GRILLE D'OBSERVATION ÉVALUATION DES LOCAUX

N° de fiche : Nom du service : Nom du pôle : Auditeur :
Présence du cadre de santé : ☐ Oui ☐ Non Date (jj/mm/aaaa) :
Évaluation demandée par : ☐ Le cadre ☐ L'hygiéniste ☐ Autre
Nombre de lits : Nombre de chambres individuelles : Nombre de chambres doubles :
Contexte :

Actions déjà mises en place :

Critères – éléments attendus		Conforme	Non conforme	Non applicable	Commentaire
A - Entrée dans la structure					
A1	Présence de PHA				
A2	Propreté vue d'ensemble				
A3	Propreté des couloirs				
A4	Propreté des portes				
A5	Propreté des ascenseurs				
A6	Propreté des grilles d'aération				
B - Salle de soins					
B1	Propreté de la salle de soins				
B2	Antiseptique et PHA datés (date d'utilisation non dépassée)				
B3	Collecteurs OPCT : datés				
B4	Collecteurs OPCT : fermeture temporaire respectée				
B5	Collecteurs OPCT : niveau de remplissage respecté				
B6	Collecteurs OPCT : fixés ou maintenus				
B7	Présence de la feuille de traçabilité entretien salle de soins				
B8	Nettoyage des placards et tiroirs 1 fois/mois				
B9	Propreté des chariots de soins				
B10	Présence du bac de décontamination (avec couvercle, volume adapté et gradué)				
B11	Traçabilité du nettoyage dégivrage du réfrigérateur 1/trim				
B12	Réservation d'un réfrigérateur pour les médicaments				
B13	Surveillance et traçabilité de la température du/des réfrigérateur(s)				
B14	Respect du tri DASRI				
B15	Respect du tri DASND				
B16	Présence d'un support pour tri sélectif (facultatif)				
B17	Affichage de la conduite à tenir en cas d'AES				
C - Sanitaires communs					
C1	Propreté des sanitaires communs				
C2	Présence de savon et d'essuie-mains				
C3	Traçabilité de l'entretien				
D - Salle de restauration					
D1	Présence de PHA				
D2	Aération (fenêtre et VMC)				

		C	NC	NA	Commentaire
D3	Traçabilité de l'entretien				
D4	Séparation dans l'office des tâches « propres » et des tâches « sales »				
D5	Utilisation de D/d alimentaires pour les surfaces hautes				
D6	Réservation d'un réfrigérateur pour les denrées alimentaires				
D7	Traçabilité du nettoyage dégivrage du réfrigérateur 1/trim				
E - Les fontaines					
E1	Propreté de la fontaine				
E2	Traçabilité des entretiens fontaine				
E3	Fontaine en fonctionnement				
E4	Surveillance microbiologique 1/an				
F - Les chambres					
F1	Propreté de la chambre				
F2	Propreté des sanitaires				
F3	Aération (fenêtre et VMC)				
F4	Traçabilité de l'entretien				
F5	Absence de douchette dans la salle de bain				
G - L'atelier thérapeutique					
G1	Présence de savon, d'essuie-mains et de PHA				
G2	Présence d'un point d'eau				
G3	Présence de tablier et charlotte *(pour le professionnel)*				
G4	Nettoyage facile du plan de travail				
G5	Traçabilité de l'entretien				
G6	Utilisation de D/d alimentaires pour les surfaces hautes				
G7	Changement de torchons/poubelles à chaque fin d'atelier				
G8	Propreté du matériel et à l'abris de la lumière				
G9	Pas d'équipement au gaz				
H - Circuit du linge					
H1	Pas de stockage de linge sale dans la chambre				
H2	Les sacs remplis au 2/3				
H3	Présence de bassine				
H4	Tri sac conforme (pédales, couvercles)				
H5	Linge propre maintenu à l'abris d'une contamination				
H6	A la lingerie, le linge sale et le linge propre ne se croisent pas				
H7	Le professionnel à des EPI				
H8	Tenue spécifique en secteur sale portée par le professionnel				
H9	Aération des zones « propre » et « sale »				
H10	Organisation et traçabilité de l'entretien des zones				
I - Local linge propre					
I1	Propreté du local linge propre				
I2	Présence de PHA				
I3	Rangement adapté				
I4	Présence d'un chariot linge propre				
I5	Présence d'un chariot de nursing en bon état				
I6	Absence de réserve sauvage				
I7	Absence de stock de linge dans local linge propre				
I8	Dotation adaptée aux besoins				
I9	Existence d'une procédure de gestion du linge propre				

