



MINISTERUL TRANSPORTURILOR ȘI INFRASTRUCTURII

SPITALUL CLINIC CĂI FERATE IAȘI

Iași, Cod 700506, Str. Garabet Ibrăileanu, Nr. 1, C.I.F.: 4981239, E-mail: spitalcfiasi@yahoo.com
Tel.: 0232/216422 Secretariat Tel./Fax: 0232/264013 Web: www.spitaluniversitarcfiasi.ro

PROCEDURA CURĂȚENIEI ȘI DEZINFECȚIEI ÎN BLOCUL ALIMENTAR

PO-CPIAAM-16

NOTĂ:

Acest document este proprietatea intelectuală a Spitalului Clinic Căi Ferate Iași.

Reproducerea integrală sau parțială a acestui document este permisă numai cu acordul prealabil scris și înregistrat al managerului spitalului.

Constituie abatere disciplinară necunoașterea și/sau neaplicarea întocmai a cerințelor prezentului document.

Aceasta abatere va fi sancționată conform art. 247, 248 și art. 250-252 din Codul Muncii, actualizat.

Revizie

Revizia acestui document se face ținând cont de rezultatele implementării indicatorilor de monitorizare, de structură, proces, rezultatelor obținute, modificări legislative, modificări de circuite, reorganizări interne, etc.

Revizia nu este obligatorie decât dacă se îndeplinesc cel puțin unul dintre criteriile mai sus menționate.



SPITALUL CLINIC
CĂI FERATE IAȘI

PROCEDURA CURĂȚENIEI ȘI DEZINFECȚIEI ÎN BLOCUL ALIMENTAR

Cod: PO- CPIAAM -16

Ed.: 2

Rev.: 0

Pag.: 1/18

Situația edițiilor și a reviziilor în cadrul edițiilor procedurii

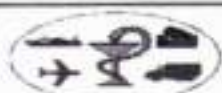
Nr crt	Ediția/ revizia în cadrul ediției	Componenta revizuită	Modalitatea reviziei	Data la care se aplică prevederile ediției sau reviziei ediției
1	1/0	-integral	-elaborare inițială	13.03.2019
2	2/0	- integral	- Modificare legislație și tehnici curățenie, actualizare descriere procedură, modificare machetă	8.08.2022

Lista responsabililor cu elaborarea, verificarea și aprobarea ediției sau, după caz, a reviziei în cadrul ediției procedurii generale

Nr crt.	Elaborat / verificat / avizat / aprobat	Nume si prenume	Funcția	Semnătura	Data
1	Elaborat	Dr. Petruța DRUGOCIU	Medic epidemiolog		20.06.2022
2	Verificat	Dr. Stela-Maria LEONTE	RMC		20.07.2022
3	Verificat	Dr. Emilia SOLOMON	Director Medical		22.07.2022
4	Avizat juridic	Av. Petru MANIȚA	Avocat		22.07.2022
5	Avizat	Dr. Izabela Lăcrămioara FRUNZĂ	Membru comisie SCIM		25.07.2022
6	Aprobat	Dr. Mihai GLOD	Manager		25.07.2022

Exemplar nr.:





SPITALUL CLINIC
CĂI FERATE IAȘI

PROCEDURA CURĂȚENIEI ȘI DEZINFECȚIEI ÎN BLOCUL ALIMENTAR

Cod: PO- CPIAAM -16

Ed.: 2

Rev.: 0

Pag.: 2/18

CUPRINS

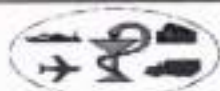
1.	Scop	2
2.	Domeniul de aplicare	2
3.	Definiții și abrevieri	3
3.1.	Definiții ale termenilor	3
3.2.	Abrevieri ale termenilor	4
4.	Documente de referință	5
5.	Descrierea procedurii	5
5.1.	Materiale și echipamente	5
5.2.	Reguli privind depozitarea produselor și ustensilelor destinate curățeniei și dezinfecției	6
5.3.	Curățarea	7
5.4.	Dezinfecția	7
5.5.	Reguli de efectuarea procedurilor de curățenie/dezinfecție în blocul alimentar	9
5.6.	Metode de curățenie	11
5.7.	Metode de dezinfecție	13
5.8.	Protocol privind prelucrarea vaselor de bucătărie în BA și oficii alimentare	14
5.9.	Tehnici de curățenie și dezinfecție	14
6.	Responsabilități	16
7.	Evidențe și înregistrări	17
8.	Anexe	17
9.	Difuzare	18
10.	Indicatori de monitorizare	18

1. SCOP

- 1.1. Prezenta procedură are drept scop: descrierea modului de curățenie și dezinfecție în blocul alimentar în vederea menținerii unui mediu curat pentru reducerea riscului de IAAM.
- 1.2. Procedura dă asigurări cu privire la existența documentației adecvate derulării activității.
- 1.3. Asigură continuitatea activității, inclusiv în condiții de fluctuație a personalului.
- 1.4. Sprijină auditul și/sau alte organisme abilitate în acțiuni de auditare și/sau control, iar pe Manager, în luarea deciziei.

