

2 CAPITOLUL II

PROCEDURI

2.1 Prevederi generale

CONDIȚIILE GENERALE DE FUNCȚIONARE A UNITĂȚII DIN ALIMENTAȚIA PUBLICĂ

Unitatea de alimentație publică va putea fi construită acolo unde:

Alimentele preparate și/sau manipulate nu vor putea fi contaminate, puse în pericol de către factorii externi, iar pentru efectuarea activității este disponibilă alimentarea cu apă și energie.

Deșeurile și apele reziduale vor fi manipulate și depozitate având în vedere cerințele pentru sănătatea publică, sănătatea animalelor, precum și protecția mediului.

Se vor asigura următoarele condiții ale clădirii: clădirea trebuie să fie rezistentă împotriva umidității, asigurarea temperaturii necesare depozitării, manipulării produselor, să asigure cantitatea necesară de lumină naturală sau artificială, să dispună de suficiente spații pentru efectuarea depozitării, preparării, manipulării și altor deziderate în funcție de necesități.

Mărimea și aranjarea spațiilor trebuie să aibe în vedere activitățile care vor fi efectuate. Relația dintre diferitele spații vor preveni și în acelaș timp asigura împărțirea operațiilor curate de cele necurate. Intrările unităților nu pot fi cu deschidere la locuințe.

Pentru personal se vor pune la dispoziție un număr suficient de toalete, vestiare etc.

Pentru evitarea pătrunderii animalelor, rozătoarelor și insectelor în incinta unității, se vor folosi uși cu închidere fermă, curate și ușor de curățat, de asemenea se va avea în vedere asigurarea unei aerisiri naturale, amplasarea pe geamuri a plaselor contra insectelor.

Pardoseaua trebuie să fie întregă, intactă, ușor de curățat și dezinfectat, precum și rezistentă la soluțiile de dezinfectare – curățire.

În cazul suprafețelor umede, destinate unor operațiuni tehnologice cu acumulare de deșeuri, locul unor operații ample, se va asigura o scurgere corespunzătoare a apei, iar gurile de canalizare vor fi prevăzute cu ochiuri de scurgere sau grătare.

Spațiile de refrigerare vor avea o pardosea de aceeași manieră, însă nu se admite instalarea ochiurilor de canalizare în incinta spațiului frigorific, acestea vor fi amplasate în apropierea intrării exterioare. Pentru absorbția condensului, în instalațiile frigorifice se folosesc garnituri de absorbție, care dacă este posibil vor conduce condensul, scurgerile spre rețeaua de colectare într-un sistem închis.

Vor fi acoperite cu vopsea lavabilă, impermeabilă pentru apă, ușor de dezinfectat, netedă și fără fisuri în toate situațiile următoare: suprafețele din lemn când se manipulează în medii umede, încăperile de pregătire, de fierbere, de spălare, în alte încăperi în care se utilizează apă, în depozitul de deșeuri. Înălțimea pentru care vor fi aplicate acestea va fi în funcție de cerințe și de gradul de contaminare.

Suprafețele care se pot spăla, colțurile celor din lemn, în cazul în care este posibil se vor confecționa rotunjit.

La locul de efectuare a activității, în apropierea ei, unde se practică pregătirea, prepararea, dozarea, divizarea, ambalarea, furnizarea alimentelor, se vor asigura posibilități de spălare a mâinilor la o distanță de cel mult 3 metri.

În cazul aparatelor, utilajelor și ustensilelor care intră în contact direct cu alimentele, acestea trebuie să fie autorizate din punct de vedere al siguranței alimentației și sănătății. Această prevedere

va fi aplicată și în cazul achiziționării aparatelor noi. Autorizarea acestora aparține de organelor competente Control Sanitar-Veterinar (CSV).

Mesele folosite în unitățile alimentare vor fi confecționate din material inoxidabil, compact, de culoare deschisă, rezistent operațiilor de curățire și dezinfectare, putând fi îmbrăcate cu table protectoare.

Pentru protejarea integrității alimentelor se va acorda atenție protejării surselor de lumină, în vederea evitării intrării fragmentelor de sticlă în alimente, în caz de spargere acestora.

