

**ΠΙΝΑΚΑΣ : «Δράσεις Ποιότητας των (45) Νοσοκομείων άνω των 400 κλινών»**

**α. ΔΡΑΣΕΙΣ ΣΤΟ ΤΟΜΕΑ ΤΩΝ ΛΟΙΜΩΞΕΩΝ:**

(Σημειώστε Χ στην αντίστοιχη στήλη:Υλοποίηση Δράσης ή Μη Υλοποίηση Δράσης).

<b>ΔΡΑΣΕΙΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΩΝ ΛΟΙΜΩΞΕΩΝ</b>	<b>ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ ΔΡΑΣΗΣ</b>	<b>ΜΗ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ ΔΡΑΣΗΣ</b>
1. Ύπαρξη Επιτροπής Νοσοκομειακών Λοιμώξεων (Ε.Ν.Λ.):		
1α. Πραγματοποιούνται τακτικές συνεδριάσεις της Ε.Ν.Λ.		
1β. Έχουν συσταθεί υποομάδες της Ε.Ν.Λ. με συγκεκριμένα καθήκοντα.		
1γ. Συντάσσονται Εκθέσεις από την Ε.Ν.Λ.		
2. Καθημερινή παρακολούθηση αποτελεσμάτων Μικροβιολογικού Εργαστηρίου για τον εντοπισμό ασθενών με πολυανθεκτικό μικροοργανισμό.		
2α. Συμμετοχή στο Πρόγραμμα ΠΡΟΚΡΟΥΣΤΗΣ του ΚΕΕΛΠΝΟ.		
3. Ύπαρξη ηλεκτρονικής βάσης αποτελεσμάτων μικροβιολογικών εξετάσεων .		
4α.Πραγματοποιείται επικοινωνία-συνεργασία με ιατρούς κλινικών για: την παρακολούθηση της εξέλιξης της λοίμωξης.		
4β.Πραγματοποιείται επικοινωνία-συνεργασία με ιατρούς κλινικών για: την εφαρμογή μέτρων ελέγχου διασποράς της λοίμωξης και μέτρων υγιεινής.		
4γ. Πραγματοποιείται επικοινωνία-συνεργασία με ιατρούς κλινικών για: τον έλεγχο για αποικισμούς και κοινές πηγές λοιμώξεων σε περίπτωση συρροής κρουσμάτων.		
5. Πραγματοποιείται εβδομαδιαία ενημέρωση της Διοίκησης του Νοσοκομείου για τις λοιμώξεις.		
6α. Αποστολή δελτίων δήλωσης ασθενών με στελέχη ανθεκτικά στις καρβαπενέμες στο ΚΕ.ΕΛ.ΠΝΟ.		
6β. Αποστολή δελτίων δήλωσης ασθενών με λοιμώδες μεταδοτικό νόσημα στο ΚΕ.ΕΛ.ΠΝΟ.		
6γ.Τήρηση αρχείου των σχετικών δελτίων στο γραφείο της Ε.Ν.Λ.		
7α. Πραγματοποιείται εκπαίδευση στους επαγγελματίες υγείας.		
7β. Για την ενημέρωση των επαγγελματιών υγείας εκδίδονται: Αφίσες και διανέμεται έντυπο υλικό.		
7γ. Για τους επαγγελματίες υγείας, πραγματοποιούνται καθημερινές διαδικασίες επιτήρησης- παρατήρησης-διδασκαλίας σε θέματα λοιμώξεων.		
8. Καθημερινή επίσκεψη της Υπεύθυνης Νοσηλ. Λοιμώξεων στα Τμήματα του Νοσοκομείου.		
9. α. Εκδίδονται Κατευθυντήριες Οδηγίες για: την απολύμανση του ιατρικού εξοπλισμού		
9. Εκδίδονται Κατευθυντήριες Οδηγίες για: το χειρισμό ακάθαρτου/ μολυσμένου ιματισμού		
9.γ. Εκδίδονται Κατευθυντήριες Οδηγίες για:την καθαριότητα		
10β. Πραγματοποιείται έλεγχος του συνεργείου καθαριότητας σε καθημερινή βάση		
10.γ.Πραγματοποιείται έλεγχος του συνεργείου καθαριότητας: Ύπαρξη τυποποιημένης λίστας ελέγχου (check list)		
11. Πραγματοποιείται μηνιαία δειγματοληψία νερού και τροφίμων.		

<b>ΔΡΑΣΕΙΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΩΝ ΛΟΙΜΩΞΕΩΝ (συνέχεια)</b>	<b>ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ ΔΡΑΣΗΣ</b>	<b>ΜΗ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ ΔΡΑΣΗΣ</b>
12. Πραγματοποιείται ανάλυση καλλιεργειών από τα ψυγεία της Αιμοδοσίας.		
13. Σε περιπτώσεις επιδημιών, πραγματοποιείται περιβαλλοντικός έλεγχος		
14. Σε περιπτώσεις επιδημιών δημιουργείται ειδικός εξεταστικός χώρος στο Τ.Ε.Π.		
15. Εμβολιασμός Προσωπικού.		
16. Περιοδική διενέργεια Απεντομώσεων.		
17. Συντάσσονται εκθέσεις αντοχής μικροοργανισμών.		
18. Εκδίδονται στατιστικά αποτελέσματα λοιμώξεων και αποικισμού από πολυανθεκτικούς μικροοργανισμούς.		
19. Πραγματοποιείται Έλεγχος Επάρκειας Ατομικών Μέτρων Προστασίας (μάσκες, γάντια, PPEs) στο Τ.Ε.Π. (εντατικοποίηση σε περίπτωση επιδημίας)		
20. Έκδοση Πρωτοκόλλων Απολύμανσης-Αποστείρωσης από την Ε.Ν.Λ.		
21.α. Όσον αφορά τη Διαχείριση Ιατρικών Αποβλήτων: Πραγματοποιείται Γενική επίβλεψη της Διαχείρισης Ιατρικών Αποβλήτων από τον/την Υπεύθυνο/η Νοσηλεύτρια Λοιμώξεων		
21.β. Όσον αφορά τη Διαχείριση Ιατρικών Αποβλήτων: Εκδίδεται Εσωτερικός Κανονισμός Διαχείρισης Αποβλήτων		
21.γ. Όσον αφορά τη Διαχείριση Ιατρικών Αποβλήτων:Λειτουργεί Επιτροπή Διαχείρισης Επικίνδυνων Ιατρικών Αποβλήτων.		
22.α. Σε περίπτωση ασθενούς με λοιμώδες μεταδοτικό νόσημα/ πολυανθεκτικό μικροοργανισμό: Γίνεται μεταφορά του ασθενούς σε μονόκλινο (λήψη μέτρων απομόνωσης)		
22.β. Σε περίπτωση ασθενούς με λοιμώδες μεταδοτικό νόσημα/ πολυανθεκτικό μικροοργανισμό: Γίνεται ειδική σήμανση της κλίνης του ασθενούς.		
22.γ. Σε περίπτωση ασθενούς με λοιμώδες μεταδοτικό νόσημα/ πολυανθεκτικό μικροοργανισμό Αναρτάται αφίσα στην πόρτα του δωματίου με τα ειδικά μέτρα προφύλαξης που θα πρέπει να λαμβάνει το προσωπικό.		
23. Στον Πίνακα Ανακοινώσεων του Νοσοκομείου αναρτάται ειδική καρτέλα καταγραφής όλων των ασθενών με πολυανθεκτικό μικροοργανισμό, προς ενημέρωση του προσωπικού.		
24. Πραγματοποιείται δήλωση ορολογικών εξετάσεων στο Ε.ΚΕ.ΠΑ.Π.		
25. Πραγματοποιείται Καταγραφή βακτηριαμίας στη Μ.Ε.Θ.		
26. Εφαρμόζονται ειδικά μέτρα προστασίας στη Μ.Ε.Θ., Χειρουργείο κ.λ.π.		
27. Εφαρμόζεται σήμανση των ασθενών που έχουν βγει από Μ.Ε.Θ. και λήψη ειδικών μέτρων επαφής.		
28. Εφαρμόζεται Ενδονοσοκομειακή Πολιτική για την Ορθολογική Χρήση των Αντιβιοτικών.		
29. Καταγραφή ατυχημάτων στους εργαζόμενους στον Τομέα των Λοιμώξεων		
Καταγραφή επιπλέον δράσεων στον Τομέα των Ενδον. Λοιμώξεων που δεν αναφέρονται στον Πίνακα		

