



مجموعه مقررات ایمنی و کنترل عفونت در مراکز درمانی

تالیف:

محمد کاظمی

سپه‌ایلا آذری

سرشناسه	کاتلمی، محمد، ۱۳۵۵
عنوان و نام پنداور	مجموعه مقررات ایمنی و کنترل عفونت در مراکز درمانی
مشخصات نشر	پیر: کتاب اوا، ۱۳۹۳
مشخصات ظاهری	۲۲۰ ص
شابک	۹۷۸-۶۰۰-۳۴۶-۰۹۰-۴
وضعیت فهرست نویسی	فیبای مختصر
یادداشت	این مدرک در آدرس http://opac.nkai.ir قابل دسترسی است.
شناسه افزوده	آذری، سهیلا، ۱۳۶۵-
شماره کتابسازی ملی	۳۶۱۱۲۶۱

مجموعه مقررات ایمنی و کنترل عفونت در مراکز درمانی



انتشارات کتاب اوا

تألیف	محمد کاتلمی، سهیلا آذری
ناشر	کتاب اوا
طرح جلد و صفحه‌آرایی	میر کریمیک
چاپ و صحافی	اوا
نوبت چاپ	اول ۱۳۹۳
شمارگان	۱۰۰۰ جلد
قیمت	۸۰۰۰۰ ریال
شابک	۹۷۸ ۶۰۰ ۳۴۶-۰۹۰-۴

نشانی مرکز حسن تهران، خیابان انقلاب، خیابان ۱۲ فروزان، پست حقیقت، پلاک ۴، واحد ۴
شماره‌های تماس: ۶۶۹۷۴۱۳۰ - ۶۶۹۷۹۹۲ - ۶۶۹۷۴۴۵ - ۶۶۹۷۴۱۵۸ - ۶۶۹۷۴۱۵۸
www.avabook.com Email: avabook_kazemi@yahoo.com
نشانی فروشگاه: اسلامشهر، خیابان صیاد شیرازی، روبروی دانشگاه آزاد، جنب دادگستری
شماره تماس: ۵۶۳۵۴۶۵۱

نمونه: مجموعه این اثر در زیر "ایمنی" و "اوا" مجموعه است.
تقریباً: این مجموعه از فصلی به نام "ایمنی" و "اوا" مجموعه است.
تقریباً: این مجموعه از فصلی به نام "ایمنی" و "اوا" مجموعه است.

فهرست مطالب

۷	باب اول: ایمنی و سلامت شغلی
۹	فصل یکم: استانداردهای فیزیکی مراکز بهداشتی درمانی
۹	بخش اول: ضوابط فنی ساختمان
۹	۱- ضوابط عمومی ساختمان
۳۰	بخش‌های ویژه و اتاق‌های ایزوله
۴۷	بخش دوم: ایمنی فیزیکی
۴۷	۱- ایمنی تأسیسات و سیستم برق رسانی
۷۳	فصل دوم: سلامت شغلی
۷۳	بخش اول: ارگونومی
۷۸	ایمنی و واکسیناسیون
۸۷	ایمنی برتوها
۹۵	خلاصه‌ای از اثرهای انتخاب شرایط
۹۹	بخش دوم ایمنی و سلامت شغلی
۹۹	ایمنی حوادث ناشی از کار
۱۰۲	حفاظت فردی و حرفه‌ای در بیمارستان
۱۱۶	عذا در بیمارستان
۱۱۹	ایمنی کار با مواد شیمیایی
۱۲۳	ایمنی گازهای طبی در بیمارستان
۱۲۷	سیلندر گازهای طبی
۱۳۴	ایمنی نور
۱۳۶	نور و سرعین
۱۴۱	ایمنی و بهداشت در آشپزخانه
۱۴۵	ایمنی اتاق عمل
۱۶۱	باب دوم: بهداشت محیط و کنترل عفونت
۱۶۳	فصل یکم: بهداشت محیط
۱۶۳	بخش اول: روش‌های صحیح استفاده از مواد ضدعفونی کننده و نگهدارنده
۱۶۳	۱- اصطلاحات رایج در عفونت زدایی
۱۷۰	روش‌های ضدعفونی (Disinfection)

۱۸۶	کمی کلاو.....
۱۹۰	بخش دوم: بهداشت مواد خوردنی و آشامیدنی.....
۱۹۰	عوامل آلوده کننده و فاسد کننده مواد غذایی.....
۱۹۵	۲- بهداشت محیط و پرسنل آشپزخانه.....
۱۹۸	بخش سوم: کنترل عفونت.....
۱۹۸	تاریخچه کنترل عفونت.....
۲۰۰	تعاریف.....
۲۰۴	عفونت دستگاه ادراری.....
۲۰۴	راههای انتقال میکروارگانیسم‌ها در بیمارستان.....
۲۰۵	میکروارگانیسم‌های مسبب عفونت‌های بیمارستانی.....
۲۰۶	روش‌های کنترل عفونت بیمارستانی.....
۲۰۸	مراقبت از کارکنان پرستکی.....
۲۰۸	ایمن‌سازی کارکنان شغل در بیمارستان.....
۲۰۹	ایزولاسیون یا جداسازی بیماران در بیمارستان.....
۲۰۹	احتیازهای استاندارد.....
۲۱۰	شرح اصول احتیازهای استاندارد.....
۲۱۵	روش‌های گندزدایی و سترون‌سازی در بیمارستان.....
۲۱۶	جمع‌آوری و دفع زباله بیمارستانی.....
۲۱۶	جيوگيري از مقاومت ميكروارگانیسم‌ها به آنتی بیوتیک‌ها.....
۲۱۹	منابع.....