

PROCEDURA OPERATIONALA

**PROCEDURA PRIVIND EFECTUAREA CURATENIEI
SI DEZINFECTIEI OFICIILOR ALIMENTARE
COD PO-58-03**

STANDARDE DE REFERINTA: SR EN ISO 9001: 2008

**EDITIA: 1
REVIZIA: 1**

**DIFUZAT IN REGIM CONTROLAT. EXEMPLAR NR.....
INFORMATIV**

Destinatar.....

**ELABORAT,
Director de Ingrijiri
As. Popa Olga**



**VERIFICAT,
Director medical
Dr. Dumitrache Deniz**



**APROBAT,
MANAGER
Dr. Nastasescu Tudor Ion**



Data aprobarii/aplicarii:

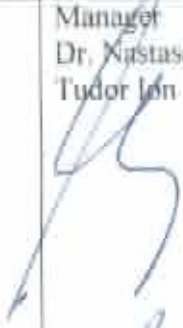


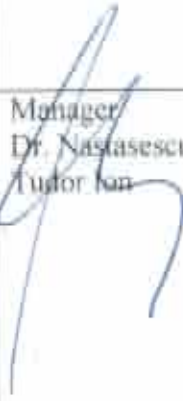
Avertisment: Documentul de fata este proprietatea Spitalului Judetean de Urgenta Tulcea.

Utilizarea, reproducerea completa sau partiala si difuzarea prezentului document fara acordul scris al managerului Spitalului Judetean de Urgenta Tulcea constituie o violare a drepturilor de autor si va fi sanctionata conform legislatiei in vigoare.

Copiile sunt numerotate si tinute sub control.

SPITALUL JUDETEAN DE URGENTA TULCEA	PROCEDURA OPERATIONALA PRIVIND EFECTUAREA CURATENIEI SI DEZINFECTIEI OFICILOR ALIMENTARE COD PO-58-03	Exemplar: Editia: 1 Revizia: 1 Data: 23.10.2017 Pagina 2 din 8
--	--	--



INDICATORUL REVIZIILOR

Nr. crt.	Ed/Rev/ Data	Continut sumar sau identificare	Elaborat	Verificat	Aprobat
			Functie, nume, prenume, semnatura	Functie, nume, prenume, semnatura	Functie, nume, prenume, semnatura
1	Ed 1/Rev 0 25.04.2015	Elaborare PO-04.04.01.02, in Ed.1, Rev.0	Director de Ingrijiri As. Popa Olga	Director medical Dr. Mihaileanu Reanina Ionela	Manager Dr. Nastasescu Tudor Ion 
2	Ed 1/Rev 1 23.10.2017	Procedura PO-04.04.01.02 devine procedura PO-58-03 in Ed.1, Rev.1	Director de Ingrijiri As. Popa Olga 	Director medical Dr. Dumitrache Deniz 	Manager Dr. Nastasescu Tudor Ion 

LISTA DIFUZARE/RETRAGERE

Nr. crt.	Difuzare				Retragere			
	Departament	Data	Numele si prenumele	Semnatura	Data	Numole si prenumele	Semnatura	Observatii
1	Manager	23.10.2017	Dr. Nastasescu Tudor Ion					
2	Director Medical	23.10.2017	Dr. Dumitrache Deniz					
3	Director Ingrijiri	23.10.2017	As. Popa Olga					
4	Sectia Medicina Interna I	23.10.2017	As. Pituh Florentina					
5	Sectia Medicina Interna II	23.10.2017	As. Saramet Rozalia					
6	Sectia Pediatrie	23.10.2017	As. Caputa Gabriela					
7	Sectia Cardiologie	23.10.2017	As. Cudaibu Dorina					
8	Sectia Neurologie	23.10.2017	As. Tulceanu Gabriela					
9	Sectia Psihiatrie I	23.10.2017	As. Iorga Caleopca					
10	Sectia Psihiatrie II	23.10.2017	As. Zbant Mirela					
11	Sectia Boli Infectioase	23.10.2017	As. Aftene Domnica					
12	Sectia Pneumologie	23.10.2017	As. Tache Lacramioara					
13	Compartiment D-V	23.10.2017	As. Sarstiu Palaghia					
14	Sectia Neonatologie	23.10.2017	As. Burlacu Calina					
15	Sectia Obst. Ginecologie	23.10.2017	As. Alexe Daniela					
16	Sectia Chirurgie generala	23.10.2017	As. Iurco Nicoleta					
17	Blocul Operator	23.10.2017	As. Andrei Florenta					
18	Sectia Ortopedie Traumatologie	23.10.2017	As. Ilie Daniel					
19	Sectia Oftalmologie	23.10.2017	As. Cazacu Iordanica					
20	Compartiment O.R.L.	23.10.2017	As. Rosca Georgeta					
21	Compartiment Oncologie medicala	23.10.2017	As. Riteo Tancuta					
22	Sectia RMFB	23.10.2017	As. Felea Adina					
23	Centrul de Hemodializa	23.10.2017	As. Baleanu Dumitra					

