



QUICK AUDIT CONSERVATION DES PRODUITS THERMOSENSIBLES

Restitution des résultats régionaux

Contexte

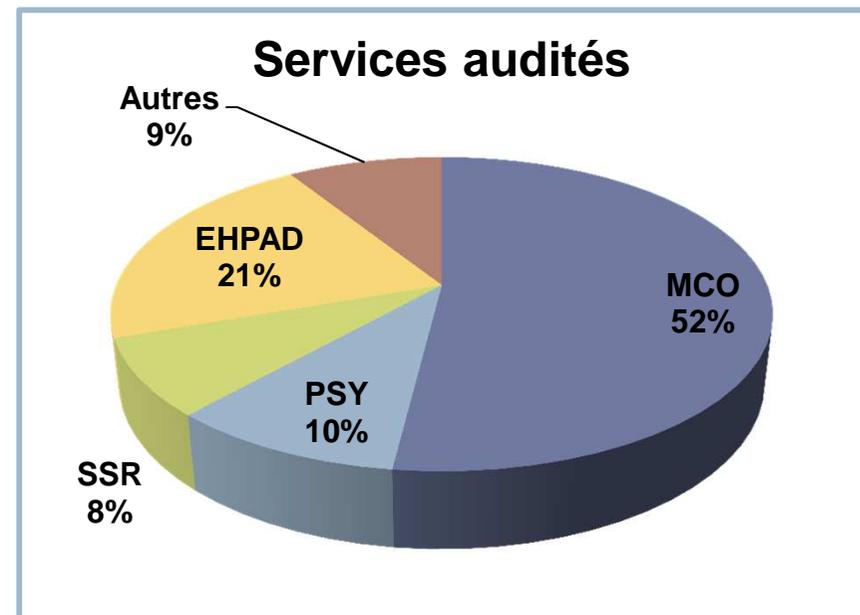
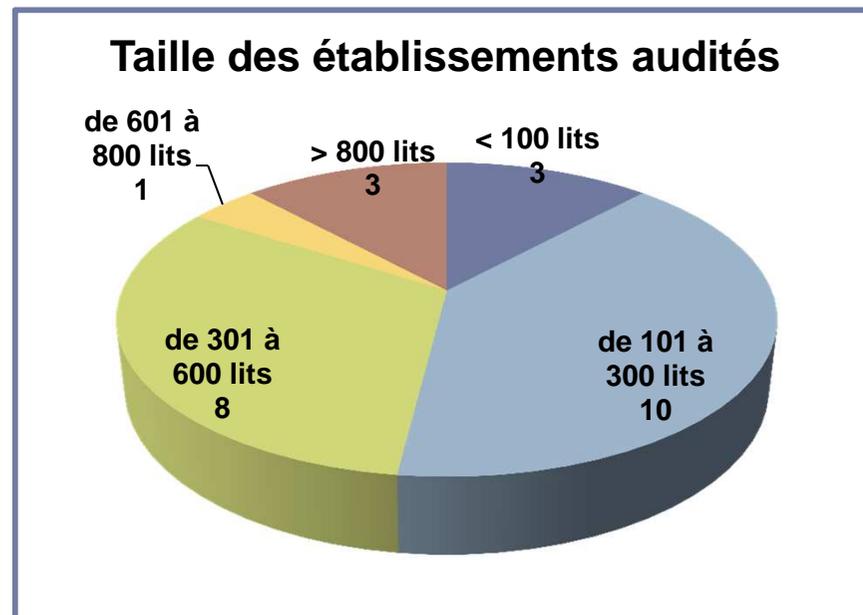
- Le quick audit « Conservation des produits thermosensibles » est issu du plan d'actions élaboré suite aux audits croisés « Prise en charge médicamenteuse » réalisé au dernier trimestre 2015.
- Il a été proposé à l'ensemble des établissements du réseau, qu'ils aient ou non réalisé l'audit croisé PECM
- Le quick audit concerne la conservation des produits thermosensibles au sein des unités d'hospitalisation ou d'hébergement (les services intervenant à domicile et les PUI sont exclus du champ d'audit)
- Il est réalisé en interne, par les professionnels de l'établissement, dans l'ensemble des services de l'établissement
- Période d'audit: de mars à juin 2016

