

Spitalul „Prof. Dr. Eduard Apetrei” Buhusi Orăș Buhuși, str. Văioagă nr.3, jud. Bacău, A.S.F. nr. 1538 din 15.06.2021, C.I.F. 4187271, Cod postal 605100, Acreditat A.N.M.C.S. - Certificat de Acreditare Seria ANMCS Nr.2-187 valabil pana în 30.03.2026 Tel: 0234-262220 - centrala, Tel/Fax: 0234-261560 - secretariat e-mail: office@spitalbuhusi.ro site: www.spitalbuhusi.ro			
 I.S.O. 9001:2015 N.R. C220452/01/RO	 I.S.O. 22000:2018 N.R. A220452/01/RO	 I.S.O. 45001:2018 N.R. S220452/01/RO	 ANMCS
Avvertimento! Această documentă conține informații și date care sunt proprietatea Spitalului „Prof. Dr. Eduard Apetrei” Buhusi. Reproducerea și difuzarea sunt în exclusivitate dreptul spitalului.			
Nr. 2940 - 2.02.2023			

Aprobat
Manager POIANA Constantin



GHID DE BUNE PRACTICI BLOCUL ALIMENTAR CENTRAL

**Spital „Prof.Dr.Eduard Apetrei” Buhusi
-2023-**

Bunele practici de igienă în Spitalul „Prof.Dr.Eduard Apetrei” Buhusi, Bloc Alimentar Central sunt elaborate pentru a ne asigura că sunt respectate condițiile de curatenie și dezinfecția echipamentelor, utilajelor, ustensilelor și vaselelor, a spațiilor de depozitare sau mașinii de transport iar personalul care manipulează produsele alimentare este în buna stare de sănătate și a fost instruit cu privire la risurile pentru sănătate. S-a procedat la identificarea oricărui risc ce poate fi prevenit, eliminat sau redus la niveluri acceptabile; identificarea punctelor critice de control (PCC) pe diferite etape ale fluxului, pentru a se preveni sau elimina un risc; stabilirea limitelor critice în punctele critice de control, ce separă acceptabilul de neacceptabil, pentru prevenirea, eliminarea sau reducerea riscurilor identificate; stabilirea de acțiuni corective, atunci când este cazul (monitorizarea indică dacă un punct critic de control nu este sub control); stabilirea de proceduri ce trebuie efectuate sistematic pentru a verifica dacă măsurile enunțate anterior funcționează eficient; stabilirea de documente și înregistrări, pentru a se demonstra aplicarea eficientă a măsurilor prevăzute în sistem.

Pregătirea sanitată a personalului din Blocul Alimentar Central este o condiție esențială pentru asigurarea unei înalte calități igienice a produselor alimentare.

Cunoașterea regulilor de igienă personală și la locul de munca de către tot personalul din sectorul alimentar este obligatorie, deoarece oricât de gustos și de atragător ar fi un produs sau preparat alimentar, acesta devine necorespunzător în cazul în care ar produce imbolnavirea pacientilor.

♦ Infrastructura Blocului Alimentar:

Cladirea în care se află Blocul Alimentar Central trebuie să aibă o construcție solidă, să fie întreținută în buna stare și să asigure următoarele cerințe de igienă:

- drumul de acces catre Blocul Alimentar si curtea interioara trebuie sa fie betonat si sa existe santuri de scurgere care pot prelua apa pluviala.
- cladirea nu trebuie sa prezinte infiltratii de apa sau igrasie; acoperisul trebuie sa fie intr-o stare buna.
- Blocul Alimentar trebuie sa fie racordat la reteaua de apa rece potabila care va fi verificata periodic la un laborator autorizat.
- spatiile interioare ale Blocului Alimentar trebuie sa fie compartimentate astfel incat fluxurile de personal,materii prime,produse finite si deseuri sa fie separate pentru evitarea contaminarii incrucisate.
- pavimentul din zonele de depozitare si de preparare a alimentelor trebuie sa fie usor de curatat,rezistent la detergenti,acizi,grasimi,temperaturi ridicate si impact; suprafetele sa nu fie lucioase,pentru evitarea accidentelor; in spatiile de preparare a alimentelor trebuie sa existe sifoane de pardoseala cu capace metalice si site, care pot prelua apele rezultate din spalarea pavimentelor.
- peretii trebuie sa fie usor de curatat si dezinfecat.
- tavanele trebuie finisate astfel incat sa se previna acumularea murdariei si sa se reduca fenomenul de condens,formarea igrasiei si acumularea prafului.
- ferestrele care dau spre exterior trebuie echipate cu plase de protectie impotriva insectelor,usor de indepartat pentru efectuarea curateniei.
- usile trebuie sa fie din materiale netede,usor de curatat si dezinfecat.
- spatiul de preparare al hranei trebuie luminat natural si artificial cu o intensitate luminoasa uniforma;dispozitivele de iluminat trebuie protejate cu capace din plastic pentru a se evita contaminarea produselor alimentare cu cioburi la o eventuala spargere a acestora.
- in Blocul Alimentar trebuie prevazute spatii speciale de depozitare pentru materialele si ustensile de curatenie si dezinfecție,separate si identificate in functie de zonele pe care le deservesc (bucatarie,holuri,toalete).
- vestiarele trebuie sa aiba marime si compartimentare adevarata numarului de persoane;sa fie amplasate in afara spatiului de lucru;sa dispuna de facilitati adevarate pentru schimbarea hainelor personalului.
- grupurile sanitare pentru personal trebuie prevazute cu chiuvete pentru spalarea mainilor,alimentate cu apa rece si calda si dotate corespunzator (detergent de maini,dezinfecstant,mijloace igienice de uscare a mainilor).
- in apropierea zonei de lucru trebuie sa existe chiuvete de spalare a mainilor,alimentate cu apa calda si rece,dotate cu dozatoare de sapun lichid,dezinfecstant de maini si mijloace de uscare igienica a mainilor si care sunt separate de chiuvetele si bazinile pentru spalarea alimentelor,ustensilelor sau a altor recipiente din bucatarie.
- colectarea deseurilor se realizeaza in saci de plastic de unica folosinta asezati in recipiente cu capac actionat la pedala. Recipientele de colectare vor fi amplasate in locuri special amenajate in apropierea spatiilor de prelucrare preliminara si de preparare a alimentelor.
- rampa de colectare a deseurilor trebuie mentinuta curata si in buna stare; trebuie sa existe contract de prestari servicii cu o firma specializata in transportul deseurilor menajere.

◆ Echipamentul tehnologic

Trebuie sa corespunda urmatoarelor cerinte:

- amplasarea echipamentelor trebuie astfel facuta incat sa permita curatenia si dezinfecția corecta; igienizarea echipamentului tehnologic si a ustensilelor de lucru se realizeaza conform unui plan de igienizare cunoscut de intreg personalul.
- echipamentul tehnologic (spatii frigorifice,mese de lucru,aragaz,plete, etc) trebuie sa asigure desfasurarea corecta a proceselor de depozitare,pregatire,preparare si servire a hranei catre bolnavi.
- echipamentul tehnologic, recipientele, ustensilele de lucru, mesele de lucru, trebuie sa aiba suprafata neteda,fara crapaturi,sa fie fabricate din materiale rezistente la coroziune si sa nu prezinte modificarile in contact cu alimentele sau cu produsele de curatare si dezinfecție.
- spatiile de refrigerare si congelare trebuie sa asigure o temperatura necesara pentru pastrarea sigura a produselor alimentare si a materiilor prime si sa aiba in dotare termometre de control a temperaturii.
- in spatiile de preparare a produselor alimentare, activitatile de constructie, de montaj si de reparatii se vor executa numai dupa incetarea activitatii de preparare a hranei.
- intretinerea si reparatiile aparaturii tehnologice se vor efectua de catre o firma specializata.
- personalul ce lucreaza in Blocul Alimentar va fi instruit sa respecte instructiunile de exploatare a utilajelor pentru o activitate sigura si pentru prelucrarea alimentelor in conditii igienice.

◆ Igiena si comportamentul personalului referitor la siguranta alimentelor

a) Controlul medical si starea de sanatate a personalului

Conducerea spitalului va solicita angajatilor efectuarea unor controale medicale, conform legilor sanitare in vigoare:la angajare, periodic si ori de cate ori exista suspiciunea vreunei boli.

Asistenta dietetica va inspecta zilnic, la inceputul programului, daca personalul nu prezinta: semne de boala, de obosalea fizica avansata, stare de ebrietate precum si starea de curatenie a echipamentului de protectie. Personalul care prezinta una din aceste afectiuni sau stari nu va fi lasat sa intre in spatiul de preparare a hranei, va fi trimis la medicul de familie sau medicul de medicina muncii.

b) Personalul este obligat sa anunte conducerea atunci cand sufera de o boala transmisibila prin alimente:

-are simptomele unei boli gastrointestinale acute:hepatita,diaree,stari de vomita,febra,angina cu febra

-are lezii infectate ale pielii,pe maini sau brate,surgeri din nas,gat,urechi

-a intrat in contact cu persoane diagnosticate cu boli transmisibile

c) Echipamentul de lucru trebuie sa fie purtat de tot personalul care manipuleaza alimente, in timpul programului de lucru, si trebuie:

-sa acopere imbracamintea

-sa acopere parul capului

-sa fie intotdeauna curat si complet

- sa fie impermeabil in partile care vin in contact cu umezeala
- sa aiba sisteme de prindere sigure, fara nasturi sau butoni metalici,sa aiba nasturi pe interior pentru a se elibera riscul contaminarii fizice a alimentelor
- incaltamintea sa fie adevarata,sa protejeze picioarele, sa fie comoda si sa nu alunece

Echipamentul de lucru se va purta doar in incinta Blocului Alimentar si va fi igienizat dupa fiecare zi de lucru.

◆ Norme de igiena privind prelucrarea,depozitarea,pastrarea si transportul alimentelor

- a)Circuitul in Blocul Alimentar trebuie astfel stabilit incat sa asigure desfasurarea fluxului intr-un singur sens si sa evite incrucisarile intre fazele insalubre si salubre.
- b)Spatiile de prelucrare preliminara a alimentelor (curatare,spalare,tocare) trebuie sa fie spatii cu circuite separate pentru legume,carne,peste,oua.
- c)Spalarea vaselor de bucatarie trebuie facuta separat,intr-un loc special amenajat pentru aceasta activitate si unde nu se fac alte operatiuni de preparare.
- d)Produsele alimentare ambalate vor fi depozitate in magazii,separat de obiectele de inventar,ambalaje goale,substante pentru curatenie si dezinfecție.
- e)Produsele perisabile trebuie pastrate in spatii frigorifice separate,la temperatura prevazuta de furnizor.
- f)Painea trebuie pastrata in spatii special amenajate, in navete, cu conditia ca acestea sa fie acoperite, la adpost de praf si insecte si sa nu fie asezate direct pe pavimente.
- g)Nu se vor folosi vase si ustensile de bucatarie degradate.
- h)Operatiunile de prelucrare a carnii si legumelor se vor efectua in compartimente separate.De asemenea,se vor separa operatiunile de preparare a carnii crude de operatiunile finale de preparare a acestor produse;Toate operatiunile de preparare a carnii crude (transare,tocare,preparare chiftele etc) se efectueaza intr-un spatiu destinat numai acestor operatiuni.Spatiul va fi dotat cu blaturi marcate distinct,ustensile (masini de tocata,cutite etc), bazine ce vor fi racordate la instalatii de apa calda,rece si canalizare.Materia prima si produsele finite se vor prelucra pe blaturi diferite,marcate distinct.
- i)Mancarea gatita,pana la servirea ei catre bolnavi, trebuie pastrata la o temperatura de minim +60 grade Celsius (mancaruri calde).
- j)Refolosirea, ca materie prima, a preparatelor culinare finite ori amestecarea tocaturilor de carne cruda cu cele tratate termic nu este permisa.
- k)Se vor consuma doar mancaruri preparate in aceeasi zi,din care se vor pastra probe (in recipiente curate,oparite,acoperite si etichetate) timp de 48 de ore,la o temperatura de +4 grade Celsius,in spatiu frigorific, special destinat acestui scop.,prevazut cu termometru si grafic de temperatura.
- l)Se vor folosi numai oua cu coaja intacta,spalate si dezinfecțate inainte spargere; folosirea ouelor de rata este interzisa

Personalul care manipuleaza produse alimentare trebuie instruit periodic, de catre persoane responsabile, in legatura cu igiena personala si regulile de comportament privind siguranta alimentelor.

Fiecare persoana care lucreaza in Blocul Alimentar trebuie sa constientizeze importanta rolului sau pentru evitarea contaminarii si deteriorarii calitatii alimentelor.

Pentru a asigura calitatea igienica corespunzatoare produselor alimentare, lucratorilor din sectorul de alimentatie publica le revin urmatoarele obligatii:

- sa reduca la minimum posibilitatile de contaminare a materiilor prime si produselor pe care le realizeaza, in toate fazele circuitului produselor alimentare;
- sa creeze, pe intreg circuitul, conditiile necesare pentru a preveni multiplicarea microorganismelor.

In spatiile de depozitare va fi asigurata protectia alimentelor impotriva insectelor si rozatoarelor; periodic se va efectua dezinsectia si deratizarea.

- sa asigure, in cursul proceselor tehnologice, distrugerea eficienta a microbilor existenti;

- sa manifeste o preocupare permanenta, pentru ca pe nici una din fazele circuitului produselor alimentare, sa nu se produca alterari care sa determine pierderi materiale de produse sau imbolnaviri pacientilor.

■ Controlul contaminarii produselor alimentare

1. Manipularea materiilor prime, a semifabricatelor si a produselor finite

La manipularea igienica a materiilor prime, semipreparatelor si produselor finite trebuie sa se respecte normele de igiena pentru protectia alimentelor, pentru a evita contaminarea produselor.

2. Contaminarea microbiologică încrucișată se poate produce în cazul:

a) Contactului produselor finite sau al semipreparatelor cu materii prime nespalate (legume, fructe, oua, etc) sau netratate termic (ex: sange, ou crud, etc);

b) Contactului produselor finite sau al semipreparatelor cu ambalaje provenite de la materiile prime (pungi, cutii din carton, ambalaje de transport, cofraje oua)

c) Contactului intre alimente si personalul purtator de agenți patogeni (bolnav sau cu leziuni ale pielii) / echipamentul de protectie murdar al personalului / mâinile nespălate ale personalului (după folosirea toaletei sau după efectuarea altor operații neigienice);

d) Contactului intre alimente si echipamentele / ustensilele de lucru / suprafetele de lucru necurățate sau incorrect dezinfecțiate după folosirea lor la o altă operație; contactului intre alimente si ambalajele alimentare de unică folosință (utilizate pentru ambalarea alimentelor vândute la pachete) care au fost depozitate neprotejate sau manipulate în condiții neigienice;

e) Utilizarii veselei din secție/compartiment insuficient igienizată sau incorrect depozitată / manipulată după spălare;

3. Contaminarea fizică și chimică

m) Asezarea produselor alimentare in magazie se va face separat pe sortimente, pe gratare sau rafturi, pe randuri distante, astfel incat sa se asigure o buna ventilatie si accesul persoanelor care manipuleaza produsele depozitate.

n) Transportul alimentelor se va face numai cu mijloace autorizate sanitari igienice, care sa asigure pe toata durata transportului protectie impotriva prafului, insectelor, rozatoarelor si a altor posibilitati de poluare, degradare si contaminare.

o) Mijloacele de transport alimente trebuie pastrate permanent in perfecta stare tehnica si de curatenie; acestea vor fi spalate si dezinfecțiate dupa fiecare transport

p) Personalul care asigura transportul si manipularea alimentelor va purta echipament de protectie sanitara si va avea carnet de sanatate.

r) Depozitarea si pastrarea alimentelor trebuie sa se faca astfel incat sa se previna alterarea, degradarea, contaminarea chimica si biologica, impurificarea cu praf sau mirosluri straine de natura produsului. Pentru aceasta, toate alimentele, fie materii prime, fie semipreparate sau produse finite, trebuie pastrate in spatii special amenajate. Asezarea alimentelor trebuie sa se faca pe gratare sau rafturi, pentru a asigura o buna ventilatie, precum si accesul cu usurinta la produsele depozitate. Conditii de depozitare depend de obicei cele de origine vegetala (zahar, orez, faina, malai, gris) se depoziteaza la temperatura ambianta in incaperi curate, aerisite, uscate. Alimentele usor alterabile trebuie pastrate in spatii frigorifice, pe o durata limitata, in functie de natura produsului. Standardele de calitate prevad pentru fiecare produs in parte conditiile de depozitare (temperatura, umiditate), precum si termenele de garantie.

■ Reguli privind siguranta alimentelor

Personalul care intra in spatiile de preparare si manipulare a alimentelor trebuie sa respecte urmatoarele reguli:

- echipamentul de lucru trebuie sa fie curat si complet pe parcursul intregii zile de lucru
- sa nu poarte echipamentul sau sortul de lucru in afara spatiului de preparare a alimentelor
- sa nu intre in spatiul de lucru cu obiecte personale: sacose, telefoane, genti, mancare personala, etc
- sa aiba unghiile taiate si curate
- sa nu poarte bijuterii sau ceasuri
- sa aiba parul strans sub boneta, fara sa foloseasca ace de par
- sa nu fumeze
- sa nu scuipe
- sa nu mestece guma
- sa nu consume bauturi alcoolice
- sa evite atingerea nasului, gurii, parului sau pielii in timpul lucrului cu alimentele
- sa evite sa stranute sau sa tuseasca deasupra alimentelor neprotejate
- sa spele mainile dupa stranut sau tuse
- sa se evite folosirea batistelor; sa se foloseasca servetelele de unica folosinta
- sa nu manance in zona de lucru

Contaminarea fizică cu corperi străine metalice sau nemetalice este posibilă în procesul de preparare, în cîteva etape. Controlul acestor pericole trebuie riguros realizat în fiecare etapa în parte, astfel încât produsele alimentare să fie protejate iar eventualele produsele contaminante să poată fi identificate și eliminate din consum.

Contaminarea chimică este puțin probabilă; este însă posibilă, mai ales cu substanțe folosite la curățenie/dezinfecție sau dezinsectie/deratizare. Aceste substanțe vor fi manevrate cu atenție, vor fi depozitate în locuri special amenajate, vor fi utilizate respectând concentrațiile indicate de producători și se vor clăti cu apă potabilă toate suprafetele echipamentelor sau ustensilelor care intră în contact cu produsele alimentare după executarea operațiilor de spalare-dezinfectie sau dezinsectie-deratizare.

4. Măsuri de prevenire a contaminării incrucisate:

- se elimină ambalajele de transport ale materiilor prime (ex: cutii din carton, cofrăje ouă) înainte de a ajunge în zona de preparare a alimentelor sau în cea de manipulare a semifabricatelor /produselor finite;

- materiile prime și produsele finite se vor separa fizic, sau dacă nu este posibil, nu vor fi prezente în același timp în același spațiu fizic;

- separarea zonelor salubre de cele insalubre (spatii diferite pentru legume murdare, legume curate, ouă murdare, ouă curate, etc);

- între operațiile intermediare se vor efectua operațiuni de curățenie și dezinfecție;

- operațiile de spalare carne, peste, ouă și legume se fac utilizând doar apă potabilă

- capacele cutiilor de conserve se sterg înainte de deschidere cu o laveta umedă curată;

- nu se vor porționa în același timp tipuri diferite de carne ;

- nu se vor porționa în același timp tipuri diferite de mezeluri, branzeturi;

- după fiecare tip de produs se vor igieniza blaturile de lucru, cutitele și suprafetele de lucru ;

- se vor folosi tocatoare diferite identificate vizibil (ex.: culori diferite) pentru carne cruda, carne gătită, peste, legume, fructe, paine;

- starea de igienă a tocatoarelor, cutitelor și suprafetele de lucru se va verifica înainte de fiecare folosire;

- starea de igienă a recipienteelor/capacelor utilizate pentru pastrarea semipreparatelor vor fi verificate înainte de fiecare folosire ;

- deșeurile se aruncă în container cu capac prevăzut la interior cu sac de plastic; containerul va fi golit periodic, pentru evitarea deversării.

- personalul care manipulează alimentele va fi instruit periodic și va avea bune practici igienice (personalul bolnav sau cu leziuni ale pielii nu va fi acceptat în spațiul de producție, până la vindecarea lui completă; accesul operatorilor în spațiile de depozitare și de preparare a alimentelor se va face numai după scoaterea hainelor și încălțăminte de stradă și imbracarea echipamentului de lucru complet și curat; după folosirea toaletei, personalul va fi educat și obligat să-și spele și dezinfecțeze mâinile; etc) ;

- echipamentele, ustensilele și suprafetele de lucru, lavetele vor fi curățate și dezinfecțiate la sfârșitul zilei de lucru sau ori de câte ori este necesar;

- efectuarea curăteniei se va face respectând principiul „dinspre zonele salubre spre

„cele insalubre” și „de sus în jos”; în funcție de riscul microbiologic, se vor utiliza seturi de ușensile de igienizare (matura, galeata, mop, lavete, etc) pentru fiecare zona separate.

■ Curatenia și dezinfecția

-conform ord. MS 1761 din 2021-

Spațiul de lucru al bucătăriei este împărțit în două zone:

- 1.Zona „murdară” – cuprinde:
 - Spațiul de recepție a alimentelor;
 - Spațiul de transarea cărnii;
 - Spațiul pentru curățarea zarzavaturilor;
 - Spațiul de spălare a vaselor.

Clasificată în funcție de risc, aceasta zona, este „zona de risc înalt”, și se impune dezinfecția de nivel înalt.

2. Zona „curată” – cuprinde:

- Spațiul de preparare termică a alimentelor;
- Spațiul de depozitare temporară a alimentelor, care cuprinde frigidererele de păstrare a produselor din carne , produse lactate, produse de panificație (pâine) și probe alimentare;
- Zona de distribuție a hranei calde și reci, către secții.

Reguli generale:

- Înainte de începerea programului se va efectua o nouă dezinfecție prin ștergerea suprafețelor cu risc: masa și cântarul din oficiul de distribuție și masa/blatul de tranșat carne,;
- Suprafețele dezinfecțate, care vin în contact cu alimentele, se clătesc dupădezinfecție;
- După fiecare operatiune de curatenie și dezinfecție, la sfârșitul zilei de lucru, ușensilele utilizate vor fi spălate, curățate, dezinfecțiate și uscate;
- Perimetru de amplasare a recipientelor de gunoi va fi întreținut curat și dezinfecțat permanent
- Se va purta echipamentul de protecție;
- Rafturile pentru uscarea vaselor se curăță și se dezinfecțează zilnic prin ștergere;
- Materialele utilizate în procesul de spălare se curăță și se dezinfecțează în „zona murdară” a Blocului Alimentar
- Ușensile și materiale folosite: - ușensile sunt suficiente, adecvate operațiunilor, curățate și dezinfecțate după fiecare operațiune și depozitate în spații special destinate - dezinfecțantele sunt avizate pentru utilizare în domeniul sanitar
- Ritmicitatea operațiilor de curățenie și dezinfecție: „ va fi efectuată după fiecare distribuire a alimentelor, la începerea zilei de lucru sau ori de câte ori este nevoie
 - a)Curatenia curentă se face pe parcursul zilei,ori de cate ori este nevoie
 - b)Curatenia zilnică se face la sfârșitul programului și constă în spălarea și igienizarea echipamentelor, ușensilelor, suprafetelor, spațiilor de lucru
 - c)Curatenia generală se efectuează periodic și implică o atenție deosebită deoarece trebuie realizată detaliat astfel încât să se asigure curatarea și igienizarea tuturor spațiilor (pardoseala, pereti, tavane, corpuri de iluminat, geamuri), echipamentelor, suprafetelor de lucru

Curatenia se face de sus în jos (tavane, hotă, pereti, rafturi, utilaje, mese de lucru, ușensile, pardoseala) și dinspre zonele curate spre cele murdare (spațiu de gatit,

spatii de depozitare,holuri,toalete, utilizand ustensilele de igienizare si specific fiecarei zone.

Ordinea de efectuare a activitatii de igienizare este urmatoarea:

-curatare mecanica, spalare cu detergenti,clatire,dezinfectie,clatire,uscare

Persoanele responsabile cu efectuarea curateniei si dezinfectiei zilnice semneaza in graficul de curatenie si dezinfectie existent pentru fiecare incapere.

Intocmit CPIAAM

Dr.PAVILIU Alexandru

As.pr. igiena PELIN Camelia

As.pr.med. DAMIAN Gianina

Dr. PAVILIU ALEXANDRU
Medic specialist epidemiologie
COD: FG3402

