

Spitalul de Psihiatrie si pentru Masuri de Siguranta Jebel Adresa: Localitatea Jebel, Cod postal 307185, Romania SECȚII MEDICALE	PROCEDURĂ OPERAȚIONALĂ PRIVIND ADMINISTRAREA ALIMENTELOR ÎN PAVILIOANE,	Ediția : III
		Revizia : 0
	COD : PO-SM-06	Data intrării în vigoare: 10.12.2019

Nr.

Avizat

Președinte Comisia de Monitorizare

Dr. Negruț Sabina

Aprob

Manager

Dr. Mihajlovic Vidosav

PROCEDURĂ OPERAȚIONALĂ
 PRIVIND ADMINISTRAREA ALIMENTELOR ÎN PAVILIOANE
COD : PO-SM-06

Ediția III, Revizia 0

Elaborat
 Dir. îngrijiri: As. Trîmbaci Geanina

Verificat
 Dir. medical Dr. Negruț Sabina

Spitalul de Psihiatrie si pentru Masuri de Siguranta Jebel Adresa: Localitatea Jebel, Cod postal 307185, Romania SECȚII MEDICALE	PROCEDURĂ OPERAȚIONALĂ PRIVIND ADMINISTRAREA ALIMENTELOR ÎN PAVILIOANE,	Ediția : III
		Revizia : 0
	COD : PO-SM-06	Data intrarii in vigoare: 10.12.2019

CUPRINS:

1. Scopul procedurii
2. Domeniul de aplicare
3. Documente de referință
4. Definitii si abrevieri
5. Descrierea activitatii sau a procesului
6. Responsabilități
7. Formular de evidenta a modificarilor
8. Formular de analiza a procedurii
9. Formular de distribuire/ difuzare a procedurii
10. Anexe
11. Indicatori de eficiență și eficacitate

1. Scopul procedurii

Stabilirea activităților și modului de realizare al acestora, precum și a responsabililor, în procesul de administrare a alimentelor în secțiile cu paturi, în scopul de a preveni apariția unor toxiinfecții alimentare și de a sprijini personalul medico-sanitar și auxiliar din pavilioane.

2. Domeniul de aplicare

Este cel al igienei alimentației și administrativ, procedura aplicându-se în pavilioanele cu bolnavi.

3. Documente de referință

Spitalul de Psihiatrie si pentru Masuri de Siguranta Jebel Adresa: Localitatea Jebel, Cod postal 307185, Romania SECȚII MEDICALE	PROCEDURĂ OPERAȚIONALĂ PRIVIND ADMINISTRAREA ALIMENTELOR ÎN PAVILIOANE,	Ediția : III
		Revizia : 0
	COD : PO-SM-06	Data intrării în vigoare: 10.12.2019

- OSGG 600/2018- controlul intern managerial
- SR EN ISO 9001/2015- cerinte sisteme de management al calitatii
- Ord. MS nr. 1101/2016 privind aprobarea normelor de supraveghere, prevenire și control al infecțiilor nosocomiale în unitățile sanitare
- ORDIN nr. 914 pentru aprobarea normelor privind condițiile pe care trebuie sa le indeplineasca un spital in vederea obtinerii autorizatiei sanitare de functionare
- ORDIN Nr. 961 pentru aprobarea Normelor tehnice privind curatarea, dezinfectia si sterilizarea in unitatile sanitare publice

Reglementări interne ale entității publice:

- Regulamentul Intern
- Fișele postului
- Manualul HACCP al spitalului

4. Definiții și abrevieri

7.1 Definitii ale termenilor

Nr.crt.	Termenul	Definitia si/sau, daca este cazul, actul care defineste termenul
1.	Caietul pentru aparținători	Registru de evidență a vizitelor aparținătorilor pacienților și a alimentelor/obiectelor aduse de aceștia la bolnav

Nr.cr t.	Abrevierea	Termenul abreviat
	HACCP	Hazard analysis and critical control points – se referă la controlul punctelor /locurilor având ca rezultat siguranța alimentelor

5. Descrierea activitatii

Cap. I Reguli privind alimentele provenite de la Blocul Alimentar al spitalului

1. Transportul alimentelor de la Blocul alimentar al spitalului se va face numai cu marmidele inox si cu recipientii tip tavă, achiziționate pentru oficiile alimentare din pavilioane .
2. Fiecare pavilion isi va desemna zilnic pentru fiecare masa, cate doua persoane (de preferat din randul personalului) care sa efectueze transportul mancarii.