Exploitation des résultats

- Seules les observations complètes ont été exploitées (suppression des observations pour lesquelles il y avait des non réponses)
- L'emballage secondaire des médicaments n'est pas considéré comme un carton (emballage de la spécialité)
 - les cartons ou films de transports ne doivent pas être présents dans le frigo

Profil des établissements participants

- 25 établissements participants – 277 services

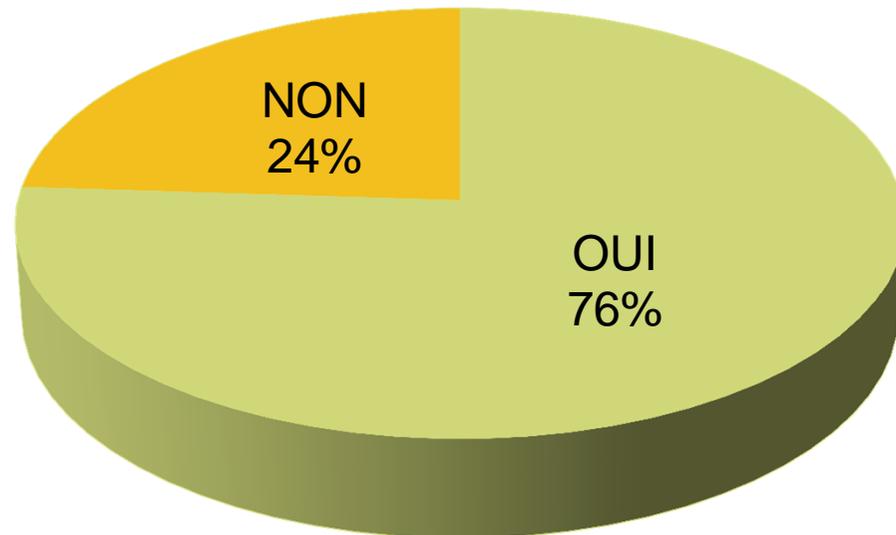


Résultats globaux

	Taux de conformité
Il existe une procédure de gestion du réfrigérateur et des produits thermosensibles	76%
Il existe des contenants adaptés au transport des produits thermosensibles	82%
A chaque réception, les contenants de transport des produits thermosensibles sont identifiés comme tels (ex: étiquetage)	93%
A chaque réception, les caisses contenant des produits thermosensibles sont traitées rapidement et en priorité	92%
Le réfrigérateur contient exclusivement des produits pharmaceutiques	77%
Les emballages sont retirés avant stockage dans le réfrigérateur	86%
Le rangement des produits pharmaceutiques est adapté	47%
Un système permet de surveiller la température du réfrigérateur	97%
Une vérification des températures journalière à minima est réalisée	65%
Le professionnel audité connaît les seuils de température du réfrigérateur requis	53%
Le service pharmacie est contacté en cas d'écart de température du réfrigérateur pour connaître la conduite à tenir	60%
Les incidents et les actions correctives sont notés et archivés	41%
Un entretien régulier du réfrigérateur est réalisé	50%

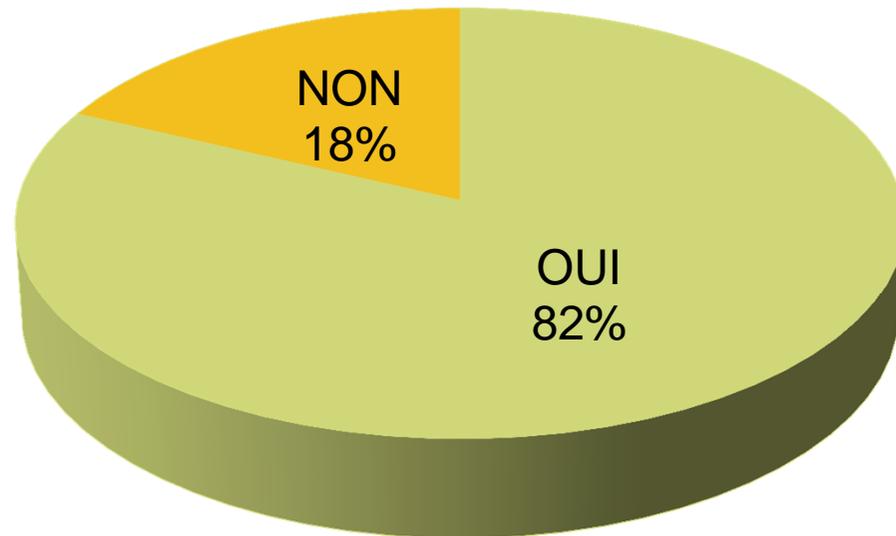
Procédure de gestion du réfrigérateur et des produits thermosensibles