În spațiile tehnologice, pe rutele de circulație a alimentelor se va asigura protecția alimentelor de eventualele cioburi de sticlă, în cazul spargerii sistemelor de iluminat. Protejarea alimentelor în acest caz se poate face prin intermediul unei folii protectoare.

Tablele de tăiere vor fi confecționate din materiale necorozive (ex: plastic), fiind compacte, integre, cu suprafețe drepte etc.

Tablele de tăiere, obiectele de lucru, vasele folosite, vor fi marcate în mod vizibil, inconfundabil. Sunt interzise vopsirea, prevenirea materialelor din lemn cu diverse vopsele, substanțe de protecție.

Toate suprafețele care intră în contact direct cu preparatele din carne, vor fi confecționate din material inoxidabil, neputrezit, necorozibil.

Se va acorda atenție integrității în deosebi obiectelor, suprafețelor, aparatelor și utilajelor care intră în contact direct cu alimentele. Obiectele folosite vor fi marcate și folosite doar pentru dezideratele propuse, iar îndepărtarea acestora de la locul lor este interzisă chiar și pentru spălare.

Pentru spălarea obiectelor, vaselor și aparatelor se vor folosi sisteme de spălare cu 2 sau 3 cuve. Se va asigura o depozitare ferită de praf și contaminări a obiectelor spălate, dezinfectate.

Se vor asigura condiții asemănătoare de depozitare a ambalajelor alimentelor.

Pentru efectuarea operațiilor de spălare se va asigura apă rece, caldă, dozator de apă potrivit.

Pentru luarea și eliberarea apei se vor folosi supape corespunzătoare. Pentru asigurarea apei necesare curățirii, dezinfectării, spălării pe mâini, se vor folosi dozatoare corespunzătoare.

Se admite folosirea doar a apei potabile pentru efectuarea preparării, valorificării alimentelor, spălării mâinilor, pentru curățire, igienizare etc. Aceasta este valabil și pentru apa folosită pentru gheață în vederea răcirii unor categorii de alimente.

Apele uzate vor fi fie evacuate într-un sistem închis, aceasta este valabil și în spațiile de răcire, pentru evacuarea condensului.

Din spațiul de pregătire a produselor vegetale, respectiv animale, apele uzate vor fi direcționate spre rețeaua comunală, însă înainte de ieșire vor fi amplasate site și filtre de reținere a nisipului, grăsimilor etc.

Colectarea deșeurilor în incinta și în spațiile aferente unității vor fi realizate într- așa fel, încât aceasta să nu polueze mediul. Coșurile, containerele de colectare a deșeurilor trebuie să aibe capace bine închise, fără găuri, să fie ușor de curățat și dezinfectat, să fie confecționate din materiale rezistente etc. Coșurile de colectare vor avea capac cu acționare la picior.

Pentru depozitarea containerelor de colectare se va asigura un spațiu în care este asigurată o sursă de apă. Se va asigura curățarea, dezinfectarea permanentă a containerelor, precum și a golirii în timp a acestora.

Este interzisă punerea în consum a alimentelor al căror termen de valabilitate a expirat. Din acest motiv toate produsele depozitate vor fi marcate, evidențiate din punct de vedere a calității, a termenului de expirare.

Prepararea alimentelor va fi realizată respectând regulile generale de manipulare – prelucrare a alimentelor. Tehnologiile noi, diferite de cele tradiționale vor fi controlate și aprobate de către autoritățile competente.

Produsele cu valoare nutritivă diferită, produsele dietetice vor fi de asemenea aprobate de către autoritățile competente.

Produsele preparate prin metode moderne, satisfăcând cerințele consumatorilor, vor fi însoțite de o notă de informare de către producător, referitoare la produsele lor.

Produsele din alimentația publică vor fi controlate permanent din punct de vedere al calității, începând de la producție, până la înmânarea către furnizori. Se vor controla în mod permanent, această obligație revenind producătorului, produsele în timpul preparării, condițiile menținerii, efectele pe care le au produsele etc.

Cu privire la calitatea produselor obținute, responsabil va fi producătorul.

