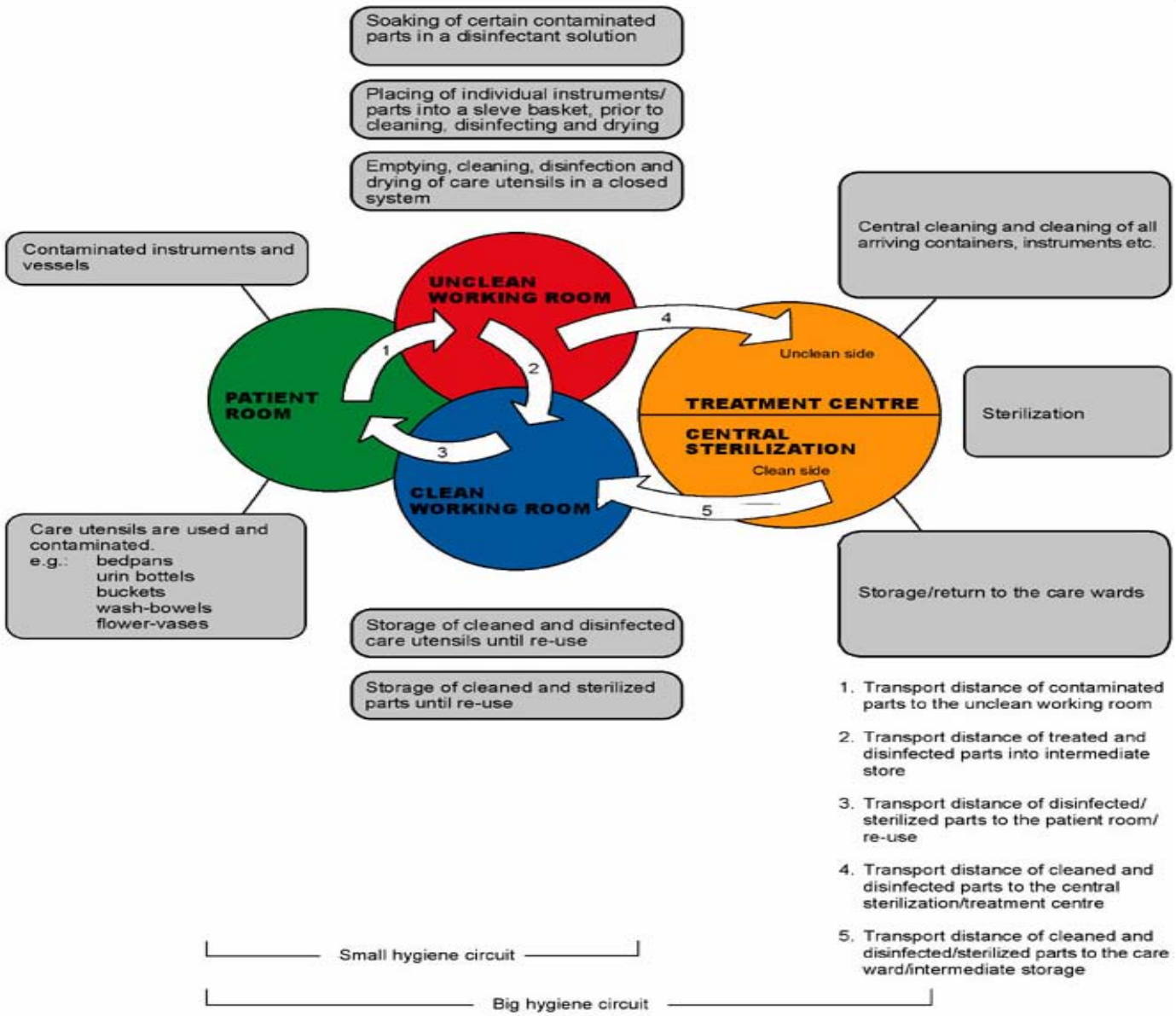
“Higiene es el estudio del mantenimiento y la mejora de la salud humana.“

Higiene

Definición de la OMS

Higiene =

acción preventiva para la conservación de salud de los humanos



Prof. Dr. med. H.-P. Werner,
Hygiene-Institut Mainz.