- Procédure existante dans une majorité des établissements
- Peut faire l'objet de plusieurs procédures
- A réactualiser parfois



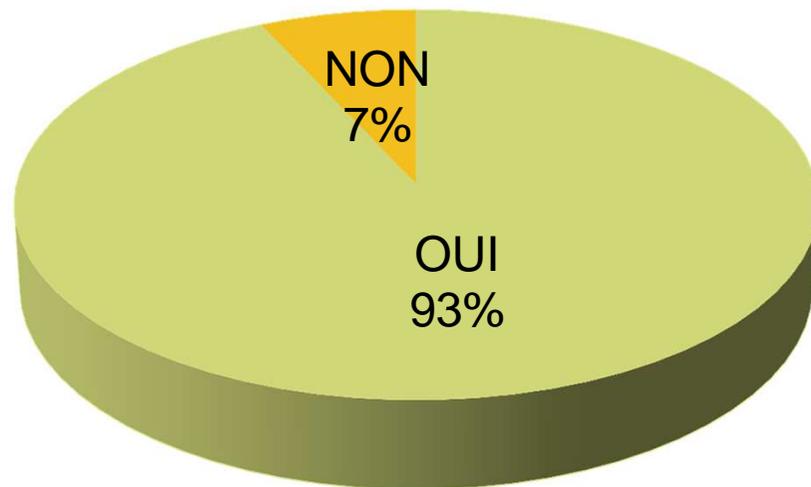
Contenants adaptés au transport des produits thermosensibles

- Les contenants cités sont :
 - Des pochettes / valises / sacs isothermes
 - Des boîtes en polystyrène avec pain de glace
- Les établissements qui n'en disposent pas utilisent les caisses métalliques et essaient d'adapter leur organisation pour livrer « de main à main »

