

PROCEDIMENTO DE ESTERILIZAÇÃO EM ESTUFA.



01 LAVAGEM

Deixar os instrumentos na imersão dentro de depósito plástico com tampa, em solução de detergente enzimático, seguindo as recomendações de diluição e tempo de imersão determinada pelo fabricante.

Lavar em água corrente, na pia exclusiva e com auxílio de escova pequena e macia. Em seguida enxaguar em água corrente.

02 SECAGEM

Secar o instrumental um a um com toalhas de tecido de algodão que não soltem fiapos e que sejam de uso exclusivo. As toalhas de tecido devem ser trocadas a cada ciclo de esterilização. Depois de secos, o operador deve fazer uma inspeção visual de todo o instrumental, verificando as áreas de maior dificuldade e proceder a remoção mecânica, se necessária.

03 EMBALAGEM DO MATERIAL

Os instrumentos secos são totalmente embalados em papel alumínio com a parte brilhosa para a parte interna e a opaca para a parte externa. Proteger as pontas dos instrumentos perfurocortantes com gaze ou algodão para evitar que furem os pacotes, inutilizando-os. Alicates e tesouras de unha devem ficar com as garras abertas.

04 ACONDICIONAMENTO

Os instrumentos embalados são posicionados de forma a permitir uma livre circulação de ar entre eles, não sendo amontoados e nem encostados nas paredes internas do equipamento.

05 ESTERILIZAÇÃO

A estufa é ligada, e quando o termômetro externo atingir a temperatura de 170°C, é preciso fazer a contagem do tempo de 1 hora para a esterilização correta dos instrumentos.

06 IDENTIFICAÇÃO

Depois de esterilizados, os instrumentos são identificados com o nome da profissional responsável pelo procedimento, data da esterilização e validade. Preconiza a validade de 7 (sete) dias.

07 GUARDA DO MATERIAL UTILIZADO

Os instrumentos esterilizados são acondicionados em depósito plástico fechado e identificado como "Material Esterilizado".

OBSERVAÇÃO: Manter um termômetro de bulbo acoplado à estufa e introduzido no local apropriado para este fim. Não sobrecarregar o equipamento. Contar o tempo de esterilização somente após atingir a temperatura adequada no termômetro de bulbo. Fazer monitorização utilizando indicadores químicos adequados para calor seco.

Este cartaz foi cedido pela NUTHS a este estabelecimento com o propósito de conscientizar seus colaboradores quanto a procedimentos importantes de manutenção da segurança sanitária e alimentar deste ambiente. Este cartaz não significa ou atesta nenhum vínculo de prestação de serviços a este estabelecimento. Para comprovação do vínculo, faz-se necessária a apresentação do contrato em vigência.