Orientation pratique – Milieu hospitalier
Préposés aux bénéficiaires en endoscopie/PRDM

1. Renseignements généraux et planification de la rencontre			
Nom de l'employé(e) :			
Titre d'emploi :		Matricule :	
Unité de soins :		Direction :	
Période de référence :	aaaa-mm-jj	Au :	aaaa-mm-jj
Monitrices cliniques :			
Nom :		Titre :	
Nom :		Titre :	
Nom :		Titre :	
Nom :		Titre :	

2. Activités		**Mise en pratique**
Sécurité		
1.	Connaître codes de sécurité de son unité	☐
2.	Connaître les règles d'hygiène des mains	☐
3.	Savoir aviser immédiatement son supérieur immédiat de toute anomalie observée	☐
Décontamination URDM/Endoscopie		
4.	Utiliser l'ÉPI qui convient à la tâche et être en mesure d'en justifier le choix	☐
5.	Retirer l'ÉPI sans se contaminer (selon tableau OMS)	☐
6.	Vérifier l'intégrité et la propreté des stations de travail avant de débuter	☐
7.	Effectuer le nettoyage des surfaces de travail avec les lingettes nettoyantes au début et à la fin de son quart de travail	☐
8.	Effectuer la prise de la température et de l'humidité, puis les inscrire au registre selon les besoins. Connaître les taux requis T° : 18-20°C/Humidité : 30-60 %	☐
9.	S'assurer de conserver une pression négative dans la zone de décontamination (porte fermée)	☐
10.	Comprendre et connaître les raisons qui justifient l'importance d'une pression négative	☐
11.	Savoir quand changer de gants	☐
12.	S'assurer que l'environnement est sécuritaire afin d'éviter la contamination croisée et tout risque de blessure	☐
13.	Connaître et maîtriser les principes de « marche en avant » unidirectionnels	☐
14.	Connaître les produits chimiques utilisés ainsi que leur mode d'utilisation	☐
15.	Savoir diluer et préparer adéquatement des produits chimiques (nettoyants, enzymatiques, désinfectants)	☐

Ultrasonic	
16. Effectuer le démarrage et l'entretien quotidien ou hebdomadaire de l'ultrasonic	☐
17. Effectuer le chargement de l'ultrasonic	☐
18. Connaître le fonctionnement et la programmation de l'appareil	☐
19. Faire le dégazage de l'ultrasonic	☐
20. Effectuer les tests de contrôle de qualité de l'appareil	☐
21. Interpréter les paramètres et les libeller	☐
Laveur désinfecteur	
22. Effectuer le démarrage et l'entretien quotidien ou hebdomadaire des laveurs-désinfecteurs (vérification des drains)	☐
23. Effectuer l'amorçage des produits	☐
24. Connaître les procédés de chargement des laveurs	☐
25. Connaître le fonctionnement et la programmation de l'appareil	☐
26. Connaître les différents cycles de l'appareil	☐
27. Détartrage de l'appareil	☐
28. Effectuer les tests de contrôle de qualité de l'appareil	☐
Endoscopie	
29. Effectuer le démarrage et l'entretien quotidien ou hebdomadaire du testeur d'étanchéité	☐
30. Effectuer le démarrage et l'entretien quotidien ou hebdomadaire du système d'irrigation des canaux avec solution enzymatique	☐
31. Effectuer le démarrage et l'entretien quotidien ou hebdomadaire du doseur de solution enzymatique	☐
Sonde endocavitaire	
32. Connaître et appliquer la procédure de retraitement des sondes endocavitaires de l'établissement	☐
33. Recevoir et vérifier des données de traçabilité	☐
34. Nettoyage manuel et trempage dans la solution enzymatique	☐
35. Rinçage à l'eau claire	☐
36. Essuyer la sonde avec linge doux et non pelucheux	☐
37. Inspection	☐
38. Transporter adéquatement pour la désinfection de haut niveau (DHN)	☐
Réception et tri d'instruments	
39. Reconnaître les bacs de transport ou caissons reçus en lien avec le programme opératoire ou le secteur d'activité de la provenance des instruments	☐
40. Transporter le matériel souillé de manière adéquate pour éviter la contamination croisée (panier fermé, chariot dédié, comptoir dédié)	☐
41. Connaître le nom et les spécifications des instruments	☐
42. Assurer le triage des instruments selon leurs propriétés (fragile, thermosensibles, pneumatique, électrique, coupants, tranchants…)	☐
43. Procéder à la décontamination des brosses à usage multiple	☐
44. Démontage des dispositifs médicaux	☐
45. Trempage enzymatique	☐
46. Brossage et lavage manuel	☐
47. Rinçage	☐