**β. ΔΡΑΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΟΥ ΤΗΣ ΑΝΘΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑ ΤΩΝ ΜΙΚΡΟΒΙΩΝ:**

<b><u>ΔΡΑΣΕΙΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ</u></b> <b><u>ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΟΥ ΤΗΣ ΑΝΘΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑΣ ΤΩΝ</u></b> <b><u>ΜΙΚΡΟΒΙΩΝ:</u></b>	<b><u>ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ</u></b> <b><u>ΔΡΑΣΗΣ</u></b>	<b><u>ΜΗ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ</u></b> <b><u>ΔΡΑΣΗΣ</u></b>
1. Η συνταγογράφηση των υπό περιορισμό αντιβιοτικών απαιτεί συμπλήρωση ειδικού εντύπου και υπογραφή του υπεύθυνου Λοιμωξιολόγου.		
2. Πραγματοποιείται επιτήρηση της χρήσης του ειδικού συνταγολογίου προωθημένων αντιβιοτικών σε συνεργασία Παθολόγου Ιατρού, Μικροβιολόγου Ιατρού και του Φαρμακείου.		
3. Πραγματοποιείται υπολογισμός της κατανάλωσης των αντιβιοτικών, προωθημένων και μη, ανά δραστική ουσία και κλινικό Τμήμα σε περιοδική βάση.		
4. Παρέχονται οδηγίες επιλογής αντιβιοτικών βάσει των δεδομένων αντοχής των στελεχών που απομονώνονται στο Νοσοκομείο		
5. Πραγματοποιείται κατανομή των Λοιμωξιολόγων σε όλες τις κλινικές του Νοσοκομείου, προκειμένου να διενεργείται κλινική συναξιολόγηση σε συγκεκριμένα περιστατικά λοιμώξεων και να παρέχονται οδηγίες ορθολογικής χρήσης αντιβιοτικών προς τους θεράποντες Ιατρούς.		
6. Καταγραφή, επεξεργασία και ανάλυση μικροβιακής αντοχής ασθενών μέσω του WHONET και στατιστική ενημέρωση των γιατρών.		
Καταγραφή επιπλέον δράσεων στον Τομέα Περιορισμού της Ανθεκτικότητας των Μικροβίων που δεν αναφέρονται στον Πίνακα		

**γ. ΔΡΑΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΩΝ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΩΝ:**

<b><u>ΔΡΑΣΕΙΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ</u></b> <b><u>ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΩΝ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΩΝ</u></b>	<b><u>ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ</u></b> <b><u>ΔΡΑΣΗΣ</u></b>	<b><u>ΜΗ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ</u></b> <b><u>ΔΡΑΣΗΣ</u></b>
1. Συντάσσονται εγχειρίδια ποιότητας στα εργαστήρια.		
2. Εφαρμόζεται σύστημα ηλεκτρονικής αποθήκευσης και διαχείρισης των εργαστηριακών αποτελεσμάτων (L.I.S.).		
3. Η επικοινωνία των εργαστηριακών αποτελεσμάτων πραγματοποιείται με ηλεκτρονικό τρόπο.		
4. α. Πραγματοποιούνται εσωτερικοί έλεγχοι ποιότητας εργαστηριακών αναλύσεων.		
4.β. Πραγματοποιούνται εξωτερικοί έλεγχοι ποιότητας εργαστηριακών αναλύσεων.		
5. Πραγματοποιείται τακτικός έλεγχος ψυγείων και λοιπού εξοπλισμού.		
6. Τα δείγματα φέρουν ετικέτα barcode.		
7. Χρήση αντιδραστηρίων που είναι πιστοποιημένα από την Ευρωπαϊκή Ένωση		
8. Ύπαρξη αναλυτικών εγχειριδίων μεθοδολογίας, διαδικασιών κλπ για τους χρήστες των μηχανημάτων /αναλυτών.		
9. Διασφαλίζεται η μεταφορά του δείγματος για την μη αλλοίωση αυτού		
10. Πραγματοποιείται τήρηση πρωτοκόλλων λειτουργίας.		
11. Εργαστηριακά Τμήματα με πιστοποίηση ISO.		
12. Εργαστηριακά Τμήματα με διαπίστευση.		
13. Συμμετοχή στο WHONET		
Καταγραφή επιπλέον δράσεων στον Τομέα των Εργαστηρίων που δεν αναφέρονται στον Πίνακα		

