SPITALUL CLINIC JUDETEAN
DE URGENȚĂ
„SF. SPIRIDON" IAȘI
Nr. 39938
Data 12 [illegible] 2025

BAREM CORECTARE VARIANTA 1

Sectia Clinica Oftalmologie- Compartiment ATI

1. **B** 2. **C** 3. **B** 4. **A** 5. **C** 6. **B** 7. **A** 8. **A** 9. **C** 10. **B** 11. **C** 12. **A,C** 13. **A,B,C** 14. **A,C** 15. **A,B** 16. **A,B,C** 17. **A,C** 18. **A,B** 19. **A,B,C** 20. **A,B,C**		

RASPUNSURI GRILA CORECTE 1 – 20 SUNT NOTATE CU 2,5PCT – **50 PUNCTE**;

SUBIECTUL II :

1.ALIMENTAREA PASIVA:

- asezati pacientul in pozitie sezand (daca are membrele superioare afectate)sau semisezand(daca este imobilizat,adinamic,epuizat,in stare grava;) **3pct.**
- Protejati lenjeria de pat si de corp folosind prosoape curate; **2pct**
- Plasati tava cu alimente pe noptiera,pe un taburet sau pe o masuta adaptabila la pat; **2pct.**
- Asezati-va in partea dreapta a pacientului(de regula pe un scaun); **2pct**
- Verificati temperatura alimentelor; **2pct.**
- Ridicati cu o mana capul bolnavului si administrati supa cu lingura pe jumatate plina; **2 pct.**
- Asigurati-va ca pacientul a inghitit, inainte de a administra o noua cantitate;

  2pct.
- rezervati – va suficient timp pentru a putea face mici pauze daca este nevoie; **2 pct.**
  Taiati alimentele in bucati mici fara a le atingeti cu mana; **2pct.**
- incurajati pacientul sa consume alimentele purtand o discutie agreabila; **2 pct.**
- folositi lingurita sau o pipeta daca pacientul este in stare foarte grava sau are tulburari de deglutitie; **2 pct.**
- observati permanent faciesul pacientului **2pct;**

SUBIECTUL II :

2.DEZINFECTIA-definitie

-enumerati metodele de dezinfectie ;

DEZINFECTIA este procedura de distrugere a microorganismelor patogene sau nepatogene de pe suprafete(inclusiv tegumente), utizandu-se agenti fizici sau /si chimici . **2 pct.**

DEZINFECTIA reprezinta procesul prin care sunt distruse cele mai multe sau toate microorganismele patogene (distrugere in proportie de 99,99%) de pe obiectele din mediul inert,cu exceptia sporilor bacterieni. **3 pct .**

A.DEZINFECTIA PRIN MIJLOACE FIZICE:

- dezinfectia prin caldura uscata sau flambare este utilizata exclusiv in laboratorul de microbiologie. **1 pct .**
- dezinfectia prin caldura umeda se utilizeaza numai in cazul spalarii automatizate a lenjeriei si a veselei. **1 pct .**
- dezinfectia cu raze ultraviolet este indicata in dezinfectia suprafetelor netede si a aerului in boxe de laborator, sali de operatie, alte spatii inchise **3 pct .**

B.DEZINFECTIA PRIN MIJLOACE CHIMICE:

- dezinfectia prin mijloace chimice se realizeaza prin utilizarea produselor biocide. **0,5 pct .**
- dezinfectia prin mijloace chimice reprezinta metoda principala de prevenire a infectiilor in unitatile sanitare. **0,5 pct .**

In functie de tipul microorganismelor distruse,de timpul de contact necesar si de concentratia utilizata , nivelurile de dezinfectie sunt:

- sterilizare chimica; **1 pct .**
- Dezinfectie de nivel inalt; **1 pct .**
- Dezinfectie de nivel intermediar; **1 pct .**
- Dezinfectie de nivel scazut; **1 pct .**

Sterilizarea chimica realizeaza distrugerea tuturor microorganismelor in forma vegetativa si a unui numar mare de spori bacterieni, in cazul instrumentarului medical termosensibil. **2 pct .**

Pentru dezinfectia de nivel inalt, intermediar si scazut este obligatorie respectarea concentratiilor si a timpului de contact specific fiecarui nivel de dezinfectie, care sunt precizate in autorizatia/inregistrarea produsului. **2 pct.**

Dezinfectia se realizeaza cu produse si substante chimice autorizate/ inregistrate, conform prevederilor legale in vigoare. **1 pct.**

In functie de suportul pe care dorim sa-l tratam , in vederea dezinfectiei vom folosi unul din urmatoarele tipuri de produse:

- Produse pentru dezinfectia mainilor si/ sau tegumentelor-antiseptice; **1 pct.**
- Produse pentru dezinfectia dispozitivelor medicale prin imersie; **1 pct.**
- Produse pentru dezinfectia suprafetelor; **1 pct.**
- Produse pentru dezinfectia aerului; **1 pct.**
- Produse pentru dezinfectia lenjeriei **1 pct.**

SUBIECT I

RASPUNSURI GRILA CORECTE 1 – 20 SUNT NOTATE CU 2,5PCT – **50 PUNCTE**;

SUBIECT II – ALIMENTAREA PASIVA -**25 PCT.**

-DEZINFECTIA-**25 PCT.**

TOTAL BAREM: 100 PUNCTE