48. Inspection (lampe loupe)	☐
49. Lubrification (au besoin)	☐
50. Préparation des paniers pour la décontamination à l'ultrasonic et pour le laveur-désinfecteur (utiliser les étiquettes pour l'identification des plateaux)	☐
51. Transporter l'endoscope souillé de manière adéquate pour éviter la contamination croisée (panier fermé, chariot dédié, comptoir dédié)	☐
52. Connaître la classification des instruments en fonction de la classification de « Spaulding »	☐
53. Connaître le nom et l'utilisation des endoscopes	☐
54. Connaître et appliquer les procédures de retraitement des endoscopes de l'établissement ☐ Colonoscopes ☐ Gastroscopes ☐ Bronchoscopes ☐ Cystoscopes ☐ Rhino-laryngoscopes souples	☐
Retraitement des dispositifs endoscopiques	
Test de fuite	
55. Installer le détecteur de fuite	☐
56. Effectuer le test d'étanchéité	☐
57. Valider le résultat et poser les actions requises	☐
Nettoyage initial	
58. Préparer adéquatement la solution enzymatique	
59. Installer les adaptateurs	☐
60. Immerger complètement l'endoscope et ses parties amovibles	☐
61. Lavage manuel (nettoyer les surfaces externes et parties amovibles)	☐
62. Brosser les canaux au moins 3 fois	☐
63. Trempage dans la solution enzymatique	☐
64. Irrigation des canaux avec solution enzymatique	☐
65. Inspection	☐
Rinçage initial	
66. Préparation du bassin avec eau claire	☐
67. Immerger complètement l'endoscope et ses parties amovibles	☐
68. Irrigation des canaux avec de l'eau claire	☐
69. Assécher l'endoscope avec un linge doux et non pelucheux	☐
70. Inspecter l'endoscope à l'aide d'une lampe loupe	☐
71. Transporter pour la prochaine étape (DHN) sans contaminer l'endoscope	☐
72. Effectuer le décompte quotidien des endoscopes, faire le remplissage au besoin	☐
73. S'assurer de l'intégrité des appareils en tout temps et signaler toute anomalie à son supérieur immédiat	☐
Désinfection de haut (DHN)	
74. Utiliser l'ÉPI qui convient à la tâche et être en mesure d'en justifier l'utilisation	☐
75. Retirer l'ÉPI sans se contaminer	☐
76. Vérifier l'intégrité et la propreté des stations de travail avant de débuter	☐
77. Effectuer le nettoyage des surfaces de travail avec les lingettes nettoyantes au début et à la fin de son quart de travail	☐

78. Effectuer la prise de données quotidienne de la température et de l'humidité, puis les inscrire au registre. Connaître les taux requis T° : 18-20°C/Humidité : 30-60 %	☐
79. Aviser immédiatement son supérieur immédiat de toute anomalie observée	☐
80. Savoir quand changer de gants	☐
81. S'assurer que l'environnement est sécuritaire afin d'éviter la contamination croisée et tout risque de blessure	☐
82. S'assurer d'avoir du matériel en quantité suffisante et faire le remplissage en terminant la journée	☐
83. S'assurer d'avoir assez d'air médical (aviser le chef d'équipe de la quantité restante)	☐
84. Fermer la valve pour l'air médical en fin de journée	☐
Désinfection de haut niveau (DHN) avec l'unité de retraitement automatisé pour endoscopie (URAE)	
85. Vérification et ouverture des valves d'alimentation d'eau	☐
86. Fermeture des valves d'eau en fin de journée	☐
87. Vérifier la température et la pression	☐
88. Vérifier la quantité, la date de péremption et date d'ouverture sur les contenants de DHN	☐
89. S'assurer de l'intégrité et de la conformité des produits	☐
90. Vérification des filtres	☐
URAE	
91. Procéder au démarrage de l'URAE	☐
92. Vérifier la date et l'heure de l'appareil	☐
93. Charger adéquatement l'endoscope dans l'URAE	☐
94. Programmer l'URAE selon le type d'endoscope à retraiter	☐
95. Effectuer le test de fuite	☐
96. Interpréter et signer les libellées	☐
97. Consigner les données au registre	☐
98. Effectuer le contrôle de qualité (bandelette)	☐
99. Savoir comment disposer des produits désinfectants de manière sécuritaire	☐
100. Effectuer la fermeture de l'URAE (assécher les couverts, l'intérieur des bassins, retirer les connecteurs et les assécher)	☐
Séchage, transport et entreposage de l'endoscopie	
101. À la fin de la DHN, purger les canaux avec de l'air médical	☐
102. Assécher l'endoscope avec un linge non pelucheux	☐
103. Ne pas contaminer l'endoscope	☐
104. Manipuler avec des gants (non stériles)	☐
105. Transporter et entreposer adéquatement l'endoscope	☐
106. Effectuer la rotation des endoscopes	☐
107. Compléter les données pour la traçabilité des endoscopes	☐
Désinfection de haut niveau (DHN) manuelle	
108. Manipuler les produits de façon sécuritaire. Connaître les produits chimiques utilisés ainsi que leur mode d'utilisation	☐
109. Effectuer la vérification du matériel nécessaire pour la DHN avec le désinfectant approuvé par le CISSSMO	☐
110. Effectuer les tests de contrôle de qualité quotidien (test de bandelette), selon la procédure	☐