Spitalul de Psihiatrie si pentru Masuri de Siguranta Jebel Adresa: Localitatea Jebel, Cod postal 307185, Romania SECȚII MEDICALE	PROCEDURĂ OPERAȚIONALĂ PRIVIND ADMINISTRAREA ALIMENTELOR ÎN PAVILIOANE,	Ediția : III
		Revizia : 0
	COD : PO-SM-06	Data intrării în vigoare: 10.12.2019

3. Se vor scoate din uz toate tacamurile si uneltele de bucatarie uzate, ruginite, sparte, deteriorate, precum și recipientii uzați, după înlocuirea cu obiecte noi achiziționate pe bază de referat de necesitate întocmit de asistentul și medicul șef de secție.
4. **Spalarea pe maini a personalului** care imparte mancarea si serveste bolnavii este **obligatorie** inainte de aceste operatiuni.
5. **Spalarea pe maini a bolnavilor** inainte de fiecare masa se va face la baie si este **obligatorie**, fiind supravegheata de catre personalul din pavilion.
6. Alimentele de tip **mezeluri** sau **mancare gatita**, neconsumate de catre un pacient pot fi pastrate in frigider pentru maxim 24 de ore, timp in care vor fi consumate fie de catre bolnavul respectiv, fie de catre un altul.
7. **Conservele** si **iaurtul**, odata desfacute, se păstrează la frigider și se vor consuma pana la sfarsitul zilei.
8. Alimentele nedesfacute din ambalaj precum **iaurtul**, **branza topita**, **conservele** vor putea fi pastrate in frigider cu recomandarea de a fi consumate inainte de expirarea termenului de valabilitate.
9. Responsabil cu transportul alimentelor de la Blocul alimentar și servirea mesei la pacienți este personalul mediu și auxiliar din secțiile medicale, care are atribuții prevăzute în Fișa postului.
10. Meniul zilnic al pacienților este întocmit săptămânal de către Comisia de meniu a spitalului, apoi transmis și afișat la vedere în fiecare pavilion
11. Controlul calității hranei (organoleptic, cantitativ) va fi făcut și consemnat zilnic (în registrul de raport) de către medicul de gardă pe spital
12. Anexa pentru hrana pacienților nou internați în gardă se întocmește în fiecare dimineață de către asistenții șefi de secție în colaborare cu Biroul de internări al spitalului
13. În fiecare dimineață medicul de gardă verifică cantitativ și calitativ alimentele ce urmează a fi eliberate din magazia spitalului în vederea prelucrării mâncării pentru ziua respectivă, confirmând prin semnătură lista acestora întocmită de către Biroul administrativ.

Căp. II Alimentele provenite de la aparținători

1. Toate alimentele aduse de aparținători se vor verifica de catre personalul de serviciu in pavilion, in momentul aducerii lor la bolnav, căutându-se :
 - modul de ambalare
 - termenul de valabilitate de pe eticheta
 - aspectul alimentului
 - mirosul alimentului
 - pentru mancaruri gatite (carne, supe, ciorbe, paneuri, chiftele, prajituri, etc.) – se intreaba aparținătorii cand au fost preparate.
- Vor fi respinse toate alimentele alterate sau suspecte.

2. În « *Caietul pentru aparținători* » se consemnează de catre un membru al personalului care supravegheaza si vizita la bolnav a aparținătorului, următoarele :

Spitalul de Psihiatrie si pentru Masuri de Siguranta Jebel Adresa: Localitatea Jebel, Cod postal 307185, Romania SECȚII MEDICALE	PROCEDURĂ OPERAȚIONALĂ PRIVIND ADMINISTRAREA ALIMENTELOR ÎN PAVILIOANE,	Ediția : III
		Revizia : 0
	COD : PO-SM-06	Data intrării în vigoare: 10.12.2019

Caiet apartinatori

- Numele apartinatorului
- Datele din buletin (serie, nr.)
- Denumirea mancarii aduse
- Data prepararii fiecarui aliment (pentru alimentele gatite)
- Data aducerii alimentului la bolnav
- Semnatura infirmierului sau asistentului de serviciu care a cules datele de mai sus

3. Daca alimentele corespund normelor de igiena, se depoziteaza in frigider notându-se, eventual pe ambalajul respectiv numele pacientului caruia apartine alimentul.

4. *Se vor controla zilnic* de catre personalul din pavilion :

a). **Alimentele din frigider** (aspect, miros, termen de valabilitate) avand permanent in vedere si datele notate in « *Caietul pentru apartinatori* »

- b). **Noptierele bolnavilor** cautand
- starea alimentelor găsite, tacamurile, canile :
 - painea trebuie sa fie ambalata in punga
 - nu se pastreaza la noptiera : mezeluri, brânzeturi, prajituri, ouă, legume si fructe usor alterabile
 - se pot pastra in noptiera : biscuiti, napolitane, compoturi nedesfacute
 - Alimentele alterate se arunca la gunoierul menajer
 - Tacamurile, canile sau alte vase gasite murdare se vor spăla de catre personal si se vor dezinfecta saptamanal

5. Scoaterea pentru consum a alimentelor din frigider de catre bolnav se face sub supravegherea personalului. La fel depozitarea alimentelor înapoi in frigider.

