

**TABLEAU DE SYNTHÈSE POUR L'ACQUISITION D'UN LAVEUR DESINFECTEUR DE BASSINS (LDB)**

<b>Généralités pour l'acquisition d'un Laveur Désinfecteur de Bassins (LDB)</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Un seul programme de nettoyage désinfection</li> <li>- Facilité d'utilisation et ergonomie du dispositif</li> <li>- Impossibilité de modifier les réglages</li> <li>- Emplacement dans un local dédié équipé d'un lave-main, de savon doux et de produit hydro alcoolique</li> </ul>	
		<b>Utilisation du LDB</b>	<b>Pourquoi ?</b>
<b>Les incontournables</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Description du déroulement du cycle accessible pour tout le personnel utilisateur</li> <li>- Vidange obligatoire des bassins dans le LDB</li> <li>- Fixation du bassin dans le LDB</li> <li>- Réceptacle conçu pour plusieurs types de dispositifs (bassins, urinaux)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilisation adéquate par tous</li> <li>- Eviter toutes éclaboussures</li> <li>- Protéger le personnel du risque d'exposition à un liquide biologique</li> </ul>
<b>Cycle de nettoyage</b>	<b>Pré rinçage</b>	Eau froide (<30°C) pendant 10s	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Eliminer les souillures visibles</li> <li>- Eviter les incrustations</li> </ul>
	<b>Nettoyage</b>	Rinçage à l'eau (<60°C) Alimentation automatique du produit de nettoyage	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Eviter les erreurs de dosage ou oubli</li> </ul>
	<b>Désinfection</b>	Vapeur ou eau chaude (>80°C) pendant 60 secondes	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Inactivation des virus entériques</li> </ul>
	<b>Rinçage/Séchage</b>	5 secondes au minimum	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Limiter le risque de développement des microorganismes notamment des bactéries lors du stockage</li> </ul>
<b>Entretien et produits</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Support auto nettoyant et auto égouttant</li> <li>- Vidange automatique par cycle</li> <li>- Nettoyage manuel régulier</li> <li>- Contrôle des jets de rinçage ainsi que des mécanismes de rotations</li> <li>- Signalement des conteneurs vides <ul style="list-style-type: none"> <li>- mise hors service de l'appareil</li> </ul> </li> <li>- Etalonnage de l'appareil : 1/an</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Eviter et prévenir les sources de contamination</li> <li>- Eviter le sous dosage</li> <li>- Contrôle qualité et maintenance de l'appareil</li> </ul>