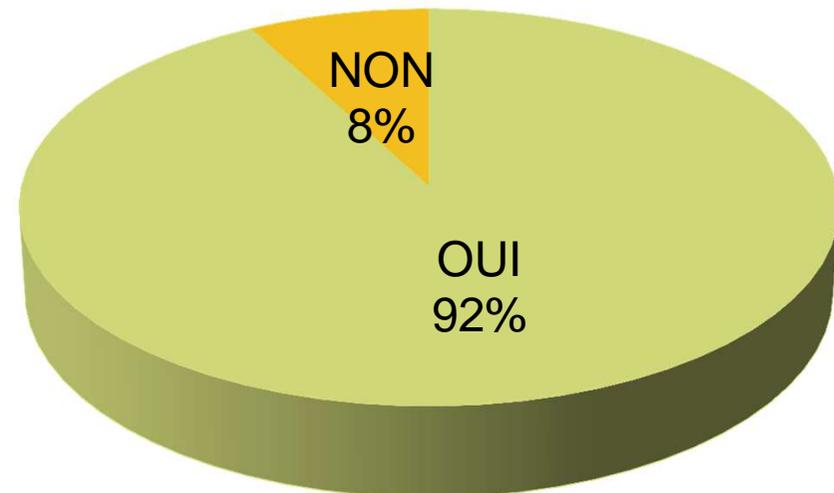


Réception des produits thermosensibles

**Contenant identifié
« Produit thermosensible »**



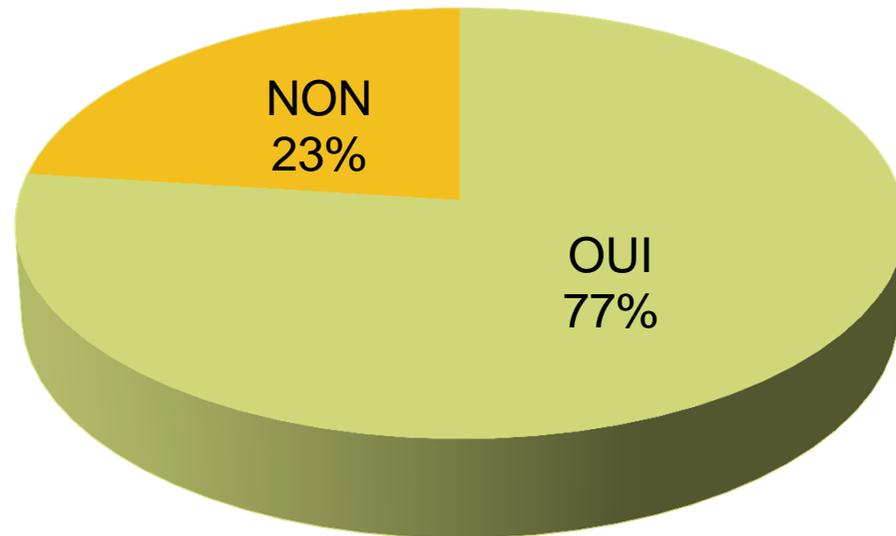
**Traitement rapide et
prioritaire**



Les contenants sont identifiés par des étiquettes ou affiches : étiquette rouge, mention « froid » ou « à mettre au frigo »

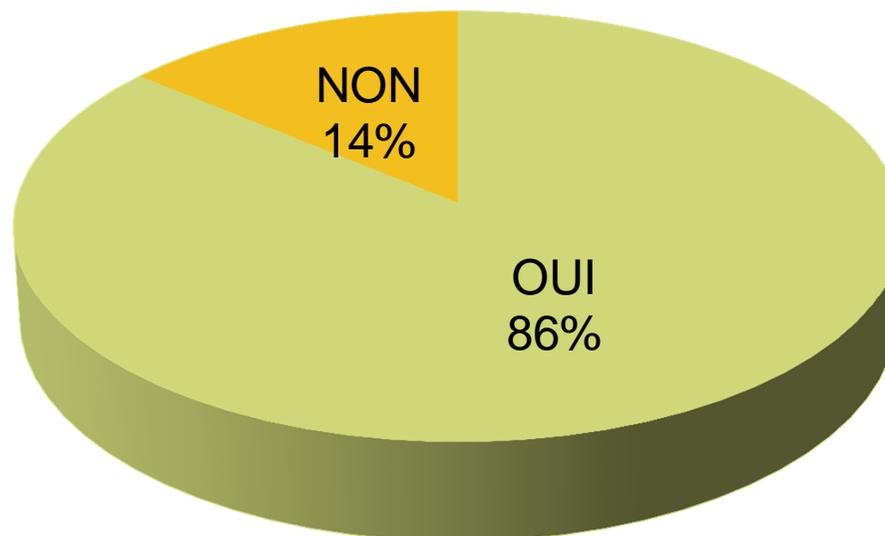
Réfrigérateur exclusivement réservé aux produits thermosensibles

Les produits cités dans l'audit devant être stockés ailleurs :
brumisateur, coca cola, lait,
jus de pruneaux, compotes,
clés de la morgue...



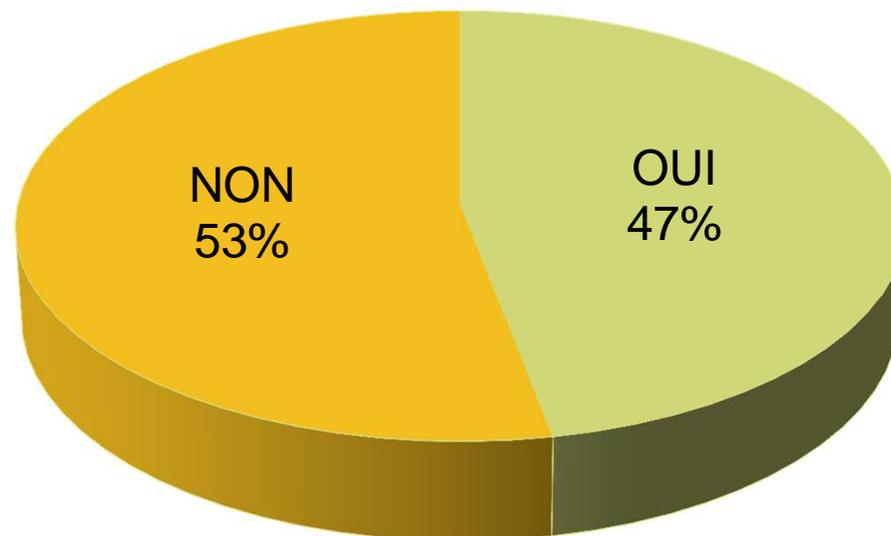
Retrait des emballages avant stockage au réfrigérateur

- Les emballages devant être retirés sont ceux ayant servi au transport des médicaments : emballage réfrigérant, film plastique, carton, sachets ...
- Les emballages primaires et secondaires font partie intégrante de la spécialité.



