

Op endoscor

Endoscopes : optimisation du transport et du stockage intermédiaire Expérience pratique du service d'endoscopie gastro-entérologique de l'Hôpital San Gerardo, Monza

Franco Salvioni, Simone Rovelli, Service d'endoscopie gastro-entérologique, Hôpital San Gerardo, Monza

Le Service d'endoscopie gastro-entérologique de l'Hôpital San Gerardo à Monza s'est depuis longtemps intéressé au problème de la sécurité microbiologique des endoscopes. Ce projet, placé sous la direction du Dr Dinelli et la coordination du responsable BOP Franco Salvioni, avait pour but d'améliorer et de consolider la pratique du retraitement des endoscopes, afin de réduire au maximum le risque d'infections croisées entre patients et collaborateurs.

Le centre fait partie d'un hôpital secondaire, qui réalise chaque année plus de 11 000 interventions endoscopiques, simples ou complexes, à des fins diagnostiques ou opératoires, électives

ou en urgence (y compris des écho-endoscopies et des entérosopies à double ballon).

Le retraitement des endoscopes est assuré par un collaborateur qui se consacre exclusivement à la gestion de ces instruments et au fonctionnement des laveurs-désinfecteurs pour endoscopes dans la salle de désinfection. Une infirmière est responsable, selon le principe du tournus (trois jours par mois), du transport et de l'exhaustivité des endoscopes, ainsi que du retraitement et de la traçabilité des dispositifs médicaux réutilisables.

A l'occasion des travaux de transformation effectués dans le Service d'endoscopie, une atten-

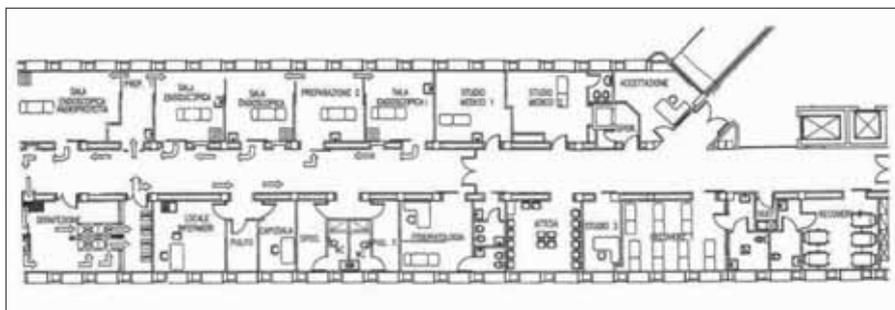
tion particulière a été portée à la disposition des locaux de retraitement des endoscopes, aux chemins empruntés par les instruments propres et les instruments souillés, à la salle de décontamination et de nettoyage, ainsi qu'au stockage intermédiaire des instruments endoscopiques.

Cette réorganisation, qui inclut également le transport et le stockage intermédiaire, permet de décrocher, en 2012 également, la certification en application des dispositions UNI EN ISO (le service étant certifié depuis 2006 déjà). Pour résoudre les problèmes liés au transport et au stockage intermédiaire, nous nous sommes basés sur la littérature spécialisée la plus récente (soit les directives européennes⁽¹⁾), afin d'en dégager les Bonnes Pratiques, que nous avons ensuite adaptées à notre environnement opérationnel spécifique.

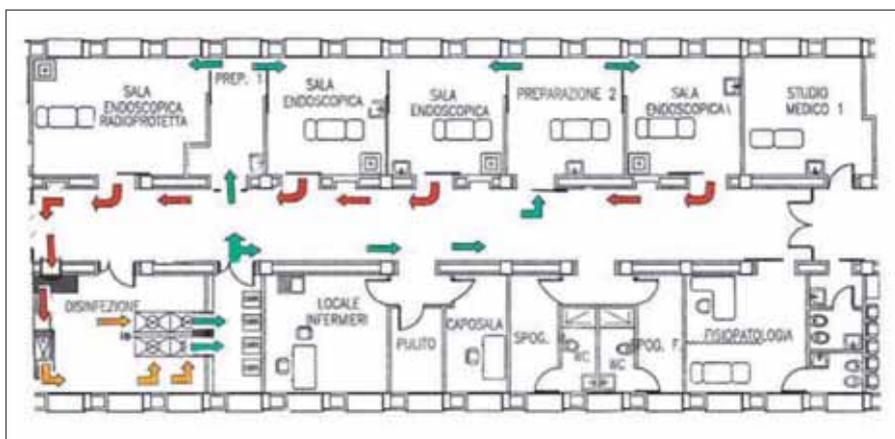
Au fil de nos réflexions, nous avons découvert qu'il existait sur le marché un système novateur, garantissant le transport et le stockage intermédiaire sûrs des endoscopes et de leurs accessoires. Ce dispositif, que nous avons finalement adopté, se compose d'un chariot monté sur quatre roues blocables, de bacs avec couvercle et de carrés et housses à usage unique.