În timpul efectuării activităților în unitatea din alimentația publică, coordonatorul unității înainte de începerea programului se va asigura că toate condițiile sunt satisfăcute pentru începerea activității (atât de personal cât și fizic).

În timpul efectuării diferitelor activități de asemenea se va controla modul de efectuarea al acestora, respectiv curățirea corespunzătoare a spațiilor de lucru, a obiectelor și a aparatelor, după terminarea activității.

Concluziile controalelor vor fi trecute în Anexele din capitolul V.

Vor fi documentate de asemenea lipsurile constatate în timpul controalelor, problemele apărute, precum și remedierile care sunt propuse.

Pentru acest deziderat este recomandată folosirea Anexei nr. 1. Documentările în această broșură vor fi însoțite de data și semnătura persoanei în cauză.

Tot în această anexă (Plan de deficiențe) pot fi evidențiate concluziile altor controale, problemelor legate de alimentație publică, precum și posibilele remedieri.

2.2 Proceduri de instruire personal

1. Scopul și domeniul de utilizare:

În cadrul instruirii personalului, scopul acestei proceduri este de a informa corect angajații cu privire la:

- starea de sănătate a acestora, măsurile care trebuiesc luate în cazul în care un angajat suferă de o anumită boală (icter, diaree, stare de vomă, febră, leziuni ale pielii, supurații ale urechii, ochiului sau ale nasului);
- igiena corporală, igiena mâinilor;
- comportamentul corespunzător al personalului;
- echipamente de protecție;
- analize de competență medicală.

Această procedură privește toți angajații unității Spitalul de Psihatrie și Măsuri de siguranță care intră în contact cu produsele alimentare.

2. Definiție: Proces de predare a cunoștințelor și deprinderilor privind modalitățile de însușire a noțiunilor vis a vis de igienă, starea de sănătate a personalului.

3. Repartizarea responsabilității: Responsabil de realizarea instruirii este coordonatorul unității!

4. Metodologie:

Procedură de analiză a competenței medicale a angajaților spitalului

Analiza competenței medicale a persoanelor din alimentație are mai multe scopuri, fiind o sarcină complexă și are la bază următoarele argumente:

1. Persoana respectivă este capabilă pentru efectuarea activității fără a periclita sănătatea și integritatea sa corporală?
2. Bolile angajatului sau deficiențele fizice nu provoacă risc de accidentare cu el însuși sau cu ceilalți participanți la activități?

4. PREGĂTIREA

În timpul pregătirii produselor alimentare se va avea în vedere menținerea proprietăților senzoriale ale acestora, evitarea contaminării și degradării acestora.

În vederea asigurării acestor deziderate se va avea în vedere efectuarea activităților într-o măsură rațională, organizată. Efectuarea pregătirii alimentelor care intră în diverse categorii se va efectua doar în încăperi special amenajate pentru acest scop. În acest sens prima dată se vor prelucra produsele cu un grad ridicat de puritate, iar în final cele cu un grad de puritate scăzut.

Înainte de începerea operațiilor de pregătire se va asigura că termenul de garanție a produsului nu a expirat.

Vor putea fi preparate doar produsele corespunzătoare din punct de vedere organoleptic.

Pregătirea produselor care necesită un anumit grad de răcire vor fi preparate într-un timp cât mai scurt. Pe lângă condițiile elementare (spații, utilaje, obiecte, etc.), cel mai important aspect este manipularea rațională, organizată. Aceasta presupune și aspectul marcării ustensilelor în privința că un obiect marcat va fi folosit doar pentru pregătirea alimentelor de destinație (inscripționate prin marcaj). Aceste ustensile nu vor putea fi mutate din spațiile de pregătire, spălarea și dezinfectarea lor va fi efectuată deasemenea în incinta unității.

Raționalizarea cuprinde de asemenea și hainele de lucru. Prepararea anumitor tipuri de produse vor fi efectuate de către același personal sau în caz de schimb, se vor schimba și hainele angajaților.

Înainte de începerea pregătirii mărfii se va face asigurarea asupra menținerii calității, respectării timpului de valabilitate și asupra proprietăților organoleptice.

Se va lucra doar cu materii prime de bună calitate. În timpul pregătirii sunt interzise toate acele operații care conduc la ascunderea, îmbunătățirea calității materiilor prime necorespunzătoare.