Funcionamiento

Exigencias para una lavadora desinfectadora automática
(según la norma ISO 15883)

- vaciar
- lavar/limpiar
- desinfectar
- „secar“

Funcionamiento

- vaciar

„Con el objeto de reducir el riesgo de salpicaduras y la generación de aerosoles, la mayoría de las máquinas incorporan medios para vaciar los contenedores de residuos humanos de forma automática...“

4.3 Vaciado

4.3.1 „Siempre que sea posible se debería evitar el vaciado manual de los contenedores.“

4.3.2 Cuando el(los) contenedor(es) sean de vaciado automático, el sistema de vaciado debe asegurar que no se producen salpicaduras o descarga de aerosoles de los contenidos durante el vaciado automático.

Funcionamiento

- lavar / limpiar

4.4 Limpieza

4.4.1 Prelavado por inyección de agua

„Los contenedores se deben prelavar con abundante inyección de agua para retirar los sólidos gruesos.“

4.4.2 Lavado

„Los contenedores se deben someter al lavado de sus superficies interiores y exteriores.“

Funcionamiento

- desinfectar

Desinfección vs. Esterilización

Desinfección

No existe una definición muy clara. En principio, cualquiera reducción de la cantidad de germenes constituye una desinfección.
Su objetivo es la destrucción de bacterias patógenas.

La cantidad de bacterias patógenas será reducida hasta el punto en que ya no puede occurir una infección.

Esterilización

Es la eliminación completa de todas formas de vida microbiana (esporas bacteriales incluidas).

Incluye también la eliminación de microorganismos potencialmente patógenos y formas no-patógenas.

Funcionamiento

- desinfectar

4.5 Desinfección

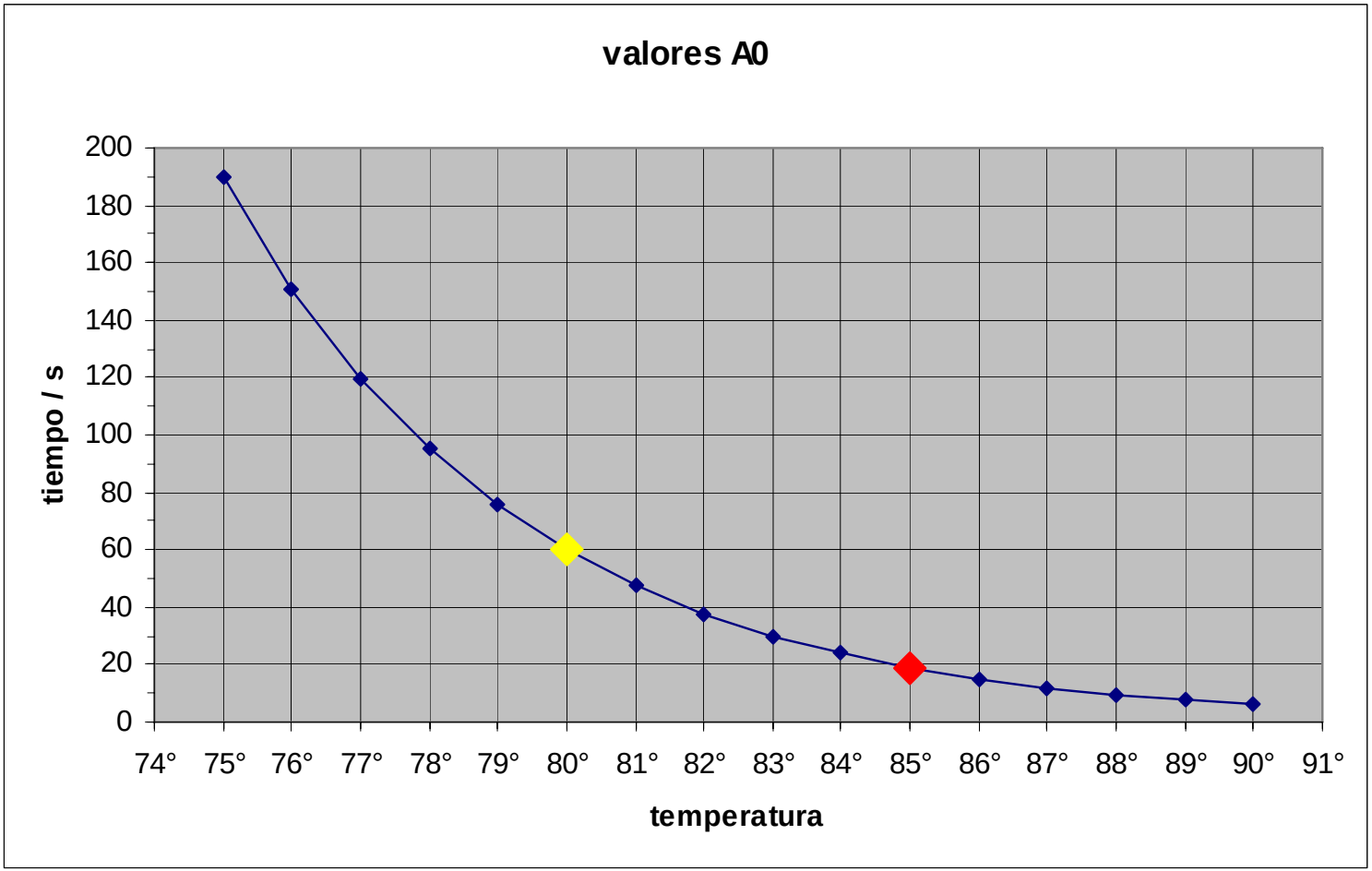
4.5.1 „Se debe considerar que se ha obtenido la desinfección térmica cuando todas las superficies a desinfectar han estado sometidas a un proceso que proporcione para A_0 un valor, de al menos, 60.“

