

Fiche technique

Entretien des réfrigérateurs dans les unités de soins

Dernière mise à jour

06/10/2017

Etablissements concernés

EMS, EPSM, ESE, CAT, Cabinets et polycliniques
(Médical)

Domaine d'application

Département de psychiatrie

Réfrigérateurs alimentaires

Réservé au personnel	Réservé aux patients	Mixte patient:
Instructions		

<p>Stocker uniquement des aliments réservés aux soignants, pas de médicaments, pas de prélèvements. Ne pas stocker des aliments au-delà de la date de péremption. La responsabilité de l'élimination des aliments stockés est de la responsabilité du personnel qui les a entreposés</p>	<p>Stocker uniquement des aliments réservés aux patients, pas de médicaments, pas de prélèvements. Cf instruction dans la directive de ProAlim</p>	<p>Si pas d'autre partie réservée Compartir partie réservée à autre partie Ne pas utiliser pour les patients Chaque aliment doit être identifié, et la date d'ouverture (fruit, etc.) Ne pas stocker au-delà de la date de péremption Tous les produits doivent être consommés lors d'un service pas consommés dans les chariots de produits industriels conservatifs Pour les produits, le contenu doit être consommé</p>
<p>Fréquence de nettoyage</p>		
<p>Contrôler 1 fois par semaine. Décongeler/nettoyer tous les 3 mois à moins que le frigo soit visiblement sale et la couche de givre >à 1 cm ou selon avis HPCI</p>	<p>1 fois par semaine. Se référer à la directive de Proalim : Contenu et entretien des frigos alimentation réservés aux patients</p>	<p>Régulièrement prévu dans la directive de Proalim : Vider, dégraisser, installation sèche (ne pas utiliser de produits), nettoyage et remise en service</p>
<p>Responsables</p>		
<p>Unités de soins ou service « Propreté et Hygiène » : se référer aux instructions des services</p>		
<p>Produit</p>		
<p>Utiliser un détergent, par exemple, produit de vaisselle. Rincer et sécher.</p>		

Réfrigérateurs de pharmacie

Instructions
Stocker uniquement les médicaments devant l'être selon les indications du fabricant ! Cette information figure sur le bulletin de commande de COMPHA. Il est interdit de stocker des produits non médicamenteux avec les médicaments dans les réfrigérateurs (aliments...).
Fréquence de nettoyage
4 fois par an minimum. Le cas échéant, procéder à la décongélation du compartiment congélateur (si existant) lorsqu'il y a >1 cm de givre accumulé sur les parois
Responsables
Les équipes soignantes
Produit
Utiliser un détergent, par exemple, produit de vaisselle. Rincer et sécher.

Références

www.hpci.ch : Manuel EMS – Hygiène en cuisine – Plan d'entretien

www.hpci.ch : Manuel EMS - Entretien des surfaces.

CHUV. ProAlim. Contenu et entretien des frigos alimentation réservés aux patients.

CHUV. Directives institutionnelles – [Gestion des médicaments dans les unités de soins: flux et stockage](#)