SPITALUL JUDETEAN DE URGENTA TULCEA	PROCEDURA OPERATIONALA PRIVIND EFECTUAREA CURATENIEI SI DEZINFECTIEI OFICIILOR ALIMENTARE COD PO-58-03	Exemplar: Editia: 1 Revizia: 1 Data: 23.10.2017 Pagina 4 din 8
--	---	--

24	Sectia A.T.I.	23.10.2017	As. Baccela Mihaela						
25	Unitate de Primire Urgente	23.10.2017	As. Trifan-Lefter Monica						
26									

LISTA DE CONTROL A REVIZIILOR

Nr. crt.	Obiectul reviziilor	Elaborat/data	Verificat/data	Aprobat/data
1				
2				
3				

SPITALUL JUDETEAN DE URGENTA TULCEA	PROCEDURA OPERATIONALA PRIVIND EFECTUAREA CURATENIEI SI DEZINFECTIEI OFICIILOR ALIMENTARE COD PO-58-03	Exemplar: Editia: 1 Revizia: 1 Data: 23.10.2017 Pagina 5 din 8
--	---	--

CUPRINS

	Pag.
1. Scop _____	6
2. Domeniu de aplicare _____	6
3. Documente de referinta _____	6
4. Definitii si prescurtari _____	6
5. Descrierea procesului _____	7
6. Responsabilitati _____	8
7. Inregistrari si formulare _____	8
8. Anexe _____	8

SPITALUL JUDETEAN DE URGENTA TULCEA	PROCEDURA OPERATIONALA PRIVIND EFECTUAREA CURATENIEI SI DEZINFECTIEI OFICIILOR ALIMENTARE COD PO-58-03	Exemplar: Editia: 1 Revizia: 1 Data: 23.10.2017 Pagina 6 din 8
--	---	--

1. SCOP

Procedura stabileste modul de efectuare a curateniei si dezinfectiei oficiilor alimentare in cadrul Spitalului Judetean de Urgenta Tulcea pentru asigurarea unui spatiu curat si dezinfectat.

2. DOMENIU DE APLICARE

Procedura se aplica de intreg personalul medical din cadrul sectiilor si compartimentelor Spitalului Judetean de Urgenta Tulcea.

3. DOCUMENTE DE REFERINTA

- 3.1. MSMC-01 Manualul Sistemului de Management Calitate, editia 1, rev. 0.
- 3.2. SR EN ISO 9001:2008 - Sisteme de management al Calitatii. Cerinte.
- 3.3. SR EN ISO 9000: 2006 - Sisteme de managementul calitatii. Principii fundamentale si vocabular.
- 3.4. SR EN ISO 9004/2010 - Conducerea unei organizatii catre un succes durabil. O abordare bazata pe managementul calitatii.
- 3.5. Ordin 914 din iulie 2006, pentru aprobarea normelor privind conditiile pe care trebuie sa le indeplineasca un spital in vederea obtinerii autorizatiei sanitare de functionare.

4. TERMENI SI DEFINITII

4.1. Definitii

Termenii utilizati si definirea acestora este conform cu SR EN ISO 9000:2006 si MSMC-01.

4.2. Prescurtari

5. DESCRIEREA ACTIVITATILOR

5.1. Prepararea alimentelor

Nu se vor folosi vase si ustensile de bucatarie degradate.

Materia prima si produsele finite se vor prelucra pe mese diferite.

Din mancarurile pregatite se vor pastra probe, in recipiente curate, oparate, acoperite si etichetate timp de 48 de ore la o temperatura de 4°C, in spatii frigorifice special destinate acestui scop.

Masurarea temperaturii se face cu aparatura de control si afisare sau cu un termometru, cu consemnarea pe termograma, cel putin de doua ori pe zi.

Se vor folosi numai oua cu coaja intacta, spalate si dezinfectate inainte de spargere; folosirea oualelor de rata este interzisa.

Nu este permisa incorporarea in preparate a grasimilor folosite la prajire.

Nu este permisa folosirea de produse cu termen de valabilitate depasit, intrucat exista risc de imbolnavire.

Nu folositi conserve bombate, ruginite, scurse si cu termen de valabilitate depasit. Nu deschideti o conserva bombata.

5.2. Livrarea alimentelor

Se recomanda ca hrana bolnavilor sa fie servita la aproximativ 30 minute de la preparare. In caz contrar ele trebuie mentinute la o temperatura mai mare de 60°C sau la maximum 8°C.

