

**PRIX DES MEILLEURES STRUCTURES ET ETABLISSEMENTS HOSPITALIERS  
 RESPECTANTS LES CONDITIONS D'HYGIENE ET DE L'ENVIRONNEMENT**

**TABLEAU D'ÉVALUATION**

Région : .....Etablissement : .....Date : .....

Thèmes d'évaluation						
<b>1/Conditions de propreté et d'hygiène au niveau des services et locaux</b>	15 points					
*Propreté générale (plafond, murs, ...)	5 points					
*Draps (disponibilité) (état)	1 point 1 point					
*Linge (disponibilité) (état)	1 point 1 point					
Produits (disponibilité) (homologué)	1 point 1 point					
*Chariot de nettoyage (disponibilité) (état)	1 point 1 point					
*Equipe de nettoyage (suffisante) (formation)	1 point 1 point					
<b>2/Hygiène des mains en milieu de soins</b>	10 points					
*Point d'eau : lavage des mains	2 points					
*Distributeur savon (savon)	1 point 1 point					
*Distributeur papier (papier)	1 point 1 point					
*Poubelle à pédale	1 point					
*Affichage procédures	1 point					
*Gel hydro-alcoolique (en cas de non présence des points d'eau : bureau médecin.....)	2 points					
<b>3/Propreté et maintenance des blocs sanitaire et essentiellement les toilettes et les vestiaires du personnel</b>	10 points					
*Bloc sanitaire malades	4 points					
-Aération	0,5 point					
-propreté	0,5 point					

**PRIX DES MEILLEURES STRUCTURES ET ETABLISSEMENTS HOSPITALIERS  
 RESPECTANTS LES CONDITIONS D'HYGIENE ET DE L'ENVIRONNEMENT**

**TABLEAU D'ÉVALUATION**

Région : .....Etablissement : .....Date : .....

Thèmes d'évaluation						
<b>1/Conditions de propreté et d'hygiène au niveau des services et locaux</b>	15 points					
*Propreté générale (plafond, murs, ...)	5 points					
*Draps (disponibilité) (état)	1 point 1 point					
*Linge (disponibilité) (état)	1 point 1 point					
Produits (disponibilité) (homologué)	1 point 1 point					
*Chariot de nettoyage (disponibilité) (état)	1 point 1 point					
*Equipe de nettoyage (suffisante) (formation)	1 point 1 point					
<b>2/Hygiène des mains en milieu de soins</b>	10 points					
*Point d'eau : lavage des mains	2 points					
*Distributeur savon (savon)	1 point 1 point					
*Distributeur papier (papier)	1 point 1 point					
*Poubelle à pédale	1 point					
*Affichage procédures	1 point					
*Gel hydro-alcoolique (en cas de non présence des points d'eau : bureau médecin.....)	2 points					
<b>3/Propreté et maintenance des blocs sanitaire et essentiellement les toilettes et les vestiaires du personnel</b>	10 points					
*Bloc sanitaire malades	4 points					
-Aération	0,5 point					
-propreté	0,5 point					

-chasse d'eau	0,5 point					
-Flexible	0,5 point					
-Point d'eau équipée	1 point					
-Séparation Homme/Femme	1 point					
<b>*Bloc sanitaire personnel</b>	4 points					
-Aération	0,5 point					
-propreté	0,5 point					
-chasse d'eau	0,5 point					
-flexible	0,5 point					
-Point d'eau équipée	1 point					
-Séparation Homme/Femme	1 point					
<b>*Vestiaire</b>	2 points					
-H/F	0,5 point					
-Aération	0,5 point					
-propre	0,5 point					
-Douche	0,5 point					
<b>4/Stérilisation des dispositifs médicaux</b>	<b>5 points</b>					
*Autoclave (fonctionnelle)	0,5 point					
*Bac de trempage, ...produits d'entretien homologué	0,5 point					
*Registre (enregistrement des cycles) (Disponibilité) (état)	0,5 point 0,5 point					
*Local/armoire stockage du matériel stérile (Disponibilité) (état)	0,5 point 0,5 point					
*Bac désinfection	0,5 point					
*Pour un hôpital régional -Unité stérilisation centrale	0,5 point					
*Traçabilité	0,5 point					
*Bloc : pré-décontamination à froid du matériel thermosensible	0,5 point					
<b>5/Bonne gestion des déchets d'activités de soins</b>	<b>10 points</b>					
*Réduit à poubelle	1 point					
*local stockage intermédiaire	1 point					
*consommables (sacs noirs, sacs jaunes, Régibox ... )	1 point					
*tri à la source	1 point					
*DASRI/ Sous-traitance	1 point					
*Placenta - congélation -convention municipalité	0,5 point 0,5 point					
*Déchets liquides (récupération, convention, tout à l'égout)	1 point					
*Affichage des procédures	1 point					