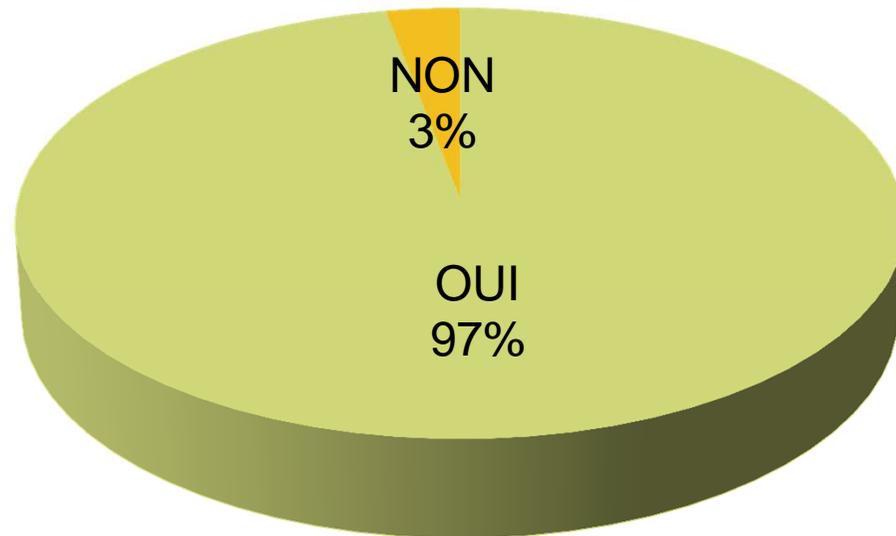
Rangement adapté des produits

- Le rangement est adapté lorsque les médicaments sont placés sur des clayettes percées ou des grilles et lorsqu'ils ne sont pas contre les parois, dans la porte, les bacs à légumes ou le sol du réfrigérateur



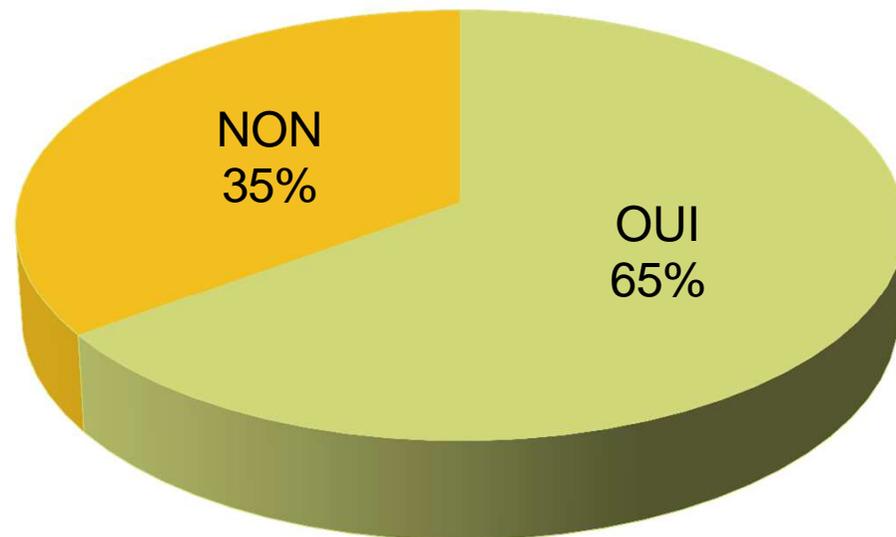
Systeme de surveillance de la temperature du refrigerateur

- La surveillance de la temperature du refrigerateur se fait :
 - Par un relevé manuel avec thermometre pour **82%** des services
 - Par enregistrement continu (sonde) sans alarme pour **10%** des services
 - Par enregistrement continu (sonde) avec alarme pour **8%** des services



