

MEÜ Hastanesi Merkezi Sterilizasyon Ünitesi Bülteni



- 8 MART, MSÜ EMEKÇİLERİ
- ADIM ADIM STERİLİZASYON
- MARTENİÇKA-BİR BALKAN GELENEĞİ
- 12.ULUSLARARASI DAS KONGRESİ
- ARTÇILARI
- YÖRE TATLARI

"Dünya yüzünde gördüğümüz herşey kadının eseridir"



ADIM ADIM STERİLİZASYON

Hasta güvenliği; sağlık hizmetlerinin kişilere vereceği olası zararı önlemek amacıyla sağlık kuruluşları ve bu kuruluşlardaki çalışanlar tarafından alınan önlemlerin tamamıdır. Hasta güvenliğinde amaç; hasta ve hasta yakınlarını, hastane çalışanlarını fiziki ve psikolojik olarak olumlu etkileyecek bir ortam yaratarak güvenliği sağlamaktır. Burada temel hedef; hizmet sunumu sırasında hata oluşmasını engelleyecek, hatalar nedeniyle hastayı olası zararlardan koruyacak, hata olasılığını ortadan kaldıracak bir sistemin kurulmasıdır. Enfeksiyon kontrolü, hasta güvenliği konuları arasında çok önemli bir yer tutmaktadır. Enfeksiyon risklerinin ortadan kaldırılmasında ve hasta güvenliğinin sağlanmasında güvenli sterilizasyon ve dezenfeksiyon uygulamaları önemli bir yer tutmaktadır.

Sterilizasyon süreci, kirli malzemelerin Kirli alana teslim edilmesi ile başlayıp yeniden kullanmak üzere transfer edilmesine kadar geçen bir süreç olarak ele alınmaktadır.

MSÜ kayıt kontrol ve dokümantasyon sistemi hastane kalite yönetim programının en önemli parçalarından biridir. Çünkü MSÜ ve hastane yönetimi gerektiğinde hastaya, hekime ya da diğer ilgililere "steril olmuştur" diye teslim ettikleri malzemenin gerçekten "steril" olduğunu ispatlayabilmek zorundadır. Geçmişte kullanılan bir malzemeye ait sorunla karşılaşıldığında veya bu malzemenin kullanıldığı hastada bir enfeksiyon söz konusu olduğunda, o malzemenin steril edildiği tarihe ait tüm verilerin ibrazı zorunludur. Bunun yapılabilmesi için, tüm verilerin düzenli olarak kayıtların tutulması ve geriye dönük kolay ulaşılabilir şekilde saklanması zorunludur.

1995 yılında AAMI (Association for Advancement of Medical Instrumentation) sterilizasyonu "kabul edilebilir sterilite güvence düzeyini sağlayacak ölçüde ortamın mikroorganizmalardan arındırılması" olarak tanımlanmıştır. Sterilizasyon işlemi, sonrasında tek bir canlı mikroorganizma kalma olasılığının $\leq \log 6$ olmasıdır. Sterilizasyon bir süreçtir;

Sterilizasyonu kanıtlayabilmek için sterilizasyon sürecinin her basamağında etkin sonuçlara ulaştığımızı kanıtlamalıyız.

Ameliyat bittikten sonra, kullanılan cerrahi aletler ameliyat hemşiresi/cerrahi tekniker tarafından MSÜ çalışanına teslim edilir. Daha önceden sisteme tanımlanan aletlerin barkotları okutularak set teslim alınır ve eksik malzeme varsa set yoluna devam edemez. Cerrahi ekibe eksik alet olduğu hızlıca hem sözlü hem de yazılı şekilde iletilir ve gereken kontroller yapılır.

Teslim alınan malzemeler uygun şekilde ayrıştırılır ve yıkanmak üzere tanımlandıkları makinelere yükleme yapılır (yıkama hangi makinede, kim tarafından yükleme yapıldı sisteme kaydolur).

Yıkama ve dezenfeksiyon işlemleri gerçekleşen makinelerin yıkama performansları zor temizlenen kırı temsil eden indikatörler ile kontrol edilir. Yıkanan malzemelerin yıkama etkinlikleri, periyodik olarak protein kalıntı testleri ile kontrol edilir. Yıkama işlemi tamamlandıktan sonra her döngüde gereken parametrelerin karşılanıp karşılanmadığı makineden çıkan rapordan kontrol edilir.