6. Curatarea frigiderului se va face cel putin o data pe saptamana sau mai des daca se murdareste

7. In frigiderul pentru alimente, NU se pastreaza nici un fel de medicament sau vaccin !!

8. Curatenia si dezinfectia in sala de mese se face conform Regulamentului de curatenie si dezinfectie in pavilion

9. In perioada de vara se interzice aducerea de catre apartinatori a alimentelor perisabile (usor alterabile) de tipul : mezeluri, produse de oua si maioneza, prajituri cu crema sau frișcă.

10. Alimentele provenite din donații, vor fi distribuite la pacienți în mod echitabil, de către personalul de serviciu în pavilion, numai după acordul medicului curant/șef de secție sau de gardă, ori după aprobarea conducerii.

Cap. III. Servirea mesei la pacientul imobilizat la pat

REGATIREA MATERIALELOR

Vesela si tacamuri

Spitalul de Psihiatrie si pentru Masuri de Siguranta Jebel Adresa: Localitatea Jebel, Cod postal 307185, Romania SECȚII MEDICALE	PROCEDURĂ OPERAȚIONALĂ PRIVIND ADMINISTRAREA ALIMENTELOR ÎN PAVILIOANE,	Ediția : III
		Revizia : 0
	COD : PO-SM-06	Data intrării în vigoare: 10.12.2019

- Cana simpla
- Cana speciala cu cioc sau in functie de starea pacientului, tub pentru administrarea lichidelor
- Tava, carucior pentru alimente
- Alimente conform regimului recomandat
- Servetele de masa
- 2 prosoape (servete) pentru protectia lenjeriei de corp si pat

PREGATIREA PACIENTULUI

1. SE CULEG DATE DESPRE:

- Afectiune, regim, orarul meselor, repartizarea alimentelor pe mese
- Posibilitatile de mobilizare, daca pacientul este imobilizat, daca are indicatie de repaus
- Posibilitatea de a-si folosi membrele superioare si nivelul de autonomie (se poate alimenta singur-activ, sau este alimentat de alta persoana- pasiv)
- Efectuarea unor examene care impun un anumit regim sau restrictii alimentare inainte sau dupa acestea
- Preferintele alimentare ale pacientului

2. Pregătirea PSIHICĂ a pacientului:

- Stimulați autonomia
- Explicați pacientului importanța alimentației și a respectării regimului pentru evoluția favorabilă a bolii

3. Pregătirea FIZICĂ a pacientului:

- Respectați recomandările cu privire la mobilizarea lui și asigurați pacientul de ajutorul dumneavoastră
- Ajuțați pacientul să se spele pe mâini
- Așezați pacientul într-o poziție confortabilă în raport cu starea sa generală:
 - Sezând la masă în salon sau în pat
 - Semișezând pentru pacientul care se poate ridica puțin
 - În decubit lateral stâng dacă pacientul este dreptaci, cu capul ușor ridicat

EFFECTUAREA PROCEDURII:

- Verificați dacă sunt îndeplinite condițiile pentru servirea mesei: salonul este aerisit, au fost îndepărtate plostile și urinarele, nu se fac tratamente, nu se face curat în salon
- Identificați pacientul și regimul alimentar recomandat
- Ajuțați pacientul să se spele mâinile
- Pregătiți alimentele pe o tavă acordând atenție aspectului estetic
- Imbracați un halat curat și manusi

a) Alimentarea activa

Spitalul de Psihiatrie si pentru Masuri de Siguranta Jebel Adresa: Localitatea Jebel, Cod postal 307185, Romania SECȚII MEDICALE	PROCEDURĂ OPERAȚIONALĂ PRIVIND ADMINISTRAREA ALIMENTELOR ÎN PAVILIOANE,	Ediția : III
		Revizia : 0
	COD : PO-SM-06	Data intrării în vigoare: 10.12.2019

Servirea mesei la pat în poziție sezând sau semisezând

- Așezați pacientul în poziție confortabilă
- Protejați lenjeria pacientului cu ajutorul unui prosop dacă este cazul
- Așezați tava cu alimente în fața pacientului sau adaptați o masă specială
- Ajutați pacientul să taie alimentele dacă este necesar
- Observați dacă pacientul consumă toate alimentele