**δ. ΔΡΑΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΗΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΤΩΝ ΧΕΡΙΩΝ:**

<u>ΔΡΑΣΕΙΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ</u> <u>ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΗΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΤΩΝ ΧΕΡΙΩΝ</u>	<u>ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ</u> <u>ΔΡΑΣΗΣ</u>	<u>ΜΗ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ</u> <u>ΔΡΑΣΗΣ</u>
1. Πραγματοποιείται τακτική εκπαίδευση των επαγγελματιών υγείας στο θέμα της υγιεινής των χεριών.		
2. Διοργανώνεται καμπάνια για την υγιεινή των χεριών (χρήση έντυπου υλικού, αφισών κ.λ.π).		
3. Τηρούνται πρωτόκολλα και κατευθυντήριες οδηγίες (Π.Ο.Υ., ΚΕ.ΕΛ.Π.ΝΟ.), για την υγιεινή χεριών.		
4.α. Για τη συμμόρφωση του προσωπικού με τα ενδεδειγμένα μέτρα υγιεινής:Γίνεται παρατήρηση και καταγραφή της συμμόρφωσης του προσωπικού.		
4.β. Για τη συμμόρφωση του προσωπικού με τα ενδεδειγμένα μέτρα υγιεινής: Εφαρμόζεται προτυποποιημένο εργαλείο ελέγχου (audit tool) της συμμόρφωσης του προσωπικού		
Καταγραφή επιπλέον δράσεων στον Τομέα Υγιεινής των Χεριών που δεν αναφέρονται στον Πίνακα		

**ε. ΔΡΑΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΩΝ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ- ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ:**

<u>ΔΡΑΣΕΙΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ</u> <u>ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΩΝ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ-ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ</u>	<u>ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ</u> <u>ΔΡΑΣΗΣ</u>	<u>ΜΗ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ</u> <u>ΔΡΑΣΗΣ</u>
1.α. Χρησιμοποίηση προτυποποιημένων εντύπων : > 50%		
1.β. Χρησιμοποίηση προτυποποιημένων εντύπων : < 50%		
1.γ. Χρησιμοποίηση παρόμοιων εντύπων		
Καταγραφή επιπλέον δράσεων στον Τομέα των Διοικητικο-Οικονομικών Υπηρεσιών που δεν αναφέρονται στον Πίνακα		

