

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.
	COD : P.O. A/12/0/11	Pagina 10 din 13
		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
 - Spalarea 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. Precuratie 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 putin 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 rearanjază 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 :

- în 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 incinereaza
- 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 fise :

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