

## Modulo di valutazione per le strutture RSA/RSSA

**Data della valutazione:**

**Nome del valutatore:**

**Focal Point MSF :**

Nome della struttura :		Indirizzo :		
Tipo di struttura : RSA/RP		Località:		
Proprietario / Gestore :				
Persone di riferimento :	NOME	RUOLO	NUMERO TELEFONO	

### Dettagli struttura

CODIFICA SISP	ROSSO <input type="checkbox"/>	GIALLO <input type="checkbox"/>	VERDE <input type="checkbox"/>	BIANCO <input type="checkbox"/>
N. letti TOT :	OCCUPATI	VUOTI	CAMERE TIPO (SINGOLE/DOPPIE/BAGNI)	POSSIBILITA DI ISOLAMENTO, N.LETTI
Servizi nella struttura :	CUCINA	SALE COMUNI	LAVANDERIA	ALTRO

**COMMENTI :**

### Personale

N. personale TOT :	MEDICI	INFERMIERI	OSS/OSA	ALTRO
N. personale attivo per turno				
N. personale positivo/sintomatico assente				

Assistenza psicologica per il personale : SI  NO

**COMMENTI :**

### Ospiti

N. ospiti TOT	POSITIVI	NEGATIVI	DECESSI (ultimo mese)	SINTOMATICI NO TEST	CURA ESTERNA (DIALISI IN OSPEDALE..)
					1 pz rientrata
Data tamponi o inizio sintomi					
Struttura ospedaliera di riferimento/ trasferimento					
<b>COMMENTI :</b>					

--

### Misure di prevenzione e controllo delle infezioni (PCI)

Poster di specifiche procedure PCI presenti	S / N	
Igiene/pulizia in atto nei reparti, servizi	S / N	
Gestione appropriata rifiuti (circuito etc)	S / N	
Acqua e sapone e/o soluzioni di cloro / gel adeguatamente posizionate e disponibili	S / N	
Il personale indossa abiti da lavoro diversi da quelli indossati in casa/fuori	S / N	
TUTTO il personale formato all'igiene e alle precauzioni standard (pulizia/disinfezione di apparecchiature, superfici, DPI, ecc.)	S / N	

#### COMMENTI :

Disinfezione totale della struttura organizzato per mercoledì 8/04 con compagnia esterna.  
Posters non chiari e di non facile fruizione.

### Dispositivi di protezione individuale (DPI) – QUANTITA' SUFFICIENTE E TECNICAMENTE ADEGUATA

Mascherine	0 1 2	
Guanti	0 1 2	
Camice	0 1 2	
Occhiali/schermo facciale	0 1 2	
Altro (copricapo, copriscarpe..)	0 1 2	

COMMENTI : 0=no 1=qualche volta 2=si

### Zona di isolamento

Presenza di una zona isolata nella struttura	S / N	
Frequenza sanificazione stanze (min. 1 al giorno)	S / N	
Stanze di isolamento singole con bagno privato	S / N	
Il personale utilizza i DPI in maniera appropriata (usaggio unico con casi sospetti, decontaminazione ecc)	S / N	
Circuito appropriato nella struttura, pulito/sporco	S / N	
Zona vestizione/svestizione	S / N	
Pazienti con produzione aerosol (ossigeno, tracheostomizzati, etc)	S / N	

Quali sono le principali difficoltà nel corso dell'epidemia di coronavirus?

- a. Scarse informazioni ricevute circa le procedure da svolgere per contenere l'infezione
- b. Mancanza di farmaci
- c. Mancanza Dispositivi Protezione Individuale
- d. Assenze del personale sanitario
- e. Difficoltà nel trasferire i residenti affetti da COVID-19 in strutture ospedaliere
- f. Difficoltà nell'isolamento dei residenti affetti da COVID-19
- g. Altro (specificare) \_\_\_\_\_

<b>Pulizie</b>		
La procedura utilizzata è corretta? (pulizia – disinfezione – doppio secchio – inizio da zona più pulita a quella più sporca – tutte le superfici...)	S / N	
I prodotti utilizzati sono corretti? (soluzione di ipoclorito di sodio >0,1% oppure alcool, detergenti...)	S / N	
Il carrello usato per la zona sporca rimane sempre all'interno della zona sporca?	S / N	
Gli addetti alle pulizie effettuano vestizione con DPI appropriati all'entrata alla zona sporca e svestizione all'uscita?	S / N	
<b>Lavanderia</b>		
Il circuito di raccolta della biancheria sporca permette di mantenere separato il materiale proveniente dalla zona sporca ed evitare la contaminazione degli ambienti?	S / N	
La manipolazione della biancheria proveniente dalla zona sporca viene effettuata utilizzando DPI appropriati?	S / N	
La biancheria proveniente dalla zona sporca viene lavata in modo corretto per assicurare la disinfezione e separata dal resto della biancheria?	S / N	
<b>Cucina</b>		
Il circuito di distribuzione dei pasti viene effettuato in modo da evitare possibili contaminazioni? (Carrello, impiattamento, piatti...)	S / N	
I pazienti mangiano a distanza adeguata l'uno dall'altro?	S / N	
La raccolta, il trasporto e lo smaltimento o la disinfezione delle stoviglie viene effettuato in modo da evitare possibili contaminazioni?	S / N	
Il personale è formato e rispetta le normative HACCP?	S / N	
<b>Camera ardente</b>		
Gli effetti personali e la stanza che ha ospitato il defunto sono trattati/disinfettati in modo adeguato?	S / N	
Il personale, il medico e il personale del servizio di pompe funebri utilizzano adeguati DPI se devono entrare in contatto con il cadavere?	S / N	
La camera ardente e il carrello per il trasporto del defunto sono disinfettati in modo adeguato?	S / N	
<b>Conclusioni/azioni/piano di supporto</b>		

1. Osservazione delle pratiche di IPC nel reparto isolamento e altri reparti, per identificare criticità ed eventualmente strutturare un richiamo teorico/pratico su lavaggio mani, vestizione/svestizione...
2. Rivedere i posters in uso e suggerire miglioramenti per maggior praticità.
3. Verifica circuito pulito/sporco per eventuali suggerimenti di miglioramento.
4. Analisi del sistema di sorveglianza epidemiologica per gli ospiti implementato, con controllo della temperatura quotidiana.
5. Supporto psicologico ai responsabili (caposala e dirigente)???

6.

7.

8.