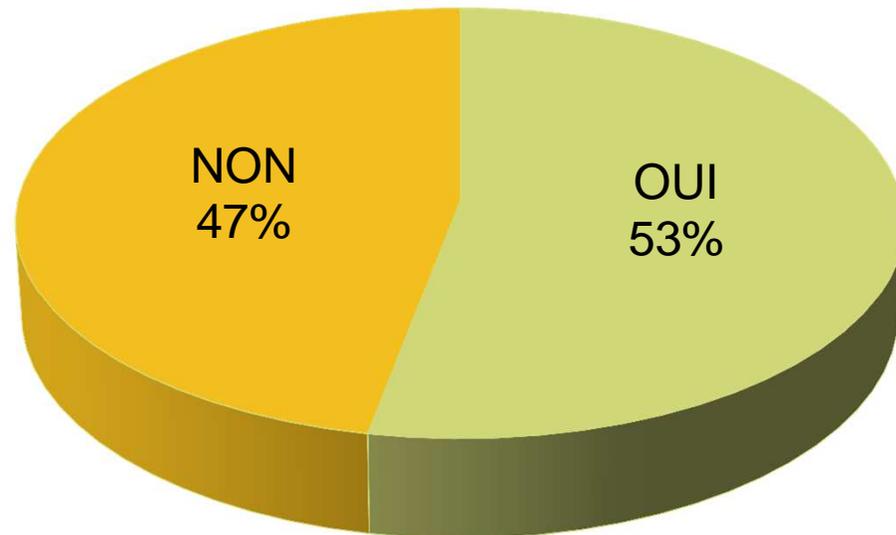
Vérification journalière des températures

- La vérification journalière des températures est assurée dans 65% des services
- Les non-conformités relevées concernent :
 - une absence totale de traçabilité (pas de fiche)
 - une fréquence de vérification inférieure (ex : 3 x/ semaine)
 - l'absence de traçabilité depuis plus de 6 mois (fiche présente mais non utilisée)



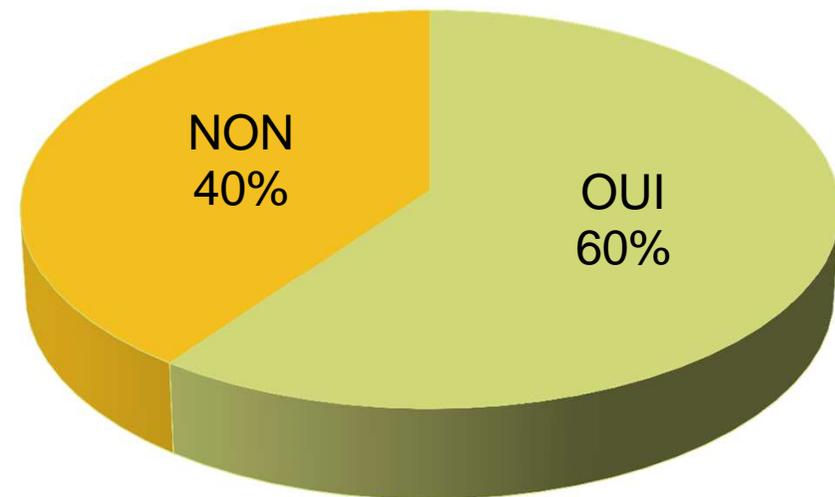
Connaissance des seuils de température du réfrigérateur par les professionnels

- Les seuils de température du réfrigérateur sont $+2^{\circ}\text{C}/+8^{\circ}\text{C}$
- Les professionnels ayant apportés une réponse conforme sont ceux qui connaissent les seuils ou peuvent trouver cette information rapidement (ex : affiche collée sur le réfrigérateur ou via le support de traçabilité)
- Les réponses non conformes sont très variables : $0^{\circ}\text{C}/6^{\circ}\text{C}$, $1^{\circ}\text{C}/5^{\circ}\text{C}$, $4^{\circ}\text{C}/8^{\circ}\text{C}$, $-3^{\circ}\text{C}/18^{\circ}\text{C}$, « autour de 4°C », « aucune idée »...