Alimentarea activă la pat în poziție de decubit lateral

- Așezați pacientul în decubit lateral lăsând liber bratul dominant (de obicei drept)
- Ridicați ușor capul pacientului și protejați patul pacientului cu un prosop curat
- Așezați sub bărbia pacientului un prosop curat
- Puneți tava cu alimente pe marginea patului, pe un taburet sau pe noptieră așa încât pacientul să vadă ce mănâncă
- Taiati alimentele în bucăți mici
- Ajutați pacientul să bea lichide prin suțiu sau cu ajutorul unei cani speciale

b) Alimentatia pasiva

- Așezați pacientul în poziție sezând (dacă are membrele superioare afectate) sau semisezând (dacă este imobilizat, adinamic, epuizat, în stare gravă)
- Protejați lenjeria de pat și de corp folosind prosoape curate
- Plasati tava cu alimente pe noptieră, pe un taburet sau pe o masă adaptabilă la pat
- Așezați-vă în partea dreaptă a pacientului (de regulă) pe un scaun, verificați temperatura alimentelor
- Ridicați cu o mână (stângă) capul bolnavului cu perna și administrați supă cu lingura pe jumătate plină
- Asigurați-vă că pacientul a înghițit înainte de a administra o nouă cantitate
- Rezervați-vă suficient timp pentru a putea face mici pauze dacă este nevoie
- Taiati alimentele în bucăți mici fără să le atingeți cu mână
- Încurajați pacientul să consume alimentele purtând o discuție agreabilă
- Folosiți lingurița sau o pipetă dacă pacientul este în stare foarte gravă sau are tulburări de deglutiție
- Observați permanent fața pacientului

INGRIJIREA PACIENTULUI

- Așezați pacientul în poziție comodă dacă nu poate singur
- Refaceți patul, îndepărtați eventualele firmituri sau schimbați lenjeria dacă este necesar
- Verificați dacă prezintă cumva senzație de greață
- Ajutați pacientul să-și facă toaleta cavității bucale

REORGANIZAREA LOCULUI DE MUNCĂ

- Îndepărtați vasele murdare și resturile alimentare
- Aerisiți încăperea

Spitalul de Psihiatrie si pentru Masuri de Siguranta Jebel Adresa: Localitatea Jebel, Cod postal 307185, Romania SECȚII MEDICALE	PROCEDURĂ OPERAȚIONALĂ PRIVIND ADMINISTRAREA ALIMENTELOR ÎN PAVILIOANE,	Ediția : III
		Revizia : 0
	COD : PO-SM-06	Data intrării in vigoare: 10.12.2019

Nr. crt.	Nr. si data Ed.	Nr. si data Rev.	Nr pagina si descriere modificare	Aviz sef compartiment
1	Editia I , data	26.06.20008		
2	Ediția II	10.04.2012		
3	Ediția a III-a	10.12.2019	Toate paginile- conform ordin 600/2018	

8. FORMULAR DE ANALIZA A PROCEDURII

Nr. crt	Compartiment	Nume prenume responsabil compartiment	Aviz favorabil-data si semnatura	Aviz nefavorabil-explicatii

9. Formular de distribuire/difuzare a procedurii

Nr. crt	Compartiment	Nume si prenume semnatura persoanei care primeste procedura	Data primirii/data intrarii in vigoare procedurii actuale	Semnatura Data retragerii procedurii inlocuite
	Secția Psihiatrie	I Medic șef secție Dr. Breilean Gabriela Asistent șef secție As. Filip Victoria	10.12.2019	

Spitalul de Psihiatrie si pentru Masuri de Siguranta Jebel Adresa: Localitatea Jebel, Cod postal 307185, Romania SECȚII MEDICALE	PROCEDURĂ OPERAȚIONALĂ PRIVIND ADMINISTRAREA ALIMENTELOR ÎN PAVILIOANE,	Ediția : III
		Revizia : 0
	COD : PO-SM-06	Data intrării în vigoare: 10.12.2019

2	Secția II Psihiatrie	Medic șef secție Dr. Luțai Roxana Asistent șef secție As. Iobb Hermine		
3	Secția III Psihiatrie	Medic șef secție Dr. Bica Antonela Asistent șef secție As. Lung Alina		
4	Secția IV Psihiatrie	Medic șef secție Dr. Baboș Daniela Angela Asistent șef secție As. Rîpan Cristina		
5	Secția V Psihiatrie	Medic șef secție Dr. Nuță Vasile Asistent șef secție As. Beslia Dorina		
6	Secția VI Psihiatrie	Medic șef secție Dr. Popescu Ioana Asistent șef secție As. Marușca Mircea		
7	Secția VII Psihiatrie	Medic șef secție Dr. Riviș Ioana Asistent șef secție As. Dan Lioara		

Anexe

Indicatori de eficiență și eficacitate

. anual de toxiinfecții alimentare înregistrate la pacienți ca urmare a manipulării
 . anual de asfixieri a alimentelor în secțiile cu paturi
 . anual de asfixieri cu bol alimentară înregistrate la pacienți