

نحوه تعیین ظرفیت واقعی بیمارستان‌ها در حوادث غیرمترقبه

در خصوص ظرفیت بیمارانی که بایستی در زمان واحد در یک بیمارستان پذیرش و درمان شوند نکته قابل توجه این است که این ظرفیت، ارتباطی چندانی با تخت‌های بیمارستان نداشته و ندارد؛ بلکه فاکتورهای اساسی و تعیین کننده جهت ارزیابی و برآورد این ظرفیت شامل مواردی از قبیل تعداد جراحان شاغل در بیمارستان، تعداد متخصصان بیهوشی، پرستارهای اسکراب (در مورد مصدومین نیازمند به عمل جراحی) و تعداد متخصصان داخلی، می‌باشد. لذا جهت آماده‌سازی بیمارستان‌ها برای درمان در حوادث غیرمترقبه بایستی با افزایش ظرفیت پذیرش و تسریع در درمان، کار را آغاز نمود و در نهایت با تغییر وظایف بخش‌های درمانی، گونه‌ای که بیمار پس از اخذ مراقبت‌های خاص به یک بخش دیگر منتقل و پس از انتقال به نقاهتگاه یا بخش‌های مشابه، که با افزایش حجم پذیرش بیمار در واحد سطح، توان پذیرش کلی بیمارستان را افزایش داده‌اند، به سرعت به درمان بیماران پرداخت. نتایج یک تحقیق در مورد (ظرفیت پذیرش همزمان مصدومین در حالت عادی) در بیمارستان‌های شهر تهران، نشان داد که میانگین این تعداد ۸ نفر و حداکثر آن ۶۰ نفر است. به عبارت دیگر با در نظر گرفتن حدود ۱۰۰ بیمارستان در شهر تهران، ظرفیت پذیرش همزمان مجروح در تمامی این بیمارستان‌ها ۸۰۰ نفر برآورد می‌شود در حالیکه تخمین زده می‌شود، وقوع زمین لرزه شدید در تهران، صدها هزار مجروح برجای گذارد.

تدارک و ذخیره اقلام مورد نظر برای مواقع بحران بر اساس شرایط محیط و با تمرکز بر نیازهای بیماران تروماهای مختلف (مصدومیت، سوختگی، غرق‌شدگی، گزیدگی و غیره) و بیماری‌های واگیردار محتمل (وبا، اسهال خونی، آنفولانزای پرنده‌گان، آنفولانزای انسانی و ...) و سایر موارد تجربه شده در تاریخ یکصد سال اخیر منطقه و نیز بیماری‌های نو پدید و حوادث WFP در توزیع همگانی غذا و بازسازی غذایی آژانس‌های سازمان ملل دارای ذخایر دارویی، تجهیزات پزشکی، مواد غذایی و غیر غذایی در کشور بوده که امکان واکنش سریع در برابر وقوع حادثه غیرمترقبه را امکانپذیر می‌سازد.



از مهمترین وظایف بخش بهداشت در زمان بحران می‌توان به موارد زیر اشاره نمود:

۱- بهداشت در بیمارستان:

تعداد بیمار و ازدحام جمعیت از یک سو در انجام شستشو، ضدعفونی و نظافت بیمارستان اختلال ایجاد کرده و از سوی دیگر با افزایش میزان اقدامات درمانی بر روی زخم‌های باز و شکستگی‌ها، احتمال شیوع عفونت‌های بیمارستانی را افزایش می‌دهد. آموزش پرسنل و انجام پیش‌بینی‌های لازم در سیستم‌های تهویه مطبوع، آبرسانی، فاضلاب و تصفیه‌خانه، زباله سوز، آشپزخانه و واحد لاندی بیمارستان برای روبرویی با حوادث غیرمترقبه ضروری به نظر می‌رسد.

وظایف مسئول بهداشت محیط بیمارستان:

- هماهنگی و اقدام در جهت تشکیل کمیته بهداشت و کنترل عفونت بیمارستان و شرکت فعال در آن و پیگیری مصوبه‌های مربوطه.

- تهیه و تدوین مطالب آموزشی و تشکیل جلسات آموزشی مرتبط با بهداشت محیط و بهداشت عمومی برای کارکنان رده‌های مختلف.

- نظارت و مداخله در عقد قراردادهای خدماتی بیمارستان و مطالبه کارت معاینه پزشکی، کارت معاینه کارگری و گواهینامه آموزش بهداشت عمومی پرسنل مشمول قانون.

- بررسی وضعیت آب مورد مصرف بیمارستان (شبکه عمومی، شبکه خصوصی) و تشکیل پرونده مربوط به آن.
- کنترل بهداشتی آب مصرفی از نظر کمی و کیفی و انجام آزمایش‌های دوره‌ای میکروبی و شیمیایی و کارسنجی با استناد به دستورالعمل‌ها، استانداردها و شرایط موجود.