GRILLE D'OBSERVATION ÉVALUATION DES LOCAUX

		C	NC	NA	Commentaire
J - Local linge sale					
J1	Propreté du local linge sale				
J2	Respect couleur sac – linge contaminé				
J3	Présence de chariots grillagé ou armoire linge sale				
J4	Traçabilité de l'entretien local linge sale				
J5	Présence de PHA ou point d'eau				
J6	Aération de la pièce				
J7	Existence d'une procédure de gestion du linge sale				
K - Local ménage					
K1	Présence d'un nettoyant vapeur (pas de conformité-critère non évaluable) **(OUI/NON)**				
K2	Traçabilité renseignée				
K3	Absence de douchettes local ménage				
L - Gestion des excreta					
L1	Présence de sacs gélifiants				
L2	Absence de douchettes				
L3	Présence d'un vidoir				
L4	Présence d'un bac de lavage				
L5	Local spécifique excreta				
L6	Présence d'un lave mains dans local				
L7	Point d'eau dégagé				
L8	Présence d'un lave bassin				
L9	LB propre				
L10	Traçabilité d'un entretien quotidien				
L11	Bon état des matériels (bassins, urinaux)				
L12	Rangement adapté de ces matériels				
L13	Présence d'un distributeur de PHA				
M - Gestion des déchets					
M1	Propreté du local déchets				
M2	Présence d'un protocole tri des déchets				
M3	Contenants adaptés au tri des déchets				
M4	Présence d'un local de stockage intermédiaire				
M5	Propreté DASRI/Couvercle/Palette				
M6	Traçabilité des entretiens renseignée				
M7	Présence de PHA				
M8	Présence de point d'eau				
M9	Présence de jet d'eau				
M10	Palette pour cartons et verres				
M11	Présence du logo DASRI sur les portes				
M12	Local déchets fermé à clé				
N - Tenue professionnelle					
N1	Conformité de la tenue : pas de manches longues et cheveux attachés				
N2	Port de la chasuble/repas				
N3	Port du tablier UU/soins				
N4	Absence de bijoux, vernis				
N5	Présence de PHA dans les poches				
N6	Avant-bras dégagés				

GRILLE D'OBSERVATION ÉVALUATION DES LOCAUX

		C	NC	NA	Commentaire
O - Les EPI					
O1	Disponibilité des EPI dans un lieu de stockage identifiés du service				
O2	Gants sur chariot de soins et de nursing				
O3	Absence de gants dans les poches des professionnels				
O4	Disponibilité de tabliers imperméables à UU				
O5	Disponibilité de masques				
O6	Disponibilité de protections oculaires				
P - Vestiaires					
P1	Permet la séparation des tenues de ville et professionnelles				
P2	Présence de PHA				
P3	Vestiaire propre et ordonné				
P4	Poubelle				
P5	Aération du local				
P6	Traçabilité de l'entretien				
Q - Médiation animale					
Q1	Présence animale limitée (salles de soins, offices, salles de restauration, zones de stockage du linge propre, vestiaires du personnel)				
Q2	Présence animale régulée (halls d'accueil, espaces de circulation, salles d'animation, chambre du résident)				
Q3	Suivi annuel par le service vétérinaire				
Q4	Définition des soins d'hygiène de l'animal (brossage des poils, des dents…)				
Q5	Traçabilité des visites				
Q6	Connaissance de la personne responsable de l'animal				
Q7	Bionettoyage assuré				
R - Autres					
R1	Existence d'une procédure et d'une traçabilité des purges				
R2	Réalisation et traçabilité des purges eau chaude				
R3	Détartrage des « mousseurs » des robinets 1/trim				
R4	Existence du carnet sanitaire « eau »				
R5	Existence du carnet sanitaire « air »				
R6	Existence d'un correspondant hygiène				
R7	Connaissance et lisibilité de tous de la procédure des précautions standard				
R8	Si véhicule de service, entretien prévu				