



## P-21 - CONTROL DE LA CALIDAD EN EL REPROCESADO DE ENDOSCOPIOS: REALIZACIÓN DE CULTIVOS MICROBIOLÓGICOS Y TRAZABILIDAD DE LA DESINFECCIÓN

Zulaika Fernández Reyes, Rebeca González González, Mirian Martínez Aguilar, Verónica Domínguez Torre, M. Carmen Sánchez Rodríguez, Marta Álvarez Posadilla, Margarita Fernández de la Varga, Miriam Celada Sendino, Pedro Amor Martín, Carlos Ordieres Díaz y Adrián Huero Fernández

UGC Digestivo, Hospital V. Álvarez-Buylla, Mieres.

### Resumen

Gastroscopios	Año 2020	Año 2021	Año 2022	Año 2023
5G348A011	Negativo	Positivo (3)	Positivo (7)	Negativo
5G348A060	Negativo	Positivo (4)	Negativo	Negativo
K110193	Negativo	Negativo	Positivo (8)	Negativo
A115945	Negativo	Negativo	Positivo (9) (10)	Negativo
1G376K005	Negativo	Negativo	Positivo (11) (12)	Negativo
2202100			Positivo (13)	Negativo
2202105			Negativo	Negativo
2202026			Negativo	Positivo (15)
2244928			Negativo	Negativo

  

Colonoscopios	Año 2020	Año 2021	Año 2022	Año 2023
1C666DQ16	Positivo (1)	Positivo (5)	Negativo	Negativo
1C666DQ62	Negativo	Positivo (6)	Negativo	Negativo
A111310	Negativo	Negativo	Negativo	Negativo
A111307	Negativo	Negativo	Positivo (14)	Negativo
A112651	Negativo	Negativo	Negativo	Positivo (16)
A112650	Negativo	Negativo	Negativo	Positivo (17)
2245187			Negativo	Negativo
2245189			Negativo	Positivo (18) (19)
2245252			Negativo	Negativo

  

Duodenoscopios	Año 2020	Año 2021	Año 2022	Año 2023
k110090	Positivo (2)	Negativo	Negativo	Positivo (20)
k110091	Negativo	Negativo		

**Microorganismos aislados:**  
**2020** (1) *Bacilo gramnegativo* (2) *Enterococcus faecalis*  
**2021** (3) *Escherichia Coli* (4) *Staphylococcus pasteurii*, *S. epidermi* (5) *Pseudomona aeruginosa*, *Enterobacter cloacae* (6) *Stenotrophomonas maltophilia*  
**2022:** (7) *klebsiella oxytoca* (8) *E. Coli* (9) *Micrococcus luteus*, *Staphylococcus lentus* (10) *Neisseria*, *Streptococcus* (11) *E. Coli* (12) *Staphylococcus capitis*, *epidermidis* (13) *Staphylococcus hominis* (14) *Staphylococcus aureus*  
**2023:** (15) *Staphylococcus hominis*, *S. epidermidis* (16) *2 ufc ??* (17) *HUCA* (18) *HUCA* (19) *Corynebacterium*, *Micrococcus luteus* (20) *Staphylococcus hominis*, *Streptococcus oralis*, *Corynebacterium spp*

**Introducción:** La endoscopia digestiva es un factor de riesgo para la transmisión de microorganismos, siendo fundamental una correcta desinfección. Realizar cultivos microbiológicos de los endoscopios periódicamente facilita la detección de fallos de desinfección e identifica microorganismos sospechosos de contaminación cruzada. Implantar de forma sistemática la trazabilidad de los endoscopios y controlar mediante cultivos la calidad del reprocesado otorga un plus de seguridad del proceso. Valoramos la calidad del reprocesado analizando los controles microbiológicos rutinarios durante 4 años y los microorganismos detectados.

**Métodos:** Estudio descriptivo del control microbiológico durante los años 2020 a 2023. Garantizamos la trazabilidad del proceso registrando en el formulario de endoscopia: código de endoscopio y lavadora correspondientes, correlacionando paciente y equipo utilizado. Trimestralmente, según recomienda AEEED, realizamos controles microbiológicos de los endoscopios. Ante resultado positivo, se reprocesa el endoscopio quedando en cuarentena hasta verificar su descontaminación. A finales de 2022 se modifica dotación de endoscopios de nuestra unidad: pasando de 5 gastroscopios, 6 colonoscopios y 2 duodenoscopios a 9 gastroscopios, 9 colonoscopios y 1 duodenoscopio.

**Resultados:** Se realizaron 223 cultivos rutinarios de los que 20 resultaron positivos (tasa de contaminación global del 9%). Por años, el porcentaje de positivos fue de 3,8% (2/52) en 2020, 7,6% (4/52) en 2021, 15,6% (8/51) en 2022 y 8,8% (6/68) en 2023. Así mismo, el porcentaje de cultivos negativos en dichos periodos fue de 96,2%, 92,4%, 84,3% y 91% respectivamente (tasa global de negatividad de 91%). Durante el periodo a estudio no se notificó ningún incidente de contaminación cruzada.

**Conclusiones:** Es importante disponer de un control de la calidad de la desinfección, asegurando la trazabilidad del equipo utilizado en caso de contaminación cruzada. Los microorganismos detectados son los comunes asociados al reprocesado.