

SPITALUL DE PSIHIATRIE SI PENTRU MASURI DE SIGURANTA JEBEL	Procedura operationala	Editia : III Nr.de ex. 9
	REGULAMENT PRIVIND CURATENIA SI DEZINFECTIA IN BLOCUL ALIMENTAR	Revizia : 0 Nr.de ex. Pagina 10 din 13
	COD : P.O. A/12/0/11	Exemplar nr.

REGULAMENT PRIVIND CURATENIA SI DEZINFECTIA IN BLOCUL ALIMENTAR

I. IGIENA PERSONALULUI

1. La intrarea in schimb: dus, urmat de imbracare cu echipamentul destinat activitatilor din bucatarie (depozitat in "vestiarul alb")
2. Spalarea mainilor cu sapun lichid din dispenser, urmata de dezinfectie timp de 1 minut cu solutie dezinfectanta:
 - inainte de inceperea activitatii
 - dupa fiecare utilizare a WC-ului sau dupa suflarea nasului
 - dupa fiecare activitate in urma careia s-au murdarit mainile
 - Spălarea pe mâini se face la chiuveta de serviciu si la « chiuveta bucatarului »

II. CURATIREA SI DEZINFECTIA SUPRAFETELOR CE INTRA IN CONTACT DIRECT CU ALIMENTELE (mese, blaturi, cuve, vase, vesela, carucioare de transport al mancarii, etc.) se face dupa folosirea lor, cel putin o data pe zi, respectand etapele urmatoare :

1. Precuratire pt. indepartare reziduuri (ex. cu jet de apa)
2. Spalare cu apa calda si detergent (detergentul pt. vase ar fi de preferat)
3. Dezinfectie cu solutie de GERMOSTOP L diluata : 20ml la 4 litri de apa. Se extrage cu o seringă de 20 ml. Vasele mici si vesela se scufunda 1 minut, celelalte suprafete se sterg cu o laveta imbibata in solutie
4. Limpezire cu apa calda
5. Uscarea se face la aer . Este interzisa stergerea !

III. CURATIREA SI DEZINFECTIA OBIECTELOR CE NECESITA TRATAMENT SPECIAL :

1. **Table de taiere a carnii crude** - dupa terminarea operatiilor de taiere se curata cu perii pentru indepartarea impuritatilor folosind apa fierbinte la temp. de cel puțin 80 de grade C. se limpezesc cu apa fierbinte si se acopera cu un strat de 0.5-1cm sare.
2. **Masina de tocat carne**- curatire cu apa si detergent, limpezire cu apa fierbinte la min.80 grade

3. **Termometre alimentare**- spalare si dezinfectie prin stergere cu alcool de 70grade, dupa fiecare utilizare
4. **Frigiderul**- decongelare, stergere cu apa calda si detergent, dezinfectie prin stergere cu solutie GERMOSTOP L 20 ml / 4l apa sau Bicarbonat de sodiu (o ligură la 300ml apă), urmata de limpezire. Se usuca la aer. Operatiunea se face o data pe saptamana.

IV. CURATIRE UTILAJE, APARATE

- indepartarea impuritatilor grosiere
- spalare cu apa calda si detergenti
- dezinfectie cu sol. GERMOSTOP L 20ml/4litri apa, in functie de instructiunile aparatului
- limpezire
- uscare la aer

V. CURATIREA SI DEZINFECTIA SUPRAFETELOR CE NU INTRA IN CONTACT CU ALIMENTELE

1. **Zilnic** la terminarea programului, se curata pavimentul si faianta murdarita din bucataria propriu-zisa si din camerele de prelucrari primare, in etape :
 - indepartare resturi alimentare
 - spalare cu apa calda si detergent cu mopul
 - dezinfectie cu solutie GERMOSTOP L 50ml la 10litri apa (sau 20ml la 4 litri de apa) prin stergere cu mopul
 - Limpezire usoara cu apa folosind mopul
 - Uscare la aer

A nu se pune dezinfectantul in apa folosita pentru spalare. Intotdeauna se foloseste alta apa ! Solutia preparata se foloseste in maxim 72 de ore !

De asemenea se indeparteaza deseurile si ambalajele si se rearanjează utilajele.

3. **Saptamanal** se curata pavimentul, faianta, usile si ferestrele
4. **Lunar** se face curatenie generala cu spalarea cu apa si detergent urmata de dezinfectie cu GERMOSTOP L 50ml la 10litri apa a pavimentelor, usilor, ferestrelor, pervazelor, tevilor, racordurilor, etc.
5. **Anual** – curatenie, rezugravire, reparatii

VI. CURATENIA IN VESTIARE SI GRUPUL SANITAR

- Se folosesc alte ustensile de curatenie si alt echipament de protectie al personalului decat cele folosite in bucatarie (halat albastru)
 - Ca dezinfectant se foloseste clorul
 - Este permisa folosirea detartrantilor
 - Curatenia se face zilnic la terminarea programului de lucru
 - Se incepe cu maturatul umed daca este cazul. Se spala pavimentul, chiuvetele, robinetele, faianta daca s-a stropit, scoicile WC, cu apa si detergent, urmate de dezinfectie cu **pastile de clor** (1-2 pastile la 10litri de apa) sau **var cloros** (in special la nivelul scoicilor de WC) 100grame la 5 litri de apa. Nu e necesara limpezirea.
- (se folosesc maxim 100 pastile de clor si 5-6 kg de var cloros pe luna)