111. Consigner les données au registre	☐
112. Vérification des dates de péremption (Bandelette, désinfectant)	☐
113. Inscription des dates d'ouverture sur les produits	☐
114. Changement des bacs d'eau (au besoin)	☐
115. Disposer adéquatement et de façon sécuritaire des produits (selon la procédure)	☐
116. Ne pas contaminer la solution désinfectante	☐
117. Respecter le principe de « marche en avant » pour éviter la contamination croisée	☐
DHN des équipements	
118. Connaître et appliquer les procédures de retraitement du matériel ou équipement nécessitant une DHN	☐
119. DHN des rhino-laryngoscopes souples	☐
120. DHN sondes endocavitaires	☐
121. Compléter les données pour la traçabilité et consigner les données au registre	☐
122. Emballer, transporter et entreposer le matériel selon les normes de l'établissement	☐
Préparation des plateaux et emballage/Zone propre	
123. Manipuler délicatement les dispositifs médicaux sans les contaminer	☐
124. Effectuer minutieusement l'inspection (avec lampe loupe) des DM	☐
125. Répéter la procédure pour tout instrument souillé ou qui est tombé sur le sol	☐
126. Vérifier les charnières des DM, procéder à la lubrification au besoin	☐
127. Effectuer l'assemblage et le remontage adéquatement des DM	☐
128. Ouvrir les charnières, robinets, multi-pièces pour la stérilisation	☐
129. Assembler correctement les bols et bassins pour diriger les ouvertures dans la direction adéquate pour la stérilisation	☐
130. Connaître les types d'emballage pour chacun des instruments ou plateaux (fiche de référence, fiche Kardex)	☐
131. Connaître et appliquer les normes d'emballage	☐
132. Utiliser une grandeur adéquate de papier d'emballage ou de pochette	☐
133. Assurer un thermocollage, minimum de 3 mm, sans bulle et sans pli	☐
134. Étiqueter adéquatement les paquets et emballages	☐
135. Respecter la standardisation pour le montage des boîtes ☐ Filtre bien en place ☐ Cadenas externe en place ☐ Carte d'identification complétée ou étiquette de traçabilité ☐ Panier dans la boîte correspondante ☐ Indicateur chimique à l'intérieur	☐
136. Protéger adéquatement les instruments pointus, tranchants et piquants	☐
137. Séparer deux surfaces métalliques emboîtées par une feuille absorbante	☐
138. Insérer les indicateurs chimiques appropriés et au bon endroit	☐
139. Identification des paquets ou paniers (utilisation d'un crayon « haute température, résistant à la vapeur, auto lavable »)	☐
140. Apposer les étiquettes sur les paquets, boîtes, pochettes	☐
141. Transporter adéquatement le matériel pour la prochaine étape	☐
142. Connaître la méthode pour « scanner » les instruments (traçabilité) ou applicable	☐

