

## TRATAMENTO DE EQUIPAMENTO E MATERIAL DE ENDOSCOPIA

Um dos principais problemas que se coloca na endoscopia é a possibilidade de infecção cruzada, e, a hipótese de implicação dos endoscópios é muito elevada.

As características dos equipamentos dificultam a limpeza e desinfeção dos mesmos o que obriga a cuidados especiais no seu tratamento e manutenção.

### 1.RECOMENDAÇÕES GERAIS

1.1.Limpar o material de endoscopia é fundamental, tanto entre doentes como no final do dia de trabalho, pois a matéria orgânica impede a acção dos desinfectantes sobre os microrganismos.

1.2.Secar o material é uma prática que vai evitar que haja proliferação microbiana nos equipamentos húmidos nomeadamente no interior dos canais.

1.3.Respeitar as indicações de fabricantes é muito importante para que o tratamento dos materiais seja correcto e evite a deterioração dos mesmos.

1.4.Verificar o equipamento depois de o lavar é uma prática que nos permite detectar anomalias no seu funcionamento antes de o preparar para ser utilizado.

**NOTA** - O reprocessamento dos materiais de endoscopia pode ser manual ou em máquina. Sempre que possível utilizar este último processo visto ser mais seguro e poder ser monitorizado.

### 2.LAVAGEM E DESINFEÇÃO DOS MATERIAIS DE ENDOSCOPIA EM MÁQUINAS AUTOMÁTICAS

2.1.Ter sempre em conta as indicações dos fabricantes na utilização dos produtos certificando-se da sua eficácia e compatibilidade com o equipamento.

2.2.Fazer a escovagem no interior dos canais dos endoscópios é recomendável mesmo no processo de tratamento em máquina, visto ser uma prática que nos permite assegurar que não há entupimentos ou roturas ao longo dos mesmos, ao mesmo tempo que remove melhor a matéria orgânica no seu interior.

2.3. Colocar os endoscópios e outros materiais correctamente na máquina, de acordo com as instruções a fim de assegurar o processo de limpeza e desinfeção. Dar especial atenção às adaptações de todos os canais aos locais de saída dos jactos dos produtos de limpeza e desinfeção.

2.4. Assegurar que a máquina tem o sistema de auto-descontaminação a funcionar visto haver possibilidade de recontaminação do material processado pela própria máquina. Se este sistema não existir, ela tem que ser descontaminada manualmente.

2.5. Fazer a manutenção regular da máquina dando especial atenção aos filtros, ralos e orifícios de saída dos jactos dos produtos desinfectantes e de lavagem que se adaptam aos canais do endoscópio.

2.6. Secar por processo automático que a máquina deve ter incluído e se não existir secar manualmente, visto a humidade favorecer a proliferação microbiana em especial dentro dos canais dos endoscópios.

### **3. LIMPEZA E DESINFECÇÃO MANUAL DO EQUIPAMENTO DE ENDOSCOPIA**

#### **3.1. Limpeza:**

3.1.1. Lavar todo o material com detergente enzimático. Dar atenção aos canais do endoscópio e lavá-los com o auxílio de um escovilhão desinfectado.

3.1.2. Desmontar as válvulas de sucção e lavá-las com detergente enzimático e com o auxílio de uma escova macia desinfectada.

3.1.3. Lavar pinças e outros acessórios auxiliares de endoscopia em tinas ultra-sónicas com detergente próprio. Na impossibilidade de utilizar este método, lavar com detergente enzimático e com o auxílio de uma escova macia desinfectada.

#### **3.2. Desinfeção**

3.2.1. Imergir o equipamento e todos os acessórios que serviram na endoscopia em orto-ftalaldeído durante 5 minutos tendo o cuidado de preencher todos os canais do endoscópio com o desinfectante. Para evitar a formação de bolhas de ar dentro dos canais (o que iria impedir a acção do desinfectante por baixo dessas bolhas que se formam) preencher com desinfectante utilizando uma seringa.

3.2.2. Retirar os materiais após os 5 minutos de imersão, passá-los por água estéril 3 vezes para remover todo o resíduo do desinfectante.

3.2.3. Secar com ar sob pressão, fazendo-o passar por todos os canais. Secar a parte exterior com compressas limpas tendo em atenção que não fiquem fios e partículas das mesmas, agarradas aos materiais desinfectados.

