|  |  |
| --- | --- |
|  | **ENFEKSİYON KONTROL KOMİTESİ YATAKLI BİRİMLER DENETİM FORMU** |
| **Doküman Kodu** | **Yayın Tarihi** | **Revizyon Tarihi** | **Revizyon No** | **Sayfa Sayısı** |
| EN.FR.38 | 26.12.2017 | 00 | 00 | 1/1 |

|  |  |
| --- | --- |
| **DENETLENEN BİRİM:** | **DENETİM TARİHİ:** |
| **KONTROL PARAMETRELERİ** | **U** | **U.D** | **YAPILACAK DÜZELTİCİ FALİYET** |
| **Servisin genel temizlik ve düzeni** |  |  |  |
| **Kirli ve temiz depoların düzeni** |  |  |  |
| **Tedavi arabalarının temizlik ve düzeni** |  |  |  |
| **Kirli çamaşırların toplanması ve transferi** |  |  |  |
| **Personelin koruyucu ekipman kullanımı** |  |  |  |
| **Flovmetrelerin dezenfeksiyonu** |  |  |  |
| **Buhar aletlerinin dezenfeksiyonu** |  |  |  |
| **Damaryolu kontrolü** |  |  |  |
| **Pansumanların kontrolü** |  |  |  |
| **İzolasyon prosedürüne uyum** |  |  |  |
| **İlaç saklama buzdolabının ısı ve nem****kontrolü** |  |  |  |
| **Sıvı sabunların dolum kontrolü** |  |  |  |
| **Temizlik planlarının uygulanması** |  |  |  |
| **Atıkların uygun ayrıştırılması** |  |  |  |
| **Kimyasal maddeler ve deterjanlar****üzerindeki uyarı etiketleri** |  |  |  |
| **Mama hazırlama alanlarının temizlik ve****dezenfeksiyonu** |  |  |  |
| **Personelin eğitimi** |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

DENETİM YAPAN DENETLENEN