Ces carrés et housses, emballés par lots stériles dans des sachets en polyester, sont essentiels : chaque lot contient un carré pour recouvrir l'intérieur du bac, et deux housses de protection pour recouvrir l'endoscope placé dans le bac (housse verte = endoscope propre; housse rouge = endoscope souillé). Tous les carrés et housses sont en polyéthylène basse densité. Ce système a permis de réorganiser nos processus ainsi que d'optimiser le transport et le stockage intermédiaire. L'illustration 2 montre clairement que la disposition des locaux garantit une séparation rigoureuse entre les chemins de transport des instruments souillés et ceux des dispositifs propres.

Les salles d'endoscopie disposent de leurs propres accès, soit d'une entrée pour les instru-



III. 1 Plan complet du Service d'endoscopie gastro-entérologique.



III. 2 Plan des chemins de transport des instruments souillés (flèches rouges) et des instruments propres (flèches vertes).



III. 3 Passage de l'endoscope contaminé.



III. 4 La collaboratrice sort l'endoscope du passe-instruments.



III. 6 La collaboratrice sort l'endoscope propre.

ments propres, et, de l'autre côté de la pièce, d'une sortie pour les dispositifs souillés.

Le local de désinfection est équipé d'un « passe-instruments » permettant la réception des endoscopes utilisés (cf. ill. 3), d'un bassin d'immersion rempli d'un liquide de décontamination et d'un autre bassin pour le nettoyage manuel et l'écouvillonnage. Ces étapes, capitales, doivent être effectuées avant chaque retraitement en laveur-désinfecteur.

DESCRIPTION, PAS À PAS, DU PARCOURS EMPRUNTÉ PAR LES ENDOSCOPES

À la fin du cycle de désinfection, l'endoscope est placé dans un bac dont l'intérieur est tapissé d'un carré en plastique transparent qui recouvre la surface intérieure et le bord du bac, afin d'éviter tout contact entre l'endoscope traité et le bac.

Le bac, protégé par une membrane stérile en polyéthylène, sert de surface d'appui lors du transport et du réassemblage des endoscopes.

Une fois l'endoscope placé dans le bac, celui-ci est recouvert d'une housse parfaitement ajustée sur tous les côtés. La housse verte utilisée pour couvrir le récipient indique de manière univoque que l'endoscope a été désinfecté et peut être utilisé (vert = endoscope propre).

Le bac contenant l'endoscope assemblé est placé dans un autre passe-instruments, qui communique avec la salle « propre » dans laquelle tous les instruments emballés sont rangés dans des chariots munis de différents tiroirs, selon qu'il s'agit de gastroscopes, de coloscopes, de duodénoscopes, d'écho-endoscopes ou d'entérocopes (ill. 4 et 5).

Il est important d'enregistrer les différentes étapes du retraitement des endoscopes : qui a effectué



III. 5 Les endoscopes propres sont prêts à l'emploi.



III. 7 L'endoscope propre est prêt à l'emploi.

quelle opération, et quand ? Ainsi, après identification, le collaborateur qui réceptionne l'instrument enregistre les différentes étapes au moyen d'un lecteur de codes-barres : nettoyage manuel, désinfection à efficacité élevée et genre de détergent utilisé. Lorsque toutes les étapes prévues ont été effectuées, on imprime une étiquette qui est collée sur la housse verte du bac. Cette étiquette indique le genre d'endoscope et son code d'identification, ainsi que la date de désinfection.