Yıkamada kullanılan ultrasonik yıkama cihazı (mikro fırçalama yapan cihaz) da performans açısından haftada en az bir kez indikatör ile kontrol edilir.

Devam edecek...





Bir Balkan geleneği Marteniçka



Son yıllarda ülkemizde de sıkça görülen ve takılan Marteniçka (Martenitsa), Bulgaristana ait bir gelenektir. Peki Marteniçka nedir?

Bahara merhaba demek için beyaz ve kırmızı Marteniçka bileklikleri özenle hazırlanıyor. Çıkışı hakkında birçok rivayet olan Marteniçka 1 Mart'tan başlayarak martın sonuna kadar takılan, beyaz ve kırmızı yünden yapılan bir süstür. Baharın gelişi münasebetiyle geleneksel Baba Marta (Marta Nine) günleri başlar. Çok eskilere dayanan Baba Marta, Bulgaristan'a has bir gelenektir. Bu günde Bulgaristanda insanlar yakınlarına ve arkadaşlarına "martenitsa" olarak adlandırılan sembollerini, yıl boyu sağlık, güç ve bereket dileğiyle hediye ederler. Marteniçkalar el yapımıdır, asla satın alınamaz, yalnızca hediye edilebilir, mütevazı bir dilekle bileğe bağlanır. Âdete göre, martenitsalar kırilangıç veya leylek görünce baharda çiçek açan ilk ağaç dalına bağlanır ve yeterince beklenirse dilek mutlaka gerçekleşir. Baba Marta - Marta Nine, günümüze kadar korunmuş en saygın geleneklerden biridir. Bu takılar, meyve ağaçlarına, evlere, ev hayvanlarına da takılırlar. Bu şekilde yeni başlayan tarım yılının da bereketli ve verimli olması için dilekler tutulur. İlk martenitsalar, başka takı ve detaylar kullanmadan, sadece kırmızı beyaz ipliklerden yapılmış ve nazardan korunmak için insanlara ve hayvanlara takılmış. Bazı bölgelerde bu bükülmüş kırmızı-beyaz sicime altın veya gümüş para bağlanmış, bu da hastalıklardan korunmak için bir simge olarak kullanılmış.

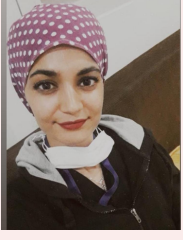
Otantik bir sanat niteliğinde olan halkın güzellik ve estetik duygusu daha geç dönemlerde martenitsalarda da kendini gösterir. Önceleri kırmızı-beyaz yünden yapılan martenitsalara, püskül, top, insan gibi değişik şekiller verilir. Marteniçkaların gelmiş geçmiş tarihinde en önemli yere sahip olan şekiller ise; "Pijo ve Penda" adıyla bilinen kırmızı ve beyaz ipten yapılmış kuklalar.

Martenitsalarda kullanılan beyaz renk uzun ömrü, kırmızı renk ise sağlık ve gücü temsil eder.

Ayser MERİÇ
aysermeric@hotmail.com



Yörelerimizden tatlar



Şafak TEK

1996 Diyarbakır doğumluyum. 2018 Harran üniversitesi sağlık hizmetleri meslek yüksek okulu Ameliyathane Hizmetleri mezunuyum. 16 Temmuz 2020 yılında hastanemiz de sağlık teknikeri olarak çalışmaya başladım.

Sterilizasyon ünitesinde sağlık teknikeri olarak görevimi sürdürmekteyim. Diyarbakır'a gelenlerin yediği ve çok beğendikleri ciğer kebabı sizlerle paylaştığım için çok mutluyum.