- نظارت، بررسی و کنترل بهداشتی بر کلیه مراحل مختلف جمع‌آوری، تفکیک، انتقال، نگهداری موقت و دفع زباله‌های بیمارستانی و نیز جلوگیری از فروش و بازیافت زباله بیمارستانی.

- نظارت و کنترل بهداشتی بر نحوه دفع فاضلاب بیمارستان و در صورت وجود معضل، ارائه پیشنهادی اجرایی مناسب.

- نمونه‌برداری از پساب خروجی سیستم تصفیه فاضلاب برابر دستورالعمل‌های اعلام شده (در صورت وجود تصفیه خانه) به منظور بررسی کیفیت پالایش فاضلاب.

- کنترل حشرات و جوندگان با اولویت بهسازی محیط، دفع بهداشتی زباله و در صورت نیاز، استفاده اصولی از روش‌های شیمیایی و نیز جلوگیری از فعالیت شرکت‌های سم‌پاشی غیر مجاز.

- نظارت و مداخله در تهیه و کاربرد مواد گندزدا و پاک کننده بیمارستان.

- اقدام لازم در زمینه تهیه البسه و ملزومات مورد نیاز در سمپاشی و ضدعفونی (روپوش) - کلاه - دستکش - ماسک - چکمه و... و تدارک سموم و مواد گندزدا و دیگر تجهیزات و وسایل مورد استفاده در سمپاشی و ضدعفونی با هماهنگی مسئولین بیمارستان.

- بررسی وضعیت فنی و بهداشتی سیستم تهویه مطبوع در بیمارستان (گرمایش، سرمایش) و پیگیری در جهت رفع مشکلات احتمالی موجود.

- پیگیری و اقدام در زمینه مسائل بهداشتی و حفاظتی بخش پرتوهای یون‌ساز با کمک مسئول فیزیک بهداشت ذریع.

- نظارت فنی و بهداشتی مستمر بر نحوه کار آشپزخانه شامل: (شرایط بهداشت محیطی آشپزخانه، وضعیت سردخانه، انبار نگهداری مواد غذایی، سرویس‌های بهداشتی، بهداشت فردی کارکنان، اطاق استراحت کارکنان، شستشو و ضدعفونی ظروف، شستشو ضدعفونی سبزیجات خام مورد استفاده، وضعیت بهداشتی مواد غذایی آماده طبخ وسایل و ظروف مورد استفاده و ...).
- نظارت و هماهنگی لازم در زنجیره تهیه، طبخ و توزیع مواد غذایی با همکاری کارشناس تغذیه به منظور اطمینان از سلامت توزیع و مصرف غذا.
- نظارت و کنترل دایم بر امور مربوط به رختشویخانه و رعایت کلیه نکات ایمنی و بهداشتی از نظر تفکیک البسه عفونی از غیر عفونی در هنگام شستشو و استفاده از دستگاه‌های شوینده اتوماتیک و مواد پاک کننده مناسب و در نهایت ضدعفونی و اتوکشی البسه بخش عفونی و آلوده. (در کاربرد مواد ضدعفونی کننده بایستی دقت لازم در انتخاب نوع آن و میزان مجاز بعمل آید تا خرابی دستگاه‌ها و البسه را سبب نشود).
- ارتباط مستمر با معاونت‌های بهداشت و درمان برای هماهنگ کردن فعالیت‌های اجرایی و دستورالعمل‌ها و اقدامات نظارتی در بیمارستان.
- ثبت و ضبط اقدامات و مکاتبات اداری و تشکیل بایگانی درست و منظم به نحوی که روند فعالیت‌ها و پیگیری امور بدین طریق کاملاً قابل دسترسی و مشهود باشد. (مستند سازی)
- نظارت بر ایمنی و مشارکت فعال در کاهش سوانح و صدمات داخل بیمارستان از جمله پوشش پنجره‌ها، وسایل اطفای حریق و سیستم‌های هشدار دهنده، مهار کپسول‌های طبی و...
- ارائه راهکارهای بهسازی به عنوان اصولی‌ترین روش کنترل ناقلین.
- انجام امور محوله در شرایط خاص مانند کنترل همه‌گیری و نیز مقابله با بحران و بلایا.
- فرهنگ سازی و جلوگیری از استعمال دخانیات در فضاهای بسته و عمومی بیمارستان.
- بطور کلی نظارت و کنترل لازم بهداشتی بر کلیه بخش‌ها.
- همکاری و هماهنگی با مدیران و مسئولین قسمت‌های مختلف در حیطه شغلی و وظایف سازمانی تعیین شده.