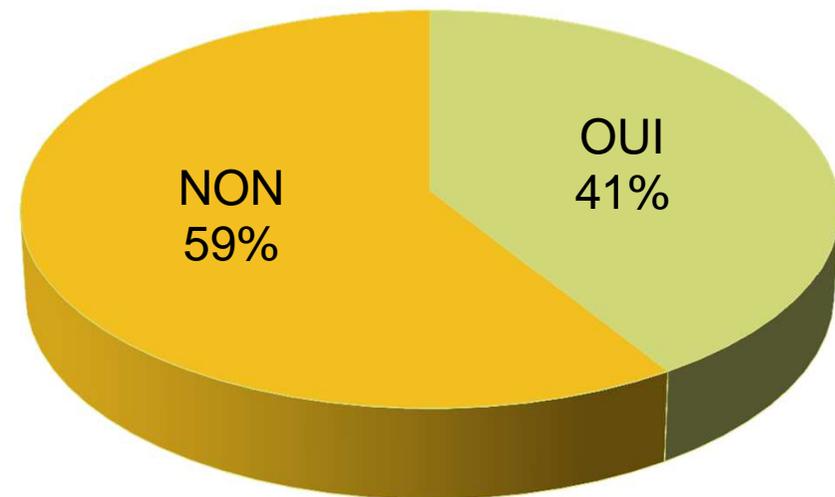
Pharmacie contactée en cas d'écart de température du réfrigérateur

- Différentes conduites à tenir existent :
 - Mise dans le réfrigérateur du service voisin en attendant les consignes de la pharmacie
 - Appel directement de la pharmacie ou du pharmacien d'astreinte
 - Appel du cadre ou de l'administrateur de garde qui contacte la pharmacie
 - Appel des services techniques et de la pharmacie
- Attention ! Certaines conduites à tenir sont à proscrire :
 - Réajuster seulement le thermostat pour régler le température du réfrigérateur
 - Jeter systématiquement les médicaments



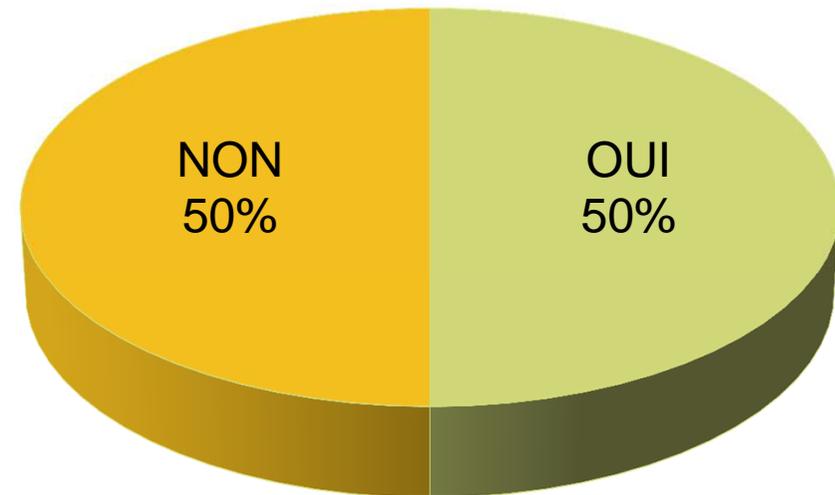
Incidents et actions correctives notés et archivés

- Pour 41% des services, les incidents relatifs aux écarts de température et les actions menées sont :
 - Tracés sur la feuille de traçabilité des températures du réfrigérateur
 - Signalés via une fiche de signalement d'événement indésirable
 - Transmis au cadre du service (cahier de transmission du service)



Entretien régulier du réfrigérateur

- La fréquence d'entretien est variable :
 - 1x/semaine
 - 1x/15 jours
 - 1x/mois
 - Réalisé en même temps que le contrôle des périmés
- Les observations réalisées dans les services ont permis de constater que majoritairement, le réfrigérateur est visuellement propre et dégivré...mais la traçabilité n'est pas toujours assurée.



Conclusion

- Des écarts très importants et surprenants qui confirment l'audit PECM
- Des actions correctrices simples à mettre en place qui n'ont souvent pas d'impact financier
- Focus sur l'information des professionnels
- Quelles actions avez-vous mené depuis l'audit?



Un grand merci pour votre participation!