CİĞER KEBABI

Malzemeler
(5 porsiyon)

- 1250 kg kuzu ciğeri
- 100 gr kuyruk yağı
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı pul biber pişirmeden hemen önce üzeri için
- 1 tatlı kaşığı isot, 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı kimyon, İsteğe göre tuz

Yapılışı

- Ciğerin sinirleri bıçakla alınır sonra ciğer kuşbaşılik doğranır.
- Kuyruk yağı küp küp doğranır.
- Sıvıyağ, tuz, pul biber ve ciğer karıştırılarak terbiye edilir ve en az 30 dk bekletilir.
(Ne kadar bekletilirse o kadar lezzetli olur)
- Mangal yakılır kömürlerin yanıp köz olması beklenir.
- Dinlendirilen ciğer ile birlikte kuyruk yağı bir kaba alınarak isot, pul biber, kimyon ve isteğe göre tuz ile birlikte karıştırılır.
- Bir ciğer bir kuyruk yağı olacak şekilde aldığı kadar şişe dizilir ve köz olan ateşe bırakılır.
- Arka yüzeyi pişince hafif hafif çevire çevire pişirilir.
- Piştikten sonra soğanlı salata ile servis edilebilir.

Afiyet olsun.

12.Uluslararası Sterilizasyon Dezenfeksiyon Kongresinin artçıları

Üç ay sonra bile “Su Her Şeyi Ayakta Tutar” sloganı ile gerçekleştirilen 12.Uluslararası Sterilizasyon Dezenfeksiyon Kongresinin etkileri hala sürmekte.

Meslek hayatımın henüz çok başında, böyle bir bilimsel etkinliğe katıldığım için kendimi çok şanslı hissediyorum. Bundan sonraki hayatım ve mesleğim için bir motivasyon noktası olduğunu düşünüyorum.

Kongre de, değerli çalışmaları ile sterilizasyon, dezenfeksiyon ve antiseptiye yön veren hocalarımız, alanlarında uzman, Türkiye ve Dünyanın farklı ülkelerinden gelen birbirinden önemli katılımcılarla tanışma fırsatı buldum.

Paylaşılan bilimsel çalışmalar ve sonuçları, sterilizasyonun standartizasyonu, sağlık hizmetlerindeki öneminin büyüklüğünü fark etmemi sağladı. Bir sterilizasyon ünitesi çalışanı olarak yaptığım işin ne kadar önemli ve kıymetli olduğunu yeniden görmüş oldum.

12. Uluslararası Sterilizasyon Dezenfeksiyon Kongresin de sadece sterilizasyon, dezenfeksiyon ve antiseptik çalışmalar konuşacağımızı düşünüyorken, benim için sürpriz olan çok etkilendiğim bir sunumu paylaşmak isterim.

Bir çoğumuzun Sezercişin babası rolü ile tanıdığımız başarılı oyuncu Ediz Hun'un “Sosyoekonomik Kalkınmada Doğa İnsan İlişkileri” adlı çok etkilendiğim, uzun süre etkisinde kaldığım sunumunu dinledim. Ediz Hun'un, bir çoğumuzun bilmediği, benim de yeni öğrendiğim oyunculuğu dışında farklı yönleri ile tanışmış oldum. 82 yaşında olmasına rağmen kendini 40 yaşında hissettiğini, 40 yaşındaki biri gibi aktif hayat sürdürdüğünü söyledi. Çok kitap okuduğunu, araştırmayı çok sevdiğini, her şeyini çok merak etmesine borçlu olduğunu, tiyatro gösterilerine devam ettiğini, halen de öğretim görevlisi olarak çalıştığını dile getirdi. Yaklaşık dört katım ömre sahip saygıdeğer Ediz Hun beni kendine ve enerjisine hayran bıraktı. Kendisini dinleme fırsatı bulduğum için çok mutluyum.

Kongredeki bilimsel atmosferi, sterilizasyon üniteleri hakkında bilgisi olmayan, önyargısı olan herkesin görmesini çok isterdim. Meslektaşlarımın da bu tür etkinliklere katılma şanslarının olmasını gönülden dilerim. Bana da bu platformda yer alma fırsatı tanıyan Hastane ve MSÜ yönetimine teşekkürlerimi sunarım.

Şiyar Gezer
siyar.gezer@hotmail.com

Editör: Prof.Dr Gülden ERSÖZ

Yazı İşleri Müdürü: Hemşire Ayser MERİÇ

Katkı sağlayanlar: Şiyar GEZER, Şafak TEK, Nihat BOZKURT
Fatma BULUT, Hatice KAVALLI, Filiz GÜRBÜZ, Çetin BALLI,
Aşkın KAYA