De la salle propre, les instruments assemblés (et placés dans les bacs recouverts de housses stériles vertes) sont transportés dans les salles d'endoscopie. L'infirmière sélectionne et sort l'endoscope adéquat, en fonction de l'examen à réaliser, en vérifiant l'étiquette sur l'emballage, la couleur de la housse, sachant que vert est synonyme d'un instrument prêt à l'emploi (ill. 6 et 7). Dans la salle d'examen, le bac est posé sur une petite table à côté de la colonne, la housse de protection verte est retirée et l'étiquette de traçabilité est collée sur la documentation. L'endoscope est raccordé et est dès lors prêt à être utilisé.

Cette manière de procéder garantit que seule l'infirmière et la personne réalisant l'examen n'entrent en contact avec l'instrument.

Après l'examen, l'endoscope contaminé subit d'abord une première aspiration de l'eau dans le canal opérateur et un rinçage du canal eau-air, puis il est déposé, avec les accessoires utilisés, dans le bac avant d'être recouvert d'une housse en polyéthylène rouge, qui signale clairement qu'il s'agit d'un instrument contaminé et à retraiter (ill. 8).

L'endoscope et ses accessoires sont ainsi isolés du monde extérieur, avant d'être acheminés dans la salle de désinfection, via le chemin de transport dédié aux instruments souillés (ill. 9).



III. 8 Fermeture du bac contenant l'endoscope contaminé.

Le stockage intermédiaire a pour but de préserver l'endoscope désinfecté de tout contact avec des surfaces, points de dépôt et chariots, de manière à éviter, avant son utilisation, toute manipulation et transfert de main à main lors du transport dans les salles d'endoscopie ou dans d'autres services.

Après utilisation, l'endoscope contaminé doit être acheminé dans la salle de désinfection. Ce faisant, on évitera de contaminer des collaborateurs ou des surfaces par projection de gouttelettes ou par contact (ill. 10).

Notre expérience a montré que le système pour lequel nous avons opté permet de protéger les endoscopes désinfectés de toute forme de contamination et d'éviter que les instruments souillés ne contaminent l'environnement. Ainsi, ces ins-



III. 10 Acheminement de l'endoscope contaminé dans la salle de désinfection, via le passe-instruments.

truments hautement spécialisés et chers sont mieux protégés, ce qui permet de réduire les dommages matériels.

Désireux de tester l'efficacité de ce système, nous avons, au moyen de compresses, prélevé des échantillons dans le canal à biopsie, puis les avons analysés en culture. Ce type de contrôles est effectué régulièrement le lendemain de la désinfection de l'instrument. Les analyses par échantillonnage n'ont pas mis en évidence de colonies de bactéries dans les cultures cellulaires.

Conclusion : nous pensons qu'il est tout à fait possible de régler de manière optimale et ordonnée le transport des endoscopes, en respectant des

chemins de transport prédéfinis, qui ne laissent aucune place à l'improvisation ni aux méthodes personnelles, tout en appliquant un procédé qui satisfasse pleinement aux dispositions requises.

Toute personne intéressée par ce système est cordialement invitée à nous rendre visite dans le Service, afin de se convaincre par elle-même sur place du bon fonctionnement de ce système novateur, de comparer notre solution à la solution de son propre établissement et d'échanger ses expériences avec nous.

BIBLIOGRAPHIE

1. National endoscopy programme decontamination standards for flexible endoscopy.
2. Bonnes pratiques de désinfection des dispositifs médicaux, guide pour l'utilisation des laveurs-désinfecteurs d'endoscopes.
3. Part 4: recommended practices for endoscopy units, health service executive code of practice for decontamination of reusable invasive medical devices.
4. Hygiene requirements in the preparation of flexible endoscopes and endoscopic accessories, recommendation from the commission for hospital hygiene and infectious disease prevention at the Robert Koch Institute (RKI). |



III. 9 Transport des endoscopes.



PG85
Perfection
Guaranteed

Niveau de sécurité Miele.

Les nouveaux laveurs-désinfecteurs PG85.
Exclusifs. Un équipement novateur pour une sécurité parfaite lors du traitement des instruments.
Brevetés. Un programme spécial pour le nettoyage d'instruments critiques.
Efficaces. Un nettoyage d'une efficacité optimale pour une réduction de la consommation d'énergie.
La qualité Miele



Miele Professional, 8957 Spreitenbach
Téléphone 056 417 27 51
www.miele-professional.ch