Este interzisa pastrarea alimentelor de la o masa la alta.

5.3. Igiena personala a angajatilor si controlul medical

Purtarea obligatoriu a echipamentului de protectie de culoare deschisa, complet si curat, numai in mediul de lucru, in nici un caz in afara lui (la toaleta, in sectie).

Unghiile trebuie taiate scurt, curatate, nedate cu lacuri, sa nu se taie in incaperi unde sunt alimente.

Tehnica spalarii:

- umezirea mainilor cu apa calda, la jet de apa;
- sapunirea-clabucirea, de preferat cu sapun lichid;
- frecarea mecanica a mainilor ~ 10 secunde pentru fiecare zona;
- clatirea;
- uscarea la jet de aer cald, cu prosoape de unica.

Mainile se spala:

- la inceperea muncii;
- la schimbarea operatiei de lucru;
- dupa atingerea parului, nasului, urechilor, gurii si pielii;
- dupa manipularea materiei prime si a ambrajelor;
- dupa fiecare pauza la reintrarea in zona de lucru;
- dupa iesirea de la toaleta;
- dupa curatenia si dezinfectia locurilor de munca.

Parul trebuie sa fie cat mai bine strans si acoperit complet cu bonete, basmale, pieptanat numai in afara zonei de lucru si neatins cu mana in timpul muncii.

Nu scuipam, nu tusim, nu stranutam deasupra mancarii.

SPITALUL JUDETEAN DE URGENTA TULCEA	PROCEDURA OPERATIONALA PRIVIND EFECTUAREA CURATENIEI SI DEZINFECTIEI OFICILOR ALIMENTARE COD PO-58-03	Exemplar: Editia: 1 Revizia: 1 Data: 23.10.2017 Pagina 8 din 8
--	--	--

Nu ne stergem nasul, ochii sau urechile in locuri unde sunt alimente.

Nu mestecam si nu scuipam guma.

Nu fumam.

Nu gustam cu degetul mancarea.

Nu purtam bijuterii (bratari, ceasuri, inele).

Evitam zgarierea, inteparea sau taieturile; daca se intampla se dezinfecteaza rana si se acopera cu un pansament etans, impermeabil.

Personalul angajat va efectua controlul medical la angajare si periodic.

Orice lucrator din bucataria dietetica va raporta asistentei sefei aparitia in timpul lucrului a unor semene de boala.

5.4. Curatenia si dezinfectia

Sunt interzise maturatul uscat si scuturarea obiectelor in incaperi. Curatenia se face dinspre locurile mai curate catre cele mai murdare, dinspre tavan spre podea.

Curatenia generala a tuturor suprafetelor (podea, pereti, ferestre, usi, etc.), prin spalare cu apa calda (35-45°C), materiale abrazive si detergenti dezinfectanti se face lunar, de doua ori pe saptamana sau saptamanal in functie de tipul incaperilor si solicitarea lor functionala.

Curatenia curenta se face zilnic si consta in indepartarea rezidurilor solide si a prafului prin stergerea umeda, spalarea pavimentului, a utilajelor si a suprafetelor care se murdaresc curent si apoi aerisire.

Curatenia permanenta ("cureti tot timpul") se face de mai multe ori pe zi, atunci cand este nevoie.

Dezinfectia se face in continuarea curateniei. Solutia se prepara in ziua folosirii in recipiente curate respectand concentratia.

Pentru dezinfectia suprafetelor se foloseste dezinfectant de nivel inalt (TRIOTON RAPID - 50 ml/10 l apa, timp de contact 30 min) sau mediu (SULFANIOS PREMIUM - 50 ml/10 l apa, timp de contact 30 min), in functie de specificul sectiei, iar pentru dezinfectia veselei se foloseste dezinfectant clorigen (JACLOR - 3 tab./10 l apa, timp de contact 30 min.), prin imersie.

Dupa dezinfectie urmeaza clatirea pentru a se evita contaminarea alimentelor cu substantele respective.

Persoana insarcinata cu intretinerea curateniei trebuie sa poarte echipament de protectie de culoare diferita de cea a echipamentului de protectie sanitara care se va pastra separat fata de celelalte echipamente.

Ustensilele pentru curatenie trebuie sa fie suficiente si in stare buna, sa fie curate si dezinfectate dupa fiecare operatie de curatenie si dezinfectie, sa fie depozitate intr-un loc special unde nu sunt alimente).

6. RESPONSABILITATI

Personalul medical va respecta prevederile prezentei proceduri.

7. INREGISTRARI

Nu este cazul.

8. ANEXE

Nu este cazul.