*Poubelle à pédale/couvercle/sachets/état	1 point					
*Unité de gestion des déchets	1 point					
<b>6/Propreté des cuisines, des buvettes et des différents locaux</b>	<b>10 points</b>					
*Cuisine : -matières premières (réception) -chaîne de froid (disponibilité) (conservation produits)	0,5 point 0,5 point 0,5 point					
*Stockage produits non périssables	0,5 point					
*Compartiments/bloc cuisson, légumerie, saladerie, poissonnerie, boucherie....	0,5 point					
*Lavage ustensiles	0,5 point					
*Lavage crudités	0,5 point					
*Etat matériel	0,5 point					
*Enregistrement T° plat cuisiné conservation à chaud	0,5 point					
*Plat témoin (72H)	0,5 point					
*Personnel : Hygiène corporelle Hygiène vestimentaire Analyses réalisées	1 point					
*Transport repas	0,5 point					
*Services (réfectoire) : récupération plateau,....	1 point					
*Présence de moustiquaire	0,5 point					
*Buvette -Superficie -Aération -Lavage -Produits/exposition/stockage -personnel	2 points 0,5 point 0,5 point 0,25 point 0,25 point 0,5 point					
<b>7/ Entretien des bâtiments (maintenances et badigeonnage</b>	<b>5 points</b>					
*Etat bâtiments	1 point					
* Fissures	1 point					
*Humidité	1 point					
*Badigeonnage	1,5 point					
* Indications	0,5 point					
<b>8/Assurer la propreté, la maintenance et la protection des équipements</b>	<b>5 points</b>					
*Lits malades	1 point					
*Matelas/Draps/couverture	1,5 point					

*potences	0,5 point					
*autres équipements	1 point					
*sécurité	1 point					
<b>9/Éliminer les points noirs concernant les objets non utilisés et déchets de construction</b>	<b>5 points</b>					
*Réforme -rassemblé, éparpillé, -procédures d'évacuation -accumulation des tas des matériaux,...	1,5 point 2 points 1,5 point					
<b>10/Lutte contre les moustiques et les rats</b>	<b>5 points</b>					
*Insectes, rongeurs, traces (en cas d'absence)	1 point					
*Moustiquaires aux ouvertures	1 point					
*Gites formables (accumulation, matériaux,...	1 point					
*Programme de lutte	1 point					
*Traçabilité	1 point					
<b>11/Élimination des herbes et entretien des zones vertes</b>	<b>5 points</b>					
*Présence des mauvaises herbes	2 points					
*Zones vertes entretenues	3 points					
<b>12/Entretien de l'environnement extérieur</b>	<b>5 points</b>					
*Poubelles murales	1 point					
*Regards entretenus	1 point					
*Eaux stagnantes	1 point					
*accumulation des ordures	1 point					
*indication/protection de l'environnement	1 point					
<b>13/Entretien des espaces verts et des ronds points situés aux alentours de l'établissement</b>	<b>3 points</b>					
<b>14/Généralisation des poster de sensibilisations concernant la propreté et l'environnement (Propreté, Anti-tabac.....)</b>	<b>3 points</b>					
<b>15/Affichage des procédures pour tous les thèmes</b>	<b>2 points</b>					
<b>16/ Certification ISO spécifique à l'hygiène</b>	<b>2 points</b>					
<b>TOTAL</b>	<b>100 points</b>					

Signature et cachet