Stérilisation	
143. Savoir charger le stérilisateur	☐
144. Disposer adéquatement les paquets, boîtes et pochettes pour la stérilisation	☐
145. Préparer et placer correctement les paquets de contrôle	☐
146. Connaître le procédé de traitement et de stérilisation des implants	☐
147. Assurer une période d'attente avant de libérer la charge	☐
148. Inspection des paquets à la fin du cycle (trace d'humidité)	☐
149. Réemballer et restériliser un paquet présentant des traces d'humidité/cernes ou paquet ayant tombé par terre	☐
150. Manipuler délicatement les paquets stériles	☐
151. Respecter la « non stérilisation » du matériel à usage unique	☐
Stérilisateur	
152. Effectuer le démarrage et l'entretien quotidien, hebdomadaire, mensuel	☐
153. Vérification date et heure sur l'appareil	☐
154. Vérification du rouleau pour l'imprimante (capable de le remplacer)	☐
155. Préchauffage de l'appareil	☐
156. BOWIE-DICK	☐
157. Test d'étanchéité	☐
158. Connaître le fonctionnement des cycles de stérilisation	☐
159. Vérification des paramètres avant de débuter une charge	☐
160. Programmation des paramètres de stérilisation vapeur ☐ Température ☐ Temps ☐ Pression ☐ Temps de séchage	☐
161. Programmation de la stérilisation basse température ☐ Température ☐ Temps ☐ Cycle	☐
162. Vérification, interprétation des paramètres inscrits sur le libelle et appose ses initiales	☐
163. Compléter adéquatement la feuille de charge	☐
Contrôle de la qualité	
164. Connaître la distinction entre chacun des contrôles de qualité Indicateur chimique ☐ Bowie Dick ☐ Indicateur biologique vapeur ☐ Indicateur biologique basse température ☐ Indicateur biologique de contrôle (vapeur et basse température)	☐
165. Effectuer les contrôles biologiques selon la procédure et chaque fois qu'il y a un implant à stériliser selon les types de cycle	☐
166. Placer au bon endroit dans le stérilisateur les tests de contrôle ☐ Tests biologiques ☐ Tests chimiques ☐ Tests vacuum (Bowie-Dick)	☐

167. Interpréter correctement les contrôles de qualité. Inscrire et signer les résultats aux endroits prévus	☐
168. Connaître la procédure de rappel	☐
Bowie Dick	
169. Connaître le rôle, le fonctionnement du BOWIE DICK et peut en faire l'explication	☐
170. Connaître l'emplacement pour mettre le paquet de contrôle de BOWIE DICK dans la charge	☐
171. Être en mesure d'interpréter le résultat de l'essai du BOWIE DICK	☐
172. Connaître les procédures à suivre en cas d'échec du test BOWIE DICK	☐
173. Consigner les données	☐
Entreposage et distribution	
174. Effectuer la prise de données quotidienne de la température et de l'humidité et les inscrire au registre. Connaître les taux requis T° : 18-23°C/Humidité : 30-60 %	☐
175. Connaître les techniques de manipulation et de protection des dispositifs lors du transport	☐
176. Savoir remplir un chariot de transport pour le matériel stérile	☐
177. Ne pas déposer les items encore chauds sur une surface froide	☐
Méthodes d'entreposage	
178. S'assurer de garder les paquets stériles au sec et à l'abri de la poussière	☐
179. Ne pas éternuer ou tousser au-dessus des paquets	☐
180. Entreposer le matériel stérile dans le lieu approprié	☐
181. Ne pas entreposer de paquets sur le sol ou sur la tablette du haut (respecte les normes d'entreposage en vigueur)	☐
182. Accès limité au local d'entreposage (portes fermées)	☐
183. Assurer la rotation et la gestion de l'inventaire selon la procédure d'entreposage	☐
184. S'assurer de conserver l'endroit propre et sécuritaire	☐
185. Ne pas entreposer de paquet sur le sol, sur la tablette du haut et à l'abri de toute source d'eau, d'humidité et du soleil	☐
186. Préparer les chariots, plateaux ou boîtes de transport en vue de leur distribution sécuritaire interne ou externe selon les procédures en place	☐

** Si applicable selon le secteur d'activités. Inscrire N/A au besoin.

3. Activités	Mise en pratique
Particularités de l'unité d'orientation	
	☐
	☐
	☐
	☐
	☐
	☐
	☐

Commentaires

4. Signatures

Nom de l'employé(e) (en lettres moulées) : _____ Date : aaaa-mm-jj

Signature de l'employé(e) : _____ Date : aaaa-mm-jj

Signature de la monitrice clinique : _____ Date : aaaa-mm-jj

Signature de la monitrice clinique : _____ Date : aaaa-mm-jj

Signature de la monitrice clinique : _____ Date : aaaa-mm-jj

☐ Remis au chef de l'unité Date : aaaa-mm-jj

☐ Consigné au dossier de l'employé Date : aaaa-mm-jj