Prepararea unor soluții se va face (dacă este posibil) înainte de începerea prelucrării mărfii.

În cazul în care acest lucru nu este realizabil, prepararea acestora se va realiza în ziua utilizării, însă în acest caz se vor pregăti cu mare atenție și raționament (condiții de temperatură) produsele supuse prelucrării.

4.1.1. Pregătirea cărnii

Scopul

Carnea este un aliment care poate dezvolta un conținut microbial foarte bogat. Dintre aceste microorganisme menționăm: *Sallmonela*, *Staphylococcus aureus*.

Nerespectarea condițiilor de preparare, procesare poate duce la intoxicații alimentare.

Domeniul de aplicare

În spațiu separat pentru prelucrarea cărnii marcat corespunzător.

Regulile de procedură

Prelucrarea cărnii se face în funcție de tipul de carne. Trebuie să existe un spațiu separat pentru prelucrarea cărnii de porc și de vită și altul pentru prelucrarea cărnii de pui.

Operațiile de preparare încep cu curățirea mecanică, prin intermediul cărora se vor îndepărta impuritățile vizibile (sânge), porțiuni degradate, inapte pentru consum sau a resturilor de oase depistate.

După aceasta urmează spălarea cărnurilor. Pentru aceasta se folosește apă potabilă, rece.

Cărnurile astfel preparate vor fi porționate în funcție de destinația lor finală. Tăierea în bucăți sau felii se va realiza doar cu cantitatea de carne supusă preparării în ziua respectivă. Dacă acest lucru nu poate fi realizat din motive tehnologice, tăierea în bucăți se va realiza doar cu o zi înainte de folosire, asigurând menținerea la temperaturi joase pe tot parcursul depozitării.

Porționarea cărnurilor cu oase se realizează prin eliminarea resturilor de oase.

Tocarea cărnii se va realiza doar înainte de a fi folosită.

În cazul tocării mecanizate a cărnii, înainte de efectuarea operației se va asigura că din aparat nu există scurgeri de ulei.

În cazul efectuării operației și depistării unor zgomote suspecte se oprește în mod imediat operația și se află cauzele producerii zgomotului. După rezolvarea problemei, eventualele preparate degradate, necorespunzătoare, vor fi eliminate, utilizarea lor fiind interzisă.

În vederea excluderii unor contaminări de natură fizică se vor efectua controale asupra integrității utilajelor și după terminarea lucrului.

Condițiile de manipulare a tocării mecanice vor fi respectate și în cazul efectuării altor operații.

Cărnurile tăiate bucăți, feliate, tocate, vor putea fi folosite doar în ziua furnizării.

În locația de preparare a cărnurilor de porc pot fi preparate și cărnurile de pui. În acest caz, datorită riscurilor mari de contaminare cu Salmonella a cărnurilor de pui – trebuie în mod clar selectate de celelalte operații în timp, iar după încheierea ciclului, suprafețele și obiectele de lucru se vor curăța, spăla și dezinfecta cu mare atenție.

În alimentația publică dacă este posibil se vor evita luarea puilor neevișcerați.

Pot fi prelucrate și cărnuri de pește în cazul în care acest lucru este strict separat de fluxul tehnologic obișnuit. Pentru prelucrarea peștelui - din cauza persistenței mirosului – se vor folosi doar instrumentele special destinate pentru acest scop, care în urma încheierii operațiilor vor fi spălate, curățate și dezinfectate.

Prepararea peștilor întregi va putea fi efectuată doar în zonele, locurile special amenajate pentru acest scop.

Fazele următoare pentru preparare (umplere) pot fi efectuate cu posesia autorizațiilor necesare pentru efectuarea activității și vor fi realizate în unități special amenajate pentru acest scop.

Pentru fiecare proces în parte trebuie respectate următoarele: evitarea contaminării, evitarea înmulțirii încărcăturii microbiene, iar timpul aferent între preparare și utilizare să fie cât mai mic.

Produsele alimentare care necesită un anumit grad de răcire vor fi manipulate cu grijă în funcție de procesul tehnologic utilizat, însă nu mai mult de 1-2 ore fără ca ele să fie răcite.

