

Audit des conditions de stockage des dispositifs médicaux stériles dans les unités de soins du centre hospitalier de Remiremont

N°89

Pharmacie, CH de Remiremont - 1 rue Georges Lang, 88200 Remiremont *PIERRE L., HOUSSEMAND T., NISSE Y-E., LAURENT E.*

Introduction

Les conditions de stockage des DM doivent respecter des règles de bonnes pratiques afin de garantir leur intégrité et leur stérilité. L'objectif de ce travail était d'auditer les conditions de stockage des DM dans les services de l'établissement.

Objectif

Vérifier le stockage des dispositifs médicaux stériles au sein des services de soins comparativement aux bonnes pratiques de pharmacie hospitalière, aux recommandations et aux procédures en vigueur.

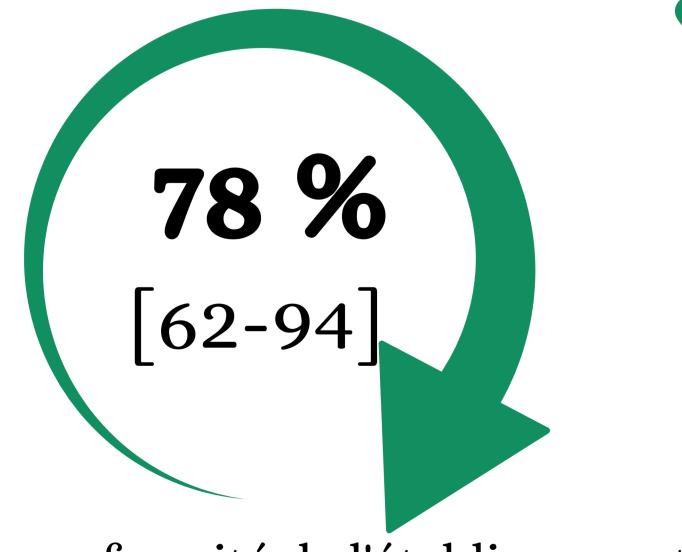
Méthode et référentiels

Grille d'audit basée sur BPPH, ANAP et procédure interne :

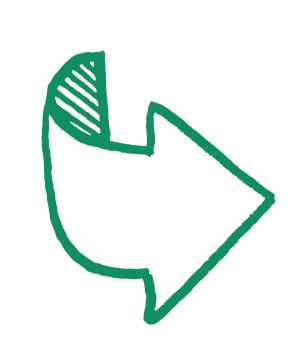
- 38 critères répartis en 3 catégories
- 17 services audités en 3 visites flash
- Réponse attendue à chaque critère : "oui"

Score de conformité = % de oui Résultats [34-67] [67-100] Moyenne générale Inventaires réguliers Absence de mélange de différentes références Suivi du stockage 49 % Absence d'emballage abîmé Traçabilité du suivi des produits périmés Absence de périmé Rangement selon la méthode "premier périmé = premier sorti" Respect des emballages primaires Rangement des Conditions particulières liées à un DM donné respectées dispositifs médicaux Abrité de toute source de chaleur Conditions de stockage 86 % 78 % Abrité de toute sources d'humidité Abrité de la lumière solaire directe Absence de stockage directement au sol Stockage dans un conditionnement secondaire Présence de la liste des DM stériles Méthode de rangement 97 % Dispositifs stériles séparés des dispositifs non stériles Classement rationnel Identification 63 % Emplacements étiquetés Nettoyage des conditionnements réalisé 1x/mois Dispositifs de Hygiène 66 % Rangements propres stockage (étagères, Placards fermés Lessivables bacs ...) Lisses / sans défauts 73 % Adaptabilité 83 % Taille adaptée au contenu Nombre suffisant Absence de nourriture/boisson Hygiène 95 % Nettoyage des sols/murs réalisé tous les jours Local propre Humidité enregistrée Humidité maîtrisée (30-60 %) Température réfrigérateur enregistrée Conditions environn. 64 % Locaux de stockage Température réfrigérateur respectée (2-8°C) Température ambiante enregistrée 80 % Température ambiante respectée (8-25°C) Accès effectivement fermé Sécurisation 94 % Sécurisés avec accès contrôlé Lessivables Surfaces 94 % Imperméables Lisses / sans défauts

Conclusion et actions d'amélioration



Score de conformité de l'établissement bon, mais disparités entre les services



- Instaurer une fréquence de nettoyage des bacs et étagères avec mise en place d'un système de traçabilité
- Investir dans plus de moyens de rangements et de séparations
- Recommander la méthode de rangement "premier à périmer, premier à sortir"
- Procéder à la vérification des DMS périmés à une fréquence donnée
- Rendre l'audit des conditions de stockage des DMS réguliers (une fois par an)