

وظایف کارشناس بهداشت محیط بیمارستان

- ۱- هماهنگی در جهت تشکیل کمیته بهداشت و کنترل عفونت بیمارستان و شرکت 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 کارکنان
- 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
- ۶- نظارت، بررسی و کنترل بهداشتی بر کلیه مراحل مختلف جمع آوری، تفکیک، انتقال، نگهداری موقت و دفع پسماند های بیمارستانی و نیز جلوگیری از فروش و بازیافت زباله بیمارستانی
- ۷- نظارت و کنترل بهداشتی بر نحوه دفع فاضلاب بیمارستان و در صورت وجود معضل، ارائه پیشنهاد های اجرایی 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 سم پاشی 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 مورد نیاز درسمپاشی و ضد عفونی (روپوش - کلاه - دستکش - ماسک - چکمه و ...) و تدارک سموم و مواد گندزدا و دیگر تجهیزات و وسایل مورد استفاده در سمپاشی و ضد عفونی با هماهنگی مسئولین بیمارستان
- ۱۲- بررسی وضعیت فنی و بهداشتی سیستم تهویه 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 ذیربط
- ۱۴- نظارت فنی و بهداشتی مستمر بر نحوه کار آشپزخانه شامل:
(شرایط بهداشت محیطی آشپزخانه، وضعیت سردخانه، انبار نگهداری مواد غذایی، سرویسهای بهداشتی، بهداشت فردی کارکنان، اطاق استراحت کارکنان، شستشو و ضد عفونی ظروف، شستشو و ضد عفونی سبزیجات خام مورد استفاده، وضعیت بهداشتی مواد غذایی آماده طبخ وسایل و ظروف مورد استفاده و ...)

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

۱۶- نظارت و کنترل دائم برامور مربوط به رختشویخانه و رعایت کلیه نکات ایمنی و بهداشتی از نظر تفکیک البسه عفونی از غیرعفونی درهنگام شستشو و استفاده از دستگاه های شوینده اتوماتیک ومواد پاک کننده مناسب ونهایتاً " ضدعفونی و اطوکشی البسه بخش عفونی و آلوده (توضیحا" در کاربرد موادضدعفونی کننده بایستی دقت لازم درانتخاب نوع آن و میزان مجاز بعمل آید تا خرابی دستگاهها و البسه را سبب نشود .)

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

۱۸- ثبت و ضبط اقدامات و مکاتبات اداری و تشکیل بایگانی درست ومنظم 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 ازجمله پوشش پنجره ها ، وسایل اطفاء حریق و سیستم های هشداردهنده ، مهار کپسولهای طبی و ...

۲۰- ارائه راهکارهای بهسازی بعنوان اصولی ترین روش کنترل ناقلین

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- بطورکلی نظارت و کنترل لازم بهداشتی برکلیه بخش ها - همکاری و هماهنگی با مدیران و مسئولین قسمتهای مختلف درحیطه شغلی و وظائف سازمانی تعیین شده .