

کد سند : Edu-CL-21 تاریخ ابلاغ: ۹۸/۰۲/۱۲ تاریخ بازنگری: ۰۴/۰۲/۰۲	نام سند : چک لیست عنوان چک لیست : مهارت های تخصصی بهداشت محیط	 دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی تهران بیمارستان امام علی (ع) سرایان
---	---	--

تاریخ شروع بکار:

بخش : بهداشت محیط

مدرك و رشته تحصیلی:

نام و نام خانوادگی:

توضیحات	طیف مهارت			بخش	ردیف
	۲	۱	۰		
				هماهنگی و اقدام در جهت تشکیل کمیته بهداشت و کنترل عفونت بیمارستان و شرکت فعال در آن و پیگیری مصوبه های مربوطه	۱
				تهیه و تدوین مطالب آموزشی و تشکیل جلسات آموزشی مرتبط با بهداشت محیط و بهداشت عمومی برای کارکنان رده های مختلف	۲
				نظارت و مداخله در عقد قراردادهای خدماتی بیمارستان و مطالبه کارت معاینه پزشکی ، کارت معاینه کارگری و گواهینامه آموزش بهداشت عمومی پرسنل مشمول قانون	۳
				بررسی وضعیت آب مورد مصرف بیمارستان (شبکه عمومی ، شبکه خصوصی) و تشکیل پرونده مربوط به آن	۴
				کنترل بهداشتی آب مصرفی از نظر کمی و کیفی و انجام آزمایشات دوره ای میکروبی و شیمیایی و کلرسنجی با استناد به دستورالعمل ها ، استانداردها و شرایط موجود	۵
				نظارت ، بررسی و کنترل بهداشتی بر کلیه مراحل مختلف جمع آوری ، تفکیک ، انتقال ، نگهداری موقت و دفع زباله های بیمارستانی و نیز جلوگیری از فروش و بازیافت زباله بیمارستانی	۶
				نظارت و کنترل بهداشتی بر نحوه دفع فاضلاب بیمارستان و در صورت وجود معضل ، ارائه پیشنهادهای اجرایی مناسب	۷
				نمونه برداری از پساب خروجی سیستم تصفیه فاضلاب برابر دستورالعمل های اعلام شده (در صورت وجود تصفیه خانه) بمنظور بررسی کیفیت پالایش فاضلاب	۸
				کنترل حشرات و جوندگان با اولویت بهسازی محیط ، دفع بهداشتی زباله و در صورت نیاز ، استفاده اصولی از روش های شیمیایی و نیز جلوگیری از فعالیت شرکتهای سم پاشی غیر مجاز	۹
				نظارت و مداخله در تهیه و کاربرد مواد گندزدا و پاک کننده بیمارستان	۱۰
				اقدام لازم در زمینه تهیه البسه و ملزومات مورد نیاز درسمپاشی و ضدعفونی (روپوش - کلاه - دستکش - ماسک - چکمه و ...) و تدارک سموم و مواد گندزدا و دیگر تجهیزات و وسایل مورد استفاده در سمپاشی و ضدعفونی با هماهنگی مسئولین بیمارستان	۱۱
				بررسی وضعیت فنی و بهداشتی سیستم تهویه مطبوع در بیمارستان (گرمایش ، سرمایش) و پیگیری در جهت رفع مشکلات احتمالی موجود	۱۲
				پیگیری و اقدام در زمینه مسائل بهداشتی و حفاظتی بخش پرتوهای یونساز با کمک مسئول فیزیک بهداشت ذیربط	۱۳
				نظارت فنی و بهداشتی مستمر بر نحوه کار آشپزخانه شامل :	۱۴

				(شرایط بهداشت محیطی آشپزخانه ، وضعیت سردخانه ، انبار نگهداری مواد غذایی ، سرویسهای بهداشتی ، بهداشت فردی کارکنان ، اطاق استراحت کارکنان ، شستشو و ضدعفونی ظروف ، شستشو و ضدعفونی سبزیجات خام مورد استفاده ، وضعیت بهداشتی مواد غذایی آماده طبخ وسایل و ظروف مورد استفاده و . . .)
۱۵				نظارت و هماهنگی لازم در زنجیره تهیه ، طبخ و توزیع مواد غذایی با همکاری کارشناس تغذیه بمنظور اطمینان از سلامت توزیع و مصرف غذا
۱۶				نظارت و کنترل دائم بر امور مربوط به رختشویخانه و رعایت کلیه نکات ایمنی و بهداشتی از نظر تفکیک البسه عفونی از غیر عفونی در هنگام شستشو و استفاده از دستگاه های شوینده اتوماتیک و مواد پاک کننده مناسب و نهایتاً " ضد عفونی و اطو کشی البسه بخش عفونی و آلوده (توضیحا " در کاربرد مواد ضد عفونی کننده بایستی دقت لازم در انتخاب نوع آن و میزان مجاز بعمل آید تا خرابی دستگاهها و البسه را سبب نشود .)
۱۷				ارتباط مستمر با معاونت های بهداشت و درمان در هماهنگی کردن فعالیتهای اجرایی و دستورالعملها و اقدامات نظارتی در بیمارستان
۱۸				ثبت و ضبط اقدامات و مکاتبات اداری و تشکیل بایگانی درست و منظم به نحوی که روند فعالیتهای و پیگیری امور بدین طریق کاملاً قابل دسترسی و مشهود باشد . (مستند سازی)
۱۹				نظارت بر ایمنی و مشارکت فعال در کاهش سوانح و صدمات داخل بیمارستان از جمله پوشش پنجره ها ، وسایل اطفاء حریق و سیستم های هشدار دهنده ، مهار کپسول های طبی و . . .
۲۰				بطور کلی نظارت و کنترل لازم بهداشتی بر کلیه بخش ها – همکاری و هماهنگی با مدیران و مسئولین قسمتهای مختلف در حیطه شغلی و وظائف سازمانی تعیین شده
جمع کل : (۴۰)				
نمره مکتسبه باید بالاتر از ۲۶ باشد در صورت کسب نمره زیر ۲۶ پس از دو هفته مجدداً چک لیست پر گردد.				

تاریخ ارزیابی:

نام و نام خانوادگی ارزیابی کننده و امضاء :

نتیجه ارزیابی:

نام و نام خانوادگی تایید کننده و امضاء:

تهیه کننده	تایید کننده	ابلاغ کننده
اکرم مومنی سوپروایزر آموزشی	سید رضا محمدپور مدیر داخلی	دکتر مینا ابراهیمی ریاست بیمارستان