



TORNAR REAL  
O SUS IDEAL



SAÚDE



# Boas Práticas em Serviços de Endoscopia

RDC nº 6/2013

VISACIS - CISAMAPI

Rubia Barros Contarini

Elis Machado Rodrigues

Referencia Tecnica em Serviços de Saúde e de Interesse a Saúde

# Estrutura Física

- Sala exclusiva para procedimentos endoscópicos
- Áreas distintas para limpeza, desinfecção, secagem e armazenamento
- Fluxo unidirecional: sujo → limpo

# Equipe Capacitada

- Treinamento contínuo em processamento de produtos para saúde
- Uso correto de EPIs (luvas, avental, óculos, máscara)
- Registro e atualização de capacitação dos profissionais



# Etapas do processamento de endoscópios:

## 1. Pré-limpeza e transporte:

Após o uso, o endoscópio deve ser limpo imediatamente. Isso pode incluir a aspiração de água com detergente enzimático para remover secreções e evitar a aderência. O transporte para a área de limpeza deve ocorrer em recipientes fechados.

## 2. Teste de vedação:

É fundamental verificar se há vazamentos no endoscópio, imergindo-o em água e observando bolhas. Se houver vazamento, o aparelho não deve ser desinfetado e deve ser enviado para conserto.

## 3. Limpeza manual:

Após o teste de vedação, o endoscópio é submetido à limpeza manual com detergente enzimático e escovação para remover toda a matéria orgânica e resíduos.

## 4. Desinfecção química:

Esta é a etapa mais crítica, utilizando desinfetantes de alto nível como glutaraldeído ou ácido peracético. O endoscópio é imergido totalmente na solução desinfetante pelo tempo especificado pelo fabricante. É importante utilizar soluções com registro na Divisão de Saneantes do Ministério da Saúde.

## 5. Enxágue:

Após a desinfecção, o endoscópio é enxaguado abundantemente em água corrente.

## 6. Secagem e armazenamento:

O aparelho deve ser completamente seco e armazenado de forma adequada para prevenir a recontaminação.



# Controle de Qualidade

- Registros de todos os ciclos de desinfecção
- Monitoramento microbiológico periódico
- Indicadores de processo (tempo, integridade, rastreabilidade)

# Manutenção e Rastreabilidade

- Manutenção preventiva dos equipamentos
- Rastreabilidade: paciente, profissional, endoscópio, data e ciclo

# Gerenciamento de Resíduos

- RDC nº 222/2018 - Classificação e descarte correto
- Perfurocortantes em coletores rígidos
- Resíduos biológicos conforme legislação vigente

# Higienização Ambiental

- Limpeza entre procedimentos
- Rotinas diárias e semanais documentadas
- Uso de produtos desinfetantes adequados

# Checklist de Inspeção Sanitária

- Sala exclusiva para endoscopia com áreas separadas
- Fluxo físico-funcional sem cruzamento sujo/limpo
- Documentação de treinamento da equipe
- Registro de ciclos de desinfecção
- Armário ventilado para armazenar endoscópios
- Descarte conforme RDC 222/2018
- Rastreabilidade completa de cada procedimento



TORNAR REAL  
O SUS IDEAL



SAÚDE



MINAS  
GERAIS

GOVERNO  
DIFERENTE.  
ESTADO  
EFICIENTE.

# Encerramento

Obrigada pela participação!

Contatos: [coordenacaovisacis@cisamapi.mg.gov.br](mailto:coordenacaovisacis@cisamapi.mg.gov.br)

(31) 38198808