



Le guide des bonnes pratiques, à l'attention des établissements de santé...

La solution dédiée à l'étude des coûts, à la mise en forme d'une organisation établie de l'entretien régulier des locaux, et de la maintenance préventive des équipements.

Le Plan d'hygiène est un processus complet d'accompagnement des établissements de santé, dans la mise en œuvre des protocoles de bio nettoyage selon un programme d'intervention planifié, pour en optimiser les capacités de management par la qualité.

Pour une action maîtrisée, trouvant le juste équilibre entre le besoin et le budget alloué, dans le respect des objectifs fixés...



Un ensemble de précisions, recueillies dans le cadre de l'audit préalable, viennent alimenter le système global d'information exclusif développé par Clair' & Net, pour produire le plan d'hygiène et de bio nettoyage de l'établissement de santé.

La codification d'un mode opératoire planifié, permet d'établir un véritable guide des bonnes pratiques, facilitant la communication entre les collaborateurs tout en améliorant la qualité et la sécurité du service selon le référentiel HAS de certification et d'accréditation hospitalière.

Précisant la répartition des postes de travail, le matériel, les produits et les techniques utilisées, le plan intègre également une analyse financière prévisionnelle détaillant les temps ainsi que les coûts d'exploitation de la solution qui sera mise en œuvre au final.

L'efficacité du suivi opérationnel est assurée par deux modules additionnels (Traçabilité et Évaluation) qui viennent compléter le dispositif dans le cadre d'une véritable démarche éco responsable et économe en termes de ressources d'encadrement.

Pour assurer la maîtrise optimale de ces nouvelles habitudes de travail, nous assurons la maintenance des progiciels, accompagnons les projets et formons les intervenants dans leurs domaines respectifs. (Administrateur du système, responsable qualité sur tablettes ou intervenant sur un plan technique)

Construction du plan d'hygiène et de nettoyage :

Il convient pour commencer, de répertorier les lieux d'intervention, avec leurs superficies et contraintes architecturales ainsi que leurs besoins spécifiques en termes d'entretien si nécessaire.

Les protocoles de nettoyage (*Guide des bonnes pratiques par défaut paramétrable fournis*) sont ensuite adaptés à la situation, pour devenir les programmes d'intervention qui seront appliqués à chaque type de local.

Un mode opératoire, commun à l'ensemble des personnes concernées, (*prescripteur, encadrant, exécutant, contrôleur, utilisateur final*) se décline sous différentes formes imprimables précisant le plan d'hygiène. (*Instruction de travail imagée, fiche de poste individualisée, étiquette code-barres, etc...*)

Aux traditionnelles fiches de pointage ou grilles de contrôles renseignées manuellement, (*beaucoup de papiers et de manipulations, pour bien peu de visibilité...*) se substitue le système d'information exploitable immédiatement, dont les éléments déterminés pendant la phase de conception du plan permettent d'enregistrer la traçabilité à l'aide du scanner de codes-barres et de réaliser les évaluations qualité sur une tablette à partir d'une connexion wifi.

Les données en rapport avec la bonne exécution des travaux, ainsi que l'appréciation de la qualité de service, sont directement consultables sous la forme d'historiques de passages ou de courbes d'indices de satisfaction...