

# ENTRETIEN DES RÉFRIGÉRATEURS DANS LES UNITÉS DE SOINS

## DOMAINE D'APPLICATION

Département de psychiatrie

### **Réfrigérateurs alimentaires**

Réservé au personnel	Réservé aux patients	Mixte patients et personnel
<b>Instructions</b>		
<p>Stocker uniquement des <u>aliments réservés aux soignants</u>, 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 <b>aliments réservés aux patients</b>, pas de médicaments, pas de prélèvements. Cf instruction dans la directive de ProAlim</p>	<p>Si pas d'autre alternative</p> <p><b>Compartimenter le réfrigérateur</b>: une partie réservée pour le personnel et une autre partie pour les patients. Ne pas utiliser les aliments du personnel pour les patients et vice-versa.</p> <p><u>Chaque aliment</u> des patients <b>doit être identifié</b>, une date de stockage et une date d'ouverture du produit (ex : lait, jus de fruit, etc.)</p> <p>Ne pas stocker des aliments au-delà de la date de péremption.</p> <p>Tous les produits stockés pour le patient lors d'un service de repas, et qui ne sont pas consommés d'ici le repas suivant, doivent être éliminés (retour dans le chariot repas), à l'exception des produits industriels emballés portant une date de conservation.</p> <p>Pour les plats déjà prêts (ex : tupperware) le contenu doit être éliminé si pas consommé dans les 24h.</p>
<b>Fréquence de nettoyage</b>		
<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 &gt; à 1 cm ou selon avis HPCI</p>	<p>1 fois par semaine. Se référer à la directive de Proalim : <i>Contenu et entretien des frigos alimentation réservés aux patients</i></p>	<p>Régulièrement selon plan d'entretien prévu dans l'établissement. Vider, dégivrer, nettoyer à fond les installations avec un détergent, rincer, sécher (ne pas oublier les joints de portes), contrôler la température après la remise en service.</p>
<b>Responsables</b>		
Unités de soins ou service « Propreté et Hygiène » : se référer aux instructions des services		
<b>Produit</b>		
Utiliser un détergent, par exemple, produit de vaisselle. Rincer et sécher.		

## 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](http://www.hpci.ch) (<http://www.hpci.ch/>) : Manuel EMS – Hygiène en cuisine – Plan d'entretien Références :

[www.hpci.ch](http://www.hpci.ch) (<http://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 (<http://portail.intranet.chuv/portail-intranet-directives-institutionnelles/di-dim-dso-gestion-medicaments-unites.pdf>)

### PIÈCE(S) JOINTE(S):

Dernière mise à jour le 06/10/2017