Nu este indicată prepararea unei cantități mari de produse, de preferabil este ca ele să fie împărțite și prelucrate treptat. În timpul efectuării unor operații de prelucrare se poate ca produsele să fie menținute temporar în spațiile frigorifice.

Responsabilități

Se impune respectarea regulilor descrise mai sus.

Responsabil pentru efectuarea acestor operații este

4.1.2. Pregătirea fructelor și legumelor proaspete

Scopul

Curățirea legumelor și fructelor are ca scop îndepărtarea pământului, a nisipului evitându-se astfel contaminarea cu diferite mușcături, infestarea cu larve etc.

Domeniul de aplicare

În spațiul separat pentru prelucrarea legumelor și fructelor marcat corespunzător.

Definiții

Fructe și legume – produse vegetale care se servesc ca hrană.

Regulile de procedură

Primul pas în urma pregătirii este sortarea, adică se înlătură produsele stricate și părțile afectate ale acestora. Doar în urma realizării acestei pregătiri are loc curățirea corespunzătoare.

Pentru spălare se folosește apă potabilă și se procedează astfel: se înmoaie fructele și legumele, timp de câteva minute, îndepărtându-se resturile grosiere, apoi se clătesc și se usucă urmând a fi introduse ulterior în producție. Cartofii trebuie curățați de coajă tot în spațiul de prelucrare legume.

Deasupra vanelor de spălare se vor marca în mod vizibil denumirile fazelor (înmuiere – spălare - clătire).

Responsabilități

Responsabil de efectuarea acestei operații este.....
Acesta trebuie să respecte întocmai aceste etape.

4.1.3. Pregătirea ouălor și dezinfectarea acestora

Scopul

Dezinfectarea ouălor, deoarece coaja are un conținut microbial bogat, aceasta putând duce la infestare cu Salmonella, Shigella și alte bacterii dăunătoare organismului uman.

Domeniul de aplicare

La camera de legume.

Regulile de procedură

Se introduce într-un vas(cantitatea de apă exprimată în litri) apă și(cantitatea de soluție), soluția de dezinfectat ouă, în concentrație de..... Se introduc ouăle în vasul cu soluția dezinfectantă și se lasă un timp de.....min. După ce a trecut timpul se scot ouăle din soluția dezinfectantă și se folosesc în diferitele preparate.

Responsabilități

Responsabil de dezinfectarea ouălor este.....
Responsabilul are obligativitatea de a completa și *Tabelul de dezinfectare ouă*.

Tabelul de dezinfectare ouă se completează astfel: se trece data și ora la care are loc dezinfectarea ouălor, apoi termenul de valabilitate a oului, soluția dezinfectantă, precum și concentrația ei, după care se trece numele celui care a dezinfectat ouăle și semnătura lui.

Dezinfectarea ouălor se face la camera de legume, deoarece unitatea *Spitalul de Psihatrie și Măsuri de siguranță* nu beneficiază de un spațiu separat de dezinfectare a ouălor. Ea are loc între orele:..... cu specificarea că între orele acelea nu are loc spălarea, curățirea sau tocarea legumelor.

Coordonator:

4.1.5. Desfacerea ambalajelor

Produsele ambalate înainte să fie desfăcute se curăță de resturi de murdărie prin ștergere sau spălare.

Desfacerea ambalajelor se face cu grijă, evitând căderea în conținut a bucăților de ambalaj. O atenție deosebită se acordă la desfacerea ambalajelor de sticlă sau din metal. Dacă se observă defecte la nivelul capetelor de deschidere de exemplu borcanele, atunci produsul respectiv nu se va mai folosi.

Produsele ambalate desfăcute doar atunci se pot depozita din nou dacă acestea sunt închise sau reambalate. În caz de reambalare se specifică denumirea originală a produsului.

În cazul conservelor se specifică momentul deschiderii și cu semnătura persoanei care a desfăcut-o. Acest tip de produs în cazul desfacerii se ține la rece și se prelucrează în interval de trei zile. Acest lucru nu este valabil în cazul muștarului, maionezei, ketchupului și compoturilor cu 45% ref, care se pot folosi până la termenul de garanție.