**στ. ΔΡΑΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ:**

<u>ΔΡΑΣΕΙΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ</u> <u>ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ</u>	<u>ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ</u> <u>ΔΡΑΣΗΣ</u>	<u>ΜΗ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ</u> <u>ΔΡΑΣΗΣ</u>
1.α. <u>Εφαρμογή διαδικασιών ελέγχου στην παραγωγή του φαγητού:</u> Τακτικός υγειονομικός έλεγχος κουζινών (καθαριότητα κουζίνας, θερμοκρασίες και καθαριότητα ψυγείων, χρήση σκούφων και γαντιών κατά την παρασκευή του φαγητού).		
1.β. <u>Εφαρμογή διαδικασιών ελέγχου στην παραγωγή του φαγητού:</u> Τακτικός έλεγχος της προσωπικής υγιεινής του προσωπικού εστίασης.		
1.γ. <u>Εφαρμογή διαδικασιών ελέγχου στην παραγωγή του φαγητού:</u> Λήψη θερμοκρασιών κατά τη μαγειρική παρασκευή του φαγητού.		
1.δ. <u>Εφαρμογή διαδικασιών ελέγχου στην παραγωγή του φαγητού:</u> Ατομικά βιβλιάρια υγιεινής των εργαζομένων του Τμήματος		
2.α. <u>Εφαρμογή διαδικασιών ελέγχου στη διανομή του φαγητού:</u> Έλεγχοι θερμοκρασιών στα φαγητά.		
2.β. <u>Εφαρμογή διαδικασιών ελέγχου στη διανομή του φαγητού:</u> Χρήση σκούφων και γαντιών από τους τραπεζοκόμους.		
2.γ. <u>Εφαρμογή διαδικασιών ελέγχου στη διανομή του φαγητού:</u> Έλεγχος της καθαριότητας των τροχήλατων, των δίσκων και των σκευών.		
2.δ. <u>Εφαρμογή διαδικασιών ελέγχου στη διανομή του φαγητού:</u> Όλα τα σκεύη των ασθενών φέρουν κάλυμμα κατάλληλο για τρόφιμα.		

<u>ΔΡΑΣΕΙΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ</u> <u>ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ</u>	<u>ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ</u> <u>ΔΡΑΣΗΣ</u>	<u>ΜΗ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ</u> <u>ΔΡΑΣΗΣ</u>
3.α. <u>Εφαρμογή διαδικασιών ελέγχου στην παραλαβή έτοιμου φαγητού:</u> Μακροσκοπικός έλεγχος και ζύγισμα φαγητού.		
3.β. <u>Εφαρμογή διαδικασιών ελέγχου στην παραλαβή έτοιμου φαγητού:</u> Έλεγχος θερμοκρασίας αναθέρμανσης, σήμανσης, ετικετών.		
3.γ. <u>Εφαρμογή διαδικασιών ελέγχου στην παραλαβή έτοιμου φαγητού:</u> Τακτικοί έλεγχοι καταλληλότητας με αποστολή δειγμάτων τροφίμων στο Χημείο του Κράτους (με την προβλεπόμενη διαδικασία).		
3.δ. <u>Εφαρμογή διαδικασιών ελέγχου στην παραλαβή έτοιμου φαγητού:</u> 3.δ. Αποστολή δειγμάτων για μικροβιολογικό έλεγχο (με την προβλεπόμενη διαδικασία).		
4. Η ανάδοχος εταιρία που αναλαμβάνει τη σίτιση εφαρμόζει Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων (HACCP, κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων κλπ ).		
5. α. <u>Εφαρμογή διαδικασιών ελέγχου στην παραλαβή πρώτων υλών:</u> Μακροσκοπικός έλεγχος.		
5.β. <u>Εφαρμογή διαδικασιών ελέγχου στην παραλαβή πρώτων υλών:</u> Ζύγισμα και καταμέτρηση ποσοτήτων.		
5.γ. <u>Εφαρμογή διαδικασιών ελέγχου στην παραλαβή πρώτων υλών:</u> Έλεγχος σήμανσης, ετικετών, ημερομηνιών παραγωγής-λήξης.		
5.δ. <u>Εφαρμογή διαδικασιών ελέγχου στην παραλαβή πρώτων υλών:</u> Δειγματοληψίες για μικροβιολογικό έλεγχο.		
5.ε. <u>Εφαρμογή διαδικασιών ελέγχου στην παραλαβή α' υλών:</u> Καθορισμός ποιοτικών και τεχνικών προδιαγραφών για όλα εισερχ. υλικά.		
6.α. <u>Συνθήκες αποθήκευσης-συντήρησης:</u> Έλεγχος των συνθηκών αποθήκευσης των πρώτων υλών, των συστατικών και των έτοιμων προς κατανάλωση τροφίμων.		
6.β. <u>Συνθήκες αποθήκευσης-συντήρησης:</u> Εφαρμογή συστήματος ελέγχου και καταγραφής των θερμοκρασιών αποθήκευσης-συντήρησης.		
6.γ. <u>Συνθήκες αποθήκευσης-συντήρησης:</u> Έλεγχος θερμοκρασιακών καταγραφών των ψυκτικών θαλάμων από δεδομένα αυτόματου καταγραφικού οργάνου.		
6.δ. <u>Συνθήκες αποθήκευσης-συντήρησης:</u> Αποκλειστική χρήση ψυγείου ανά κατηγορία τροφίμου.		
6.ε. <u>Συνθήκες αποθήκευσης-συντήρησης:</u> Αποκλειστική χρήση ψυγείου ανά στάδιο κατεργασίας προϊόντων.		
6.στ. <u>Συνθήκες αποθήκευσης-συντήρησης:</u> Σαφής διαχωρισμός ωμών τροφίμων από ενδιάμεσα προϊόντα, συσκευασμένα από ασυσκεύαστα κλπ.		
6.ζ. <u>Συνθήκες αποθήκευσης-συντήρησης:</u> Αναγραφή της ημερομηνίας παραγωγής, παραλαβής και της ημερομηνίας λήξης σε εμφανές σημείο.		
6.η. <u>Συνθήκες αποθήκευσης-συντήρησης:</u> Τήρηση αρχείου προμηθευομένων υλών με τα κριτήρια ελέγχου παραλαβών.		
7. Το Τμήμα Διατροφής του Νοσοκομείου εφαρμόζει Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων (HACCP, κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων κλπ ).		

<u>ΔΡΑΣΕΙΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ</u> <u>ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ</u>	<u>ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ</u> <u>ΔΡΑΣΗΣ</u>	<u>ΜΗ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ</u> <u>ΔΡΑΣΗΣ</u>
8. Τηρούνται αρχεία παρακολούθησης των απαιτούμενων μέτρων ασφαλείας και καταγραφής αποτελεσμάτων ελέγχων και επιθεωρήσεων.		
9. Κατάρτιση από το Διαιτολόγο ειδικών προγραμμάτων διατροφής ανάλογα με τα προβλήματα υγείας των νοσηλευομένων.		
10. Τακτική επίσκεψη του Διαιτολόγου σε ασθενείς των Νοσηλευτικών Τμημάτων για δημιουργία εξατομικευμένων διαιτολογίων		
11. Παρακολούθηση ασθενών που χρήζουν ειδικής διατροφικής υποστήριξης κατόπιν εντολής θεράποντος ιατρού.		
12. <u>Γενικά:</u> Έλεγχος κατά τη διάρκεια προετοιμασίας, παρασκευής ή παραλαβής και διανομής.		
Καταγραφή επιπλέον δράσεων στον Τομέα της Διατροφής που δεν αναφέρονται στον Πίνακα.		

#### Ζ. ΔΡΑΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΩΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ:

<u>ΔΡΑΣΕΙΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ</u> <u>ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΩΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ</u>	<u>ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ</u> <u>ΔΡΑΣΗΣ</u>	<u>ΜΗ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ</u> <u>ΔΡΑΣΗΣ</u>
1. Συντήρηση Εγκαταστάσεων		
1.α. Προγραμματισμένοι Περιοδικοί Έλεγχοι Εγκαταστάσεων		
1.β. Καθημερινοί και Περιοδικοί Έλεγχοι Εγκαταστάσεων		
1.γ. Καθημερινή Συντήρηση Εγκαταστάσεων.		
2.α. <u>Δίκτυο Ύδρευσης:</u> Πραγματοποιούνται έλεγχοι στεγανότητας, αποκατάσταση βλαβών κ.λ.π.		
2.β. <u>Δίκτυο Ύδρευσης:</u> Ακολουθείται πρόγραμμα τακτικής προληπτικής συντήρησης.		
2.γ. <u>Δίκτυο Ύδρευσης:</u> Πραγματοποιούνται μηνιαίοι έλεγχοι της ποιότητας του νερού (κατά τους θερινούς μήνες και στα δίκτυα νερού του κλιματισμού).		
3. α. <u>Δίκτυο Αποχέτευσης και Ομβρίων:</u> Πραγματοποιείται έλεγχος λειτουργίας, αποκατάσταση βλαβών κ.λ.π.		
3. β. <u>Δίκτυο Αποχέτευσης και Ομβρίων:</u> Διενεργείται προεργασία (διαδ αδραν/σης) των λυμάτων των αναλυτών πριν τη διάθεσή τους στο αποχετευτικό δίκτυο.		
3.γ. <u>Δίκτυο Αποχέτευσης και Ομβρίων:</u> Πραγματοποιείται τακτικός καθαρισμός στις σχάρες ομβρίων.		
4.α. <u>Δίκτυο Πυρόσβεσης,</u> <u>πραγματοποιείται:</u> Τακτικός έλεγχος και συντήρηση του δικτύου πυρόσβεσης.		
5. α. <u>Δίκτυο Φυσικού αερίου, πραγματοποιείται:</u> Τακτικός έλεγχος και συντήρηση κεντρικού λεβητοστασίου.		
5.β. <u>Δίκτυο Φυσικού αερίου, πραγματοποιείται:</u> Τακτικός έλεγχος σωληνώσεων, διακοπών κ.λ.π.		

<u>ΔΡΑΣΕΙΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ</u> <u>ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΩΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ</u>	<u>ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ</u> <u>ΔΡΑΣΗΣ</u>	<u>ΜΗ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ</u> <u>ΔΡΑΣΗΣ</u>
5.γ. <u>Δίκτυο Φυσικού αερίου, πραγματοποιείται:</u> Τακτικός έλεγχος στεγανότητας στο δίκτυο και έλεγχος συστημάτων ασφαλείας.		
6. <u>Δίκτυο κεντρικής θέρμανσης και ζεστού νερού χρήσης:</u> Τακτικός έλεγχος και συντήρηση του δικτύου.		
7.α. <u>Δίκτυο κλιματισμού, πραγματοποιείται:</u> Τακτικός έλεγχος και συντήρηση του δικτύου νερού κλιματισμού.		
7.β. <u>Δίκτυο κλιματισμού, πραγματοποιείται:</u> Τακτικός έλεγχος και συντήρηση κλιματιστικών εγκαταστάσεων		
7.γ. <u>Δίκτυο κλιματισμού, πραγματοποιείται:</u> 7.γ. Τακτική αλλαγή απόλυτων φίλτρων των Χειρουργείων		
7.δ. <u>Δίκτυο κλιματισμού, πραγματοποιείται:</u> Έλεγχος καθαριότητας του αέρα των Χειρουργείων με ειδικές μετρήσεις		
8. Πραγματοποιείται τακτικός έλεγχος και συντήρηση των εγκαταστάσεων ιατρικών αερίων		
9.α. <u>Λεβητοστάσιο:</u> Δίκτυα ατμού, ατμοφράκτες κ.λπ. : Τακτικός έλεγχος και συντήρηση.		
9.β. <u>Λεβητοστάσιο:</u> Έλεγχος και συντήρηση καυστήρων σε λειτουργία πετρελαίου και φυσικού αερίου.		
9.γ. <u>Λεβητοστάσιο:</u> Εκδοση φύλλων ελέγχου.		
9.δ. <u>Λεβητοστάσιο:</u> Τακτικές μετρήσεις αερίων ρύπων.		
10.α. <u>Υποσταθμός:</u> Καθημερινός οπτικός έλεγχος από το συνεργείο των ηλεκτρολόγων.		
10.β. <u>Υποσταθμός:</u> Τακτική προληπτική συντήρηση.		
11. α. <u>Ηλεκτροπαραγωγό ζεύγος:</u> Τακτική παρακολούθηση της λειτουργίας.		
11.β. <u>Ηλεκτροπαραγωγό ζεύγος:</u> Τακτική προληπτική συντήρηση.		
12.α. <u>Ρεύμα:</u> Τακτική συντήρηση και έλεγχος των ηλεκτρικών πινάκων.		
12.β. <u>Ρεύμα:</u> Τακτική συντήρηση των εγκαταστάσεων της Μ.Ε.Θ. και των Χειρουργείων.		
13. <u>Πυρασφάλεια:</u> Τακτικός έλεγχος και συντήρηση των συστημάτων.		

<u>ΔΡΑΣΕΙΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ</u> <u>ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΩΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ</u>	<u>ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ</u> <u>ΔΡΑΣΗΣ</u>	<u>ΜΗ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ</u> <u>ΔΡΑΣΗΣ</u>
14.α. <u>Ανελκυστήρες</u> : Τακτικός έλεγχος ανελκυστήρων.		
14.β. <u>Ανελκυστήρες</u> : Τακτική συντήρηση ανελκυστήρων.		
14.γ. <u>Ανελκυστήρες</u> : Πιστοποίηση ανελκυστήρων από πιστοποιημένο Φορέα.		
15. <u>Ιατρικά μηχανήματα</u> : τακτική συντήρηση.		
Καταγραφή επιπλέον δράσεων στον Τομέα των Εγκαταστάσεων που δεν αναφέρονται στον Πίνακα.		

#### η. ΔΡΑΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΗΣ ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑΣ:

<u>ΔΡΑΣΕΙΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ</u> <u>ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΗΣ ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑΣ</u>	<u>ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ</u> <u>ΔΡΑΣΗΣ</u>	<u>ΜΗ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ</u> <u>ΔΡΑΣΗΣ</u>
1. Ύπαρξη Επιτροπής Καθαριότητας, η οποία συνεδριάζει τακτικά.		
2.α. Συνεργασία της Επιτροπής Καθαριότητας με την Ε.Ν.Λ.		
2.β. Συνεργασία Γραφ. Επιστασίας με Ε.Ν.Λ.		
3. Ύπαρξη εσωτερικού κανονισμού καθαριότητας.		
4. Ύπαρξη πρωτοκόλλων απολύμανσης-αποστείρωσης και οδηγιών καθαριότητας για όλους τους χώρους του Νοσοκομείου, σύμφωνα με τις διεθνείς οδηγίες.		
5.α. <u>Καθαριστικά και απολυμαντικά προϊόντα</u> : Έχουν έγκριση από τον Ε.Ο.Φ.		
5.β. <u>Καθαριστικά και απολυμαντικά προϊόντα</u> : Έχουν CE mark επίσημανση.		
5.γ. <u>Καθαριστικά και απολυμαντικά προϊόντα</u> : Έχουν αριθμό καταχώρισης από το Γενικό Χημείο του Κράτους		
5.δ. <u>Καθαριστικά και απολυμαντικά προϊόντα</u> : Συνοδεύονται από πιστοποιητικό χημικής σύνθεσης, βιβλιογραφία, πίνακα αποτελεσματικότητας και μέτρα προφύλαξης.		
5.ε. <u>Καθαριστικά και απολυμαντικά προϊόντα</u> : Είναι μη τοξικά για τον άνθρωπο και το περιβάλλον.		
5.στ. <u>Καθαριστικά και απολυμαντικά προϊόντα</u> : Δεν είναι εύφλεκτα.		
5.ζ. <u>Καθαριστικά και απολυμαντικά προϊόντα</u> : Είναι άοσμα ή έχουν ελαφριά και ευχάριστη οσμή.		
5.η. <u>Καθαριστικά και απολυμαντικά προϊόντα</u> : Είναι συμβατά με τις επιφάνειες και δεν προκαλούν διάβρωση.		
5.θ. <u>Καθαριστικά και απολυμαντικά προϊόντα</u> : Η διάλυση των προϊόντων καθαρισμού γίνεται σύμφωνα με τις Οδηγίες της κατασκευάστριας εταιρείας.		
5.ι. <u>Καθαριστικά και απολυμαντικά προϊόντα</u> : Τα απολυμαντικά προϊόντα που χρησιμοποιούνται ορίζονται από την Ε.Ν.Λ.		
6. Ευαισθητοποίηση των Προϊσταμένων όλων των Τμημάτων σχετικά με θέματα καθαριότητας.		
7. Εκπαίδευση σε θέματα Καθαριότητας		
Καταγραφή επιπλέον δράσεων στον Τομέα της Καθαριότητας που δεν αναφέρονται στον Πίνακα.		