Reprocesamiento de endoscopios flexibles

N. B. Staffoli; M. C. Becerra; I. Albesa; H. S. de Agostini; C. Kleinlein

Introducción

La aparición del endoscopio flexible, como herramienta de trabajo, ha proporcionado un salto cualitativo en el diagnóstico y tratamiento de las enfermedades del aparato digestivo.

El avance tecnológico y la complejidad del diseño de los instrumentos, constituido por lúmenes largos, estrechos y múltiples válvulas, requieren de un apropiado procesamiento de los endoscopios y de los materiales accesorios, para que la endoscopía garantice la ausencia de transmisión de infecciones, como daños derivados del uso de productos químicos para su procesamiento (1,2).

Objetivos

Conocer el grado de adherencia y cumplimiento en la secuencia de los procedimientos de limpieza y desinfección de endoscopios flexibles en Instituciones de Salud del Nodo Rosario. Realizar una serie de recomendaciones a los fines de que, los Centros Asistenciales de Salud puedan generar sus protocolos de reprocesamientos de endoscopios flexibles.

Materiales y métodos

Estudio descriptivo en base a un cuestionario realizado a cuatro Instituciones de Salud participantes, que recoge datos de interés sobre las secuencias realizadas en la limpieza y desinfección de endoscopios flexibles. Ellos son: Espacio Físico; Interés General; Protección del operador; Pre-limpieza; Limpieza; Enjuague; Secado; Desinfección alto nivel; Enjuague final –Secado final; Almacenamiento y Observaciones.

Se consideró como grado de adherencia, las recomendaciones de máxima y mínima como criterio aceptable de cumplimiento (3).

Resultados

De las cuatro encuestas realizadas a Instituciones de Salud del Nodo Rosario se observó que: el 75% realiza el reprocesamiento en lugar específico, el 75% adhiere a estudios microbiológicos de su instrumental, el 75% cuenta con elementos básicos de protección del operador, el 68,5% realiza los pasos de pre-limpieza (inmediato); el 64,25% adhiere a prueba de fuga (verificación de la integridad), sumergir luego en solución de agua y detergente enzimático, enjuague con agua calidad potable, renovar el detergente para procedimientos nuevos; el 60% realiza el enjuague con irrigación de canales, descarte de agua de enjuague en cada uso, secado con aire comprimido; el 87% adhiere a la desinfección de alto nivel, siguiendo las indicaciones del fabricante; el 83,5 % realiza el aclarado correctamente sumergiendo el endoscopio en agua calidad potable (como mínimo) irrigando los canales y válvulas; el 62,5% realiza un correcto secado final; el 68,75% guarda el endoscopio en lugar cerrado y separado; el 37,5% cumple con observaciones básicas: conservación de alcohol 70º tapado, confirmación de eficacia del desinfectante de alto nivel con tiras reactivas, el reprocesamiento de los cepillos de lavado y material accesorio de igual forma que el

instrumental y su esterilización en el caso que lo requiera, el secado debe realizarse después de cada proceso y no sólo antes del almacenamiento.

Con respecto a la realización de capacitación contínua el 100% del personal de endoscopía respondió satisfactoriamente.

Discusión

Las secuencias de pre-limpieza, limpieza, enjuague, secado y almacenamiento están entre 60%-68.75%, la adherencia promedio de las 4 Instituciones a la realización correcta de los procedimientos de limpieza y desinfección de endoscopios es de 68,32%. El cumplimiento de las observaciones mínimas básicas emitidas por la WEO (Organización Mundial de Endoscopía) es muy bajo (37.5%) (4).

Se requiere formación continua para elevar el cumplimiento a todos los procesos de limpieza y desinfección de endoscopios flexibles, afianzando conocimientos del personal involucrado, aprovechando el alto interés por el aprendizaje. Es importante entrenar y reentrenar periódicamente al personal en el armado/desarmado, limpieza, desinfección ó esterilización y almacenamiento de los equipos endoscópicos y sus accesorios, profundamente apenas terminada la endoscopía, estableciendo una cadena de responsabilidades en la adherencia de los protocolos de las Instituciones de Salud de acuerdo a las normativas nacionales e internacionales como referencia (5,6).

Bibliografía

- 1-Moreno F.M. Limpieza y desinfección de endoscopios flexibles. Revista ROL 2004; 27(12) 852-54.
- 2-Prevención y control de la infección nosocomial. (señal online) 2014 Ene-Mar (referido en 2014 Feb. 20). Disponible en :URL: http://www.saludpreventiva.com/web/index.php
- 3-U.S. Food and Drug Administration, Centers for Disease Control and Prevention and Department of Veterans Affairs Preventing Cross-Contamination in Endoscope Processing -Safety Communications. (2009, actualización 2012) U.S. Department Health and human services Nov-2009.
- 4-Rey J., Bjorkman D., Nelson D., Duforest-Rey D., Axon A., Sáenz R., Fried M., Mine T., Ogoshi K., Krabshuis J., LeMair A. Desinfección de Endoscopios-un enfoque sensible a los recursos. Organización Mundial de Gastroenterología-Organización Mundial de Endoscopía-Directrices Mundiales.2011.
- 5-Resol.1547/2007. Guías de procedimientos y métodos de esterilización y desinfección para Establecimientos de Salud Públicos y Privados. Ministerio de Salud, Buenos Aires Nov.2007.
- ❖ 6-Olympus Winter & Ibe GmbH .Manual de Instrucciones. Versión 1.5 .2010.