VIII. BOXA DE CURATENIE :

- in ea se depoziteaza ustensilele si materialele de curatenie si dezinfectie marcate separat pentru bucatarie si vestiare

IX. INDEPARTAREA DESEURILOR MENAJERE

- resturile de carne cruda se pastreaza in frigiderul special amenajat pana la preluare de catre firma care le incineraza
- ambalajele si alte tipuri de deseuri se depoziteaza in pubelele de pe platforma de gunoi menajer din spatele Blocului alimentar

X. SPALAREA SI DEZINFECTIA OUALOR

- se face inainte de darea lor in consum
- se realizeaza in camera pentru legume timp in care nu se mai desfasoara nici un fel de activitate (vezi programul afisat pe usa)
- etape : - curatire de impuritati prin spalare cu apa calda (daca e cazul)
- pulverizare cu solutie GERMOSTOP L. 6,6 ml la 1 litru de apa. Se lasa sa actioneze 1 minut
- clatire a oualor cu apa si depozitare in vederea consumului

XI. PERSONALUL RESPONSABIL DIN BUCATARIE (SEFUL TUREI) este obligat sa completeze urmatoarele fişe :

- Foaia de control a temperaturii in frigidere- de 2 ori pe zi
- Foaia de dezinfectare oua
- Foaia de control a tratarii termice- zilnic

Igiena personală

Igiena personală cuprinde trei lucruri, strict legate una de cealaltă:

1. menținerea curată a corpului angajatului,
2. deținerea și menținerea curată a hainelor de lucru și de protecție,
3. comportamentul corespunzător al personalului.

Menținerea igienei corporale a personalului

Pe lângă igiena generală a corpului o cerință elementară este menținerea curată a mâinilor.

Când vorbim despre acest subiect, pe departe nu este vorba doar de o spălare cu apă și detergenți. Un criteriu elementar este menținerea curată a mâinilor angajaților.

Unghiile vor fi tăiate scurt, iar în timpul efectuării activității este interzis ca acestea să fie vopsite (contaminările de sub unghii sunt greu de observat și reprezintă un risc suplimentar).

În timpul tăierii unghiilor se acordă atenție pentru evitarea rănilor, la tăierea pielii de lângă unghii.

Se va avea grijă ca pielea să nu fie dezhidratată, fisurată, deoarece aceasta poate fi un loc excelent pentru dezvoltarea bacteriilor. Aceasta va putea fi evitată prin folosirea unor concentrații optime de substanțe de dezinfecție, sau prin folosirea de creme pentru hidratarea pielii de fiecare dată după terminarea unui ciclu de dezinfecție.

Spălarea pe mâini se face de fiecare dată, după o anumită activitate, prin dezinfectarea acestora, deoarece bacteriile de pe mâini nu pot fi îndepărtate în întregime, ele acumulându-se cu fiecare activitate.

Se vor spăla pe mâini în următoarele cazuri: înainte de începerea activității, în timpul efectuării a diferitelor tipuri de activități, după folosirea toaletei, după suflarea nasului, respectiv după fiecare activitate în urma căreia s-au murdărit mâinile.

În timpul spălării mâinilor prima dată vom îndepărta impurităților grosiere prin intermediul unei clătiri cu apă caldă.

După aceasta este recomandat ca operația să se facă combinat prin intermediul soluțiilor de dezinfecție – îndepărtare a grăsimilor. Aceste soluții vor fi folosite fără nici un fel de diluare. În timpul utilizării se va ține cont de instrucțiunile de utilizare cu referire la câtă soluție, respectiv cât timp va trebui aplicat pentru o spălare eficientă.

În lipsa adăugării cantității suficiente de soluție, respectiv nerespectarea timpului necesar efectuării spălării, gradul de eficiență a soluției și implicit al operației scade. Cantitatea necesară în general înseamnă 5 ml sau o linguriță de substanță. Timpul de aplicare – menținere variază în funcție de tipul de soluție folosită, în cazul unor soluții mai performante acesta poate fi de jumătate sau un minut, iar în cazul soluțiilor mai puțin performante – eficiente timpul de spălare va fi mai mult.

În timpul de spălare se vor curăța energic suprafețele mâinilor și a unghiilor, se poate folosi și periuța de unghii. După aceasta se va clăti cu apă caldă.

Uscarea mâinilor se va realiza cu șervețele de unică folosință sau cu aparate de uscare.

În timpul efectuării operației de spălare se va avea grijă să nu contaminăm cu mâinile nespălate suprafețele care deja au fost igienizate corespunzător. Pentru evitarea acestui inconvenient este recomandată instalarea unor robinete care pot fi manipulate și cu cotul, precum și amplasarea unor dozatoare de soluții de dezinfectare automatizate.