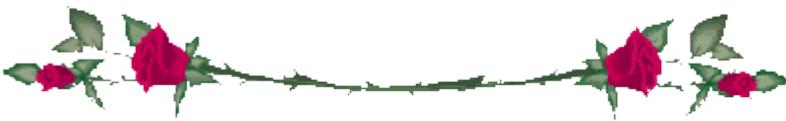


شرح وظایف کارشناس بهداشت محیط بیمارستان:



- ۱- هماهنگی و اقدام در جهت تشکیل کمیته بهداشت محیط بیمارستان و شرکت فعال در آن و پیگیری مصوبه های مربوطه
- ۲- تهیه و تدوین مطالب آموزشی و تشکیل جلسات آموزشی مرتبط با بهداشت محیط و بهداشت عمومی برای پرسنل
- ۳- نظارت و مداخله در عقد قراردادهای خدماتی بیمارستان و مطالبه کارت معاینه پزشکی ، کارت معاینه کارگری و گواهینامه آموزش بهداشت عمومی پرسنل مشمول قانون
- ۴- بررسی وضعیت آب مورد مصرف بیمارستان (شبکه عمومی ، شبکه خصوصی) و تشکیل پرونده مربوط به آن
- ۵- کنترل بهداشتی آب مصرفی از نظر کمی و کیفی و انجام آزمایشات دوره ای میکروبی و شیمیایی و کلرسنجی با استناد به دستورالعمل ها ، استانداردها و شرایط موجود
- ۶- نظارت ، بررسی و کنترل بهداشتی بر کلیه مراحل مختلف جمع آوری ، تفکیک ، انتقال ، نکهداری موقت و دفع زباله های بیمارستانی
- ۷- نظارت و کنترل بهداشتی بر نحوه دفع فاضلاب بیمارستان و در صورت وجود معضل ، ارائه پیشنهادهای اجرائی مناسب
- ۸- نمونه برداری از پساب خروجی سیستم تصفیه فاضلاب برابر دستورالعمل های اعلام شده (در صورت وجود تصفیه خانه) بمنظور بررسی کیفیت پالایش فاضلاب
- ۹- کنترل حشرات و جوندگان با اولویت بهسازی محیط ، دفع بهداشتی زباله و در صورت نیاز ، استفاده اصولی از روش های شیمیایی و نیز جلوگیری از فعالیت شرکتهای سرمایشی غیر مجاز
- ۱۰- نظارت و مداخله در تهیه و کاربرد مواد گندزدا و پاک کننده بیمارستان
- ۱۱- اقدام لازم در زمینه تهیه البسه و ملزومات موردنیاز در سپاهی و ضد عفونی (روپوش - کلاه - دستکش - ماسک - چکمه و ...) و تدارک سروم و مواد گندزدا و دیگر تجهیزات و وسایل مورد استفاده در سپاهی و ضد عفونی با هماهنگی مسئولین بیمارستان
- ۱۲- بررسی وضعیت فنی و بهداشتی سیستم تهییه مطبوع در بیمارستان (گرمایش ، سرمایش) و پیگیری در جهت رفع مشکلات احتمالی موجود
- ۱۳- پیگیری و اقدام در زمینه مسائل بهداشتی و حفاظتی بخش پرتوهای یونساز با کمک مسئول فیزیک بهداشت ذیر بسط

۱۴- نظارت فنی و بهداشتی مستمر بر نحوه کار آشپزخانه شامل :

(شرایط بهداشت محیطی آشپزخانه ، وضعیت سردخانه ، انبار نگهداری موادغذایی ، سرویسهای بهداشتی ، بهداشت فردی پرسنل بخش ، اطاق استراحت پرسنل بخش ، شستشو و ضد عفونی ظروف ، شستشو و ضد عفونی سبزیجات خام مورد استفاده ، وضعیت بهداشتی موادغذایی آماده طبخ و سایل و ظروف مورد استفاده و)

۱۵- نظارت و هماهنگی لازم در زنجیره تهیه ، طبخ و توزیع موادغذایی با همکاری کارشناس تغذیه یمنظور اطمینان از سلامت توزیع و مصرف غذا

۱۶- نظارت و کنترل دائم بر امور مربوط به رختشویخانه و رعایت کلیه نکات ایمنی و بهداشتی از نظر تفکیک البسه عفونی از غیر عفونی در هنگام شستشو و استفاده از دستگاه های شوینده اتوماتیک و مواد پاک کننده مناسب و نهایتاً ضد عفونی و اطوکشی البسه بخش عفونی و آلووده (توضیحاً ”در کاربرد مواد ضد عفونی کننده بایستی دقت لازم در انتخاب نوع آن و میزان مجاز بعمل آید تا خرابی دستگاهها و البسه را سبب نشود .)

۱۷- ارتباط مستمر با معاونت های بهداشت و درمان در هماهنگ کردن فعالیتهای اجرایی و دستورالعملها و اقدامات نظارتی در بیمارستان

۱۸- ثبت و ضبط اقدامات و مکاتبات اداری و تشکیل بایگانی درست و منظم به نحوی که روند فعالیتها و پیگیری امور بدین طریق کاملاً قابل دسترسی و مشهود باشد . (مستند سازی)

۱۹- نظارت بر ایمنی و مشارکت فعال در کاهش سوانح و صدمات داخل بیمارستان از جمله پوشش پنجه ها ، وسایل اطفاء حریق و سیستم های هشدار دهنده ، مهار کپسولهای طبی و ...

۲۰- ارائه راهکارهای بهسازی بعنوان اصولی ترین روش کنترل ناقلين

۲۱- انجام امور محوله در شرایط خاص مانند کنترل همه گیری و نیز مقابله با بحران و بلایا

۲۲- فرهنگ سازی و جلوگیری از استعمال دخانیات در فضاهای بسته و عمومی بیمارستان

۲۳- بطور کلی نظارت و کنترل لازم بهداشتی بر کلیه بخش ها - همکاری و هماهنگی با مدیران و مسئولین قسمتهای مختلف در حیطه شغلی و وظائف سازمانی تعیین شده .