3.2.4. Passar por álcool a 70%, depois de limpos e secos, todos os componentes e partes dos materiais que não possam ser mergulhados no orto-ftalaldeído.

**NOTA** - Os endoscópios devem ser desinfectados no início do dia de trabalho mergulhando-os em orto-ftalaldeído durante 5 minutos e passando-os 3 vezes por água estéril.

Este procedimento é recomendado visto haver proliferação microbiana nos endoscópios durante as horas que permanecem em repouso.

#### **4. ESTERILIZAÇÃO DOS MATERIAIS DE ENDOSCOPIA (nomeadamente o de cirurgia)**

Todos os endoscópios e equipamento que servem em intervenções cirúrgicas são material crítico e, como tal, devem ser esterilizados.

O processo ideal de esterilização é o calor húmido (vapor saturado sob pressão). Só se deve recorrer a outro método se o material for termo-sensível.

#### **5. PRECAUÇÕES NA UTILIZAÇÃO DOS PRODUTOS DETERGENTES E DESINFECTANTES**

5.1. Todos os produtos utilizados devem estar de acordo com as indicações do fabricante e serem compatíveis com os materiais.

5.2. Armazenar os produtos em local seco e longe das fontes de calor e luz directa para evitar a sua deterioração.

5.3. Manipular os produtos com luvas e aventais de protecção impermeáveis. O orto-ftalaldeído deve ser manipulado com luvas de nitrilo.

5.4. Utilizar os produtos com cuidado. Se se prevê a produção de salpicos, colocar máscara e protecção ocular.

5.5. Observar o aspecto dos produtos e verificar os prazos de validade antes da sua utilização.

5.5.1. O orto-ftalaldeído tem um prazo de 60 dias após a abertura do recipiente. Registrar a data em que se abriu.

5.5.2. Registrar também quando se despejou o orto-ftalaldeído na tina e desprezá-lo após 14 dias de utilização, mesmo que as tiras de teste indiquem uma concentração acima de cem.

5.5.3. Se o orto-ftalaldeído apresentar alterações visíveis, não o utilizar mesmo que esteja dentro dos prazos referidos.

#### **6. ARMAZENAMENTO DOS MATERIAIS E EQUIPAMENTOS**

6.1. Os materiais esterilizados devem ser armazenados em armário fechado e dentro das embalagens que devem manter-se intactas.

6.2. Os endoscópios desinfectados devem ser guardados pendurados em armários fechados.

6.3. Todos os outros materiais devem ser guardados, bem acondicionados e protegidos de poeiras e sujidade, dentro de armários, gavetas ou outro local limpo e seco.

6.4.Os armários onde se armazenam os materiais devem ser limpos e o seu interior desinfectado com álcool a 70% todas as semanas e/ou sempre que necessário.

### SINTESE DAS RECOMENDAÇÕES PARA A DESCONTAMINAÇÃO DOS ENDOSCÓPIOS

TIPO DE ENDOSCÓPIO	NO INÍCIO DA SESSÃO	ENTRE EXAMES	FIM DA SESSÃO
Endoscópios Cirúrgicos	—	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lavar com detergente enzimático</li> <li>• Secar</li> <li>• Mandar à Esterilização</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lavar com detergente enzimático</li> <li>• Secar</li> <li>• Mandar à Esterilização</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Broncoscópios</li> <li>• Endoscópios de CPRE</li> <li>• Gastroscópios</li> <li>• Sigmoidoscópios</li> <li>• Colonoscópios</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mergulhar 5 minutos em orto ftalaldeído</li> <li>• Passar 3 vezes por água estéril</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fazer a descontaminação em maquina</li> <li style="text-align: center;">Ou</li> <li>• Lavar com detergente enzimático</li> <li>• Secar</li> <li>• Mergulhar 5 minutos em orto ftalaldeído</li> <li>• Passar 3 vezes por água estéril</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fazer a descontaminação em máquina</li> <li style="text-align: center;">Ou</li> <li>• Lavar com detergente enzimático</li> <li>• Secar</li> <li>• Mergulhar 5 minutos em orto ftalaldeído</li> <li>• Passar 3 vezes por água estéril</li> <li>• Secar</li> </ul>

Para qualquer esclarecimento adicional, contactar a CCIH pelo Tel. 1627/5401