Con una temperatura de desinfección de 85°C durante 60 segundos, el proceso de desinfección en nuestro TOPIC corresponde perfectamente a los requesitos de la norma.

Cuadro del valor A_0 según EN ISO 15883

Temp	A_0 60 (sec)	A_0 600 (sec)	A_0 3.000 (sec)	= (min)
95°	1,9	19,0	94,9	1,6
94°	2,4	23,9	119,4	2,0
93°	3,0	30,1	150,4	2,5
92°	3,8	37,9	189,3	3,2
91°	4,8	47,7	238,3	4,0
90°	6,0	60,0	300,0	5,0
89°	7,6	75,5	377,7	6,3
88°	9,5	95,1	475,5	7,9
87°	12,0	119,7	598,6	10,0
86°	15,1	150,7	753,6	12,6
85°	19,0	189,7	948,7	15,8
84°	23,9	238,9	1.194,3	19,9
83°	30,1	300,7	1.503,6	25,1
82°	37,9	378,6	1.892,9	31,5
81°	47,7	476,6	2.383,0	39,7
80°	60,0	600,0	3.000,0	50,0
79°	75,5	755,4	3.776,8	62,9
78°	95,1	950,9	4.754,7	79,2
77°	119,7	1.197,2	5.985,8	99,8
76°	150,7	1.507,1	7.535,7	125,6
75°	189,7	1.897,4	9.486,8	158,1
74°	238,9	2.388,6	11.943,2	199,1
73°	300,7	3.007,1	15.035,6	250,6
72°	378,6	3.785,7	18.928,7	315,5
71°	476,6	4.766,0	23.829,8	397,2
70°	600,0	6.000,0	30.000,0	500,0
69°	755,4	7.553,6	37.767,8	629,5
68°	950,9	9.509,4	47.546,8	792,4
67°	1.197,2	11.971,6	59.857,9	997,6
66°	1.507,1	15.071,3	75.356,6	1.255,9
65°	1.897,4	18.973,7	94.868,3	1.581,1

Cuadro del valor A_0 según EN ISO 15883



Desinfección de utensilios sanitarios

Utensilios sanitarios pueden ser desinfectados de naturaleza térmica, química o mediante una combinación de las dos.
La desinfección térmica debe ser preferida.

Desinfección térmica:

Los utensilios sanitarios pueden ser:

- hervido en agua
- tratado con vapor
- lavado con agua caliente en lavadoras diseñadas especialmente para la desinfección

Cuando se utiliza equipamiento para lavar y desinfectar utensilios sanitarios, la temperatura del agua o del vapor no es el único factor crítico.
Las superficies de los utensilios deben tolerar las temperaturas de la desinfección y deben resistirlas durante el período de la desinfección.

Ventajas de una desinfección térmica

1. Efectividad microbiológica superior - más fiable que los productos químicos
2. Seguridad microbiológica superior debido a los métodos simples que se pueden utilizar para controlar las condiciones de la desinfección (medición física de la temperatura).
3. Los utensilios están libres de residuos después del tratamiento
4. Es fácil secar los utensilios después de la desinfección usando el calor conservado en los utensilios.
5. Un proceso fácilmente manejado.
   El proceso estándar.

Qué nos dice eso?

La desinfección química es siempre el segundo mejor proceso.

⇒ La desinfección térmica es el mejor proceso. El calor es universalmente eficaz contra microorganismos y mucho más amigable con el medio ambiente que un proceso químico.

La desinfección química solo debería ser considerada en caso de que existan razones ineludibles contra el uso de calor.

Esta definitivamente no es la situación si se trata de lavadoras desinfectadoras.

Funcionamiento

- **„secar“**

4.7 Secado

„La disposición de una fase independiente de secado dentro del ciclo de funcionamiento, debe ser opcional.“

Y como?

con un producto tensio activo y descalcificando para lavadoras desinfectadoras

Doyen SK22E

etol

Exigencias para una lavadora desinfectadora automática

- vaciar
- lavar/limpiar
- desinfectar
- „secar“

- ✓ chatas
- ✓ botellas de orina
- ✓ cubos de heces
- ✓ y muchos otros utensilios

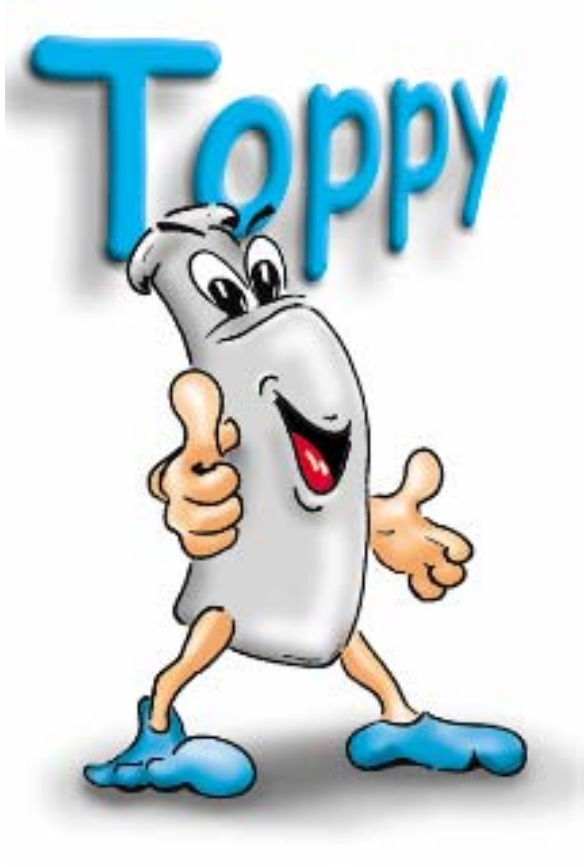
Hechos sobre la limpieza y desinfección a máquina

- ✓ poco común en la asistencia sanitaria
- ✓ de fácil manejo
- ✓ estandarización y validación
- ✓ mejores resultados
- ✓ ahorra tiempo a las enfermeras
- ✓ monitorización
- ✓ desinfección térmica
- ✓ indispensable en cada planta
- ✓ caro (¿?)

Una lavadora desinfectadora que funciona correctamente proporciona:

- ✓ un método más consistente, fiable
- ✓ limpieza, descontaminación y reprocesamiento terminal para chatas, orinales, etc.
- ✓ es mejor que sólo los métodos de reprocesamiento manuales
- ✓ contribuye en gran medida a prevenir completamente la transmisión de bacterias
- ✓ proteje al personal sanitario de la exposición a materiales potencialmente infecciosos
- ✓ proteje al paciente que está especialmente en peligro por su sistema inmunológico débil

Nuestro propósito está hacer su trabajo más agradable y sobre todo más seguro!!!

... y por supuesto también su estancia en el hospital

Hasta ahora todo bien ?!?