2. DOMENIU DE APLICARE

- 2.1. Prevederile prezentei proceduri se aplică de către personalul din cadrul Spitalului Clinic Căi Ferate Iași în blocul alimentar, oficiile alimentare și sala de mese din spital.
- 2.2. Procedura specifică cerințe necesare pentru stabilirea și menținerea unui mediu sigur în circuitul alimentelor de la produsele prime la cele finite și este utilizată de personalul auxiliar din blocul alimentar și secții implicat în circuitul alimentelor sub supravegherea asistentei de dietetică, alte asistente medicale, asistenta sefa și medicul șef de secție.
- 2.3. Activitate procedurală: reglementarea activităților privind curățenia și dezinfecția în blocul alimentar, oficiile alimentare și sala de mese din spital.
- 2.4. Prevederile prezentei proceduri se aplică de către personalul stabilit conform procedurii.



SPITALUL CLINIC
CĂI FERATE IAȘI

PROCEDURA CURĂȚENIEI ȘI DEZINFECȚIEI ÎN BLOCUL ALIMENTAR

Cod: PO- CPIAAM -16

Ed.: 2

Rev.: 0

Pag.: 3/18

3. DEFINIȚII ȘI ABREVIERI

3.1. Definiții ale termenilor

Nr. crt.	Termen	Definiția și/sau, dacă este cazul, actul care definește termenul
1	antiseptic	produsul biocid care fie inhibă dezvoltarea, fie distruge microorganismele la nivelul tegumentelor/mucoaselor intacte pentru prevenirea sau limitarea infecțiilor;
2	biofilm	un strat subțire de microorganisme, care prin secrețiile lor aderă puternic la suprafețe organice sau anorganice și care este foarte rezistent la unele substanțe biocide, necesitând o procedură de decontaminare înainte de a fi curățat și dezinfectat;
3	precurățare	etapa prealabilă curățării care se aplică instrumentarului și echipamentelor murdărite excesiv cu sânge, spută, materii fecale sau alte fluide biologice, efectuată imediat după utilizare, în zona de îngrijire a pacientului;
4	curățare	etapa preliminară obligatorie, permanentă și sistematică în cadrul oricărei activități sau proceduri de îndepărtare a murdăriei (materie organică și anorganică) de pe suprafețe (inclusiv tegumente) sau obiecte, prin operații mecanice sau manuale, utilizându-se agenți fizici și/sau chimici, care se efectuează în unitățile sanitare de orice tip, astfel încât activitatea medicală să se desfășoare în condiții optime de securitate;
5	dezinfecție	procedura de distrugere a majorității microorganismelor patogene sau nepatogene de pe orice suprafețe (inclusiv tegumente), utilizându-se agenți fizici și/sau chimici;
6	dezinfecție curentă	procesul ritmic de curățare și dezinfecție a tuturor spațiilor și suprafețelor din unitatea sanitară, în timpul activităților zilnice;
7	dezinfecția terminală	procesul de curățare și dezinfecție a unei încăperi/unui spațiu la eliberarea de către pacient;
8	sterilizare	operațiunea prin care se realizează o reducere logaritmică de 10^{-6} (1/1.000.000) a microorganismelor, inclusiv a sporilor bacterieni de pe obiectele contaminate; rezultatul acestei operațiuni fiind starea de sterilitate;
9	termodezinfecția	dezinfecție prin căldură umedă (în funcție de timp și temperatură), care se realizează prin procesarea automată în mașini de spălat cu caracter specific;
10	dezinfecție de nivel înalt	procedura de dezinfecție prin care se realizează distrugerea bacteriilor în formă vegetativă, fungilor, virusurilor, micobacteriilor și a majorității sporilor bacterieni.
11	dezinfecție de nivel intermediar (mediu)	procedura de dezinfecție prin care se realizează distrugerea bacteriilor în formă vegetativă, a fungilor, a micobacteriilor și a virusurilor, fără acțiune asupra sporilor bacterieni;
12	dezinfecție de nivel scăzut	procedura de dezinfecție prin care se realizează distrugerea majorității bacteriilor în formă vegetativă, a unor fungi și a unor virusuri, fără acțiune asupra micobacteriilor, sporilor de orice tip, virusurilor neanvelopate și a



SPITALUL CLINIC
CĂI FERATE IAȘI

PROCEDURA CURĂȚENIEI ȘI DEZINFECȚIEI ÎN BLOCUL ALIMENTAR

Cod: PO- CPIAAM -16

Ed.: 2

Rev.: 0

Pag.: 4/18

		mucegaiurilor;
13	dispozitivele medicale utilizate în procedura de dezinfectie	Sunt reprezentate de accesorii specifice care parte din clasa IIa și IIb;
14	decontaminarea	procesul de neutralizare/îndepărtare a unor substanțe periculoase sau radioactive, inclusiv a încărcăturii microbiene de pe un obiect, o suprafață sau persoană; etapă importantă în dezinfectie și sterilizare;
15	materiovigilență	obligatia de a declara incidentele sau riscurile de producere a unor incidente legate de utilizarea dispozitivelor medicale;
16	produs detergent-dezinfectant	produsul care include în compoziția sa substanțe care curăță și substanțe care dezinfectează și are acțiune dublă: curăță și dezinfectează;
17	produse biocide/dispozitive medicale	utilizate în domeniul medical pentru dezinfectie sunt reprezentate de acele substanțe active/preparate conținând una sau mai multe substanțe active, condiționate într-un produs cu rol în dezinfectie;
18	dispozitivele medicale reutilizabile	se referă la produsele, cu excepția medicamentelor, utilizate în domeniul îngrijirii sănătății pentru diagnosticarea, prevenirea, monitorizarea sau îngrijirea pacienților și care pot fi/suportă reprocesarea. Numărul de reprocesări ale dispozitivului se va face în funcție de indicațiile producătorului;
19	dispozitiv de unică folosință	dispozitiv destinat unei singure utilizări pe parcursul unei singure proceduri la un pacient; acestea sunt marcate cu simbolul specific (un cerc în care se află cifra 2, tăiată cu o linie oblică);
20	standarde EN	normă/ansamblu de norme care reglementează calitatea, caracteristicile, forma unui produs. Acestea sunt consemnate într-un document agreat la nivel european;
21	Bloc operator chimică	un nivel superior de dezinfectie care se aplică cu strictete dispozitivelor medicale reutilizabile, destinate manevrelor invazive, și care nu suportă autoclavarea, realizând distrugerea tuturor microorganismelor în formă vegetativă și a unui număr mare de spori;
22	trasabilitatea	reprezintă istoricul unui proces de la inițierea până la finalizarea acestuia. Aceasta este o caracteristică de bază a sistemului de asigurare a calității;

3.2. Abrevieri ale termenilor:

Nr. crt.	Abreviere	Termen
1	CPIAAM	Compartimentul de Prevenire Infecții Asociate Asistenței Medicale
2	IAAM	Infecție Asociată Asistenței Medicale
3	BA	Bloc alimentar



SPITALUL CLINIC
CĂI FERATE IAȘI

PROCEDURA CURĂȚENIEI ȘI DEZINFECȚIEI ÎN BLOCUL ALIMENTAR

Cod: PO- CPIAAM -16

Ed.: 2

Rev.: 0

Pag.: 5/18

4. DOCUMENTE DE REFERINȚĂ

Nr. crt.	Document	Titlul
1	SR EN ISO 9000:2015	Sisteme de Management al Calității. Principii fundamentale și vocabular;
2	SR EN ISO 9001:2015	Sisteme de management al calității. Cerințe;
3	OMS nr. 1.226/2012	Ordin al ministrului sănătății pentru aprobarea Normelor tehnice privind gestionarea deșeurilor rezultate din activități medicale și a Metodologiei de culegere a datelor pentru baza națională de date privind deșeurile rezultate din activități medicale;
4	OMS nr. 1.378/2018	Ordin al ministrului sănătății pentru modificarea Normelor de igienă și sănătate publică privind mediul de viață al populației, aprobate prin Ordinul ministrului sănătății nr. 119/2014;
5	OMS nr. 1.101/2016	Ordin al ministrului sănătății pentru aprobarea Normelor de supraveghere, prevenire și limitare a infecțiilor asociate asistenței medicale în unitățile sanitare;
6	OMS nr. 1761 / 2021	pentru aprobarea Normelor tehnice privind curățarea, dezinfectia și sterilizarea în unitățile sanitare publice și private, evaluarea eficacității procedurilor de curățenie și dezinfecție efectuate în cadrul acestora, procedurile recomandate pentru dezinfectia mâinilor în funcție de nivelul de risc, precum și metodele de evaluare a derulării procesului de Bloc operator și controlul eficienței acestuia;
7	OMS nr. 1.096/2016	Ordin al ministrului sănătății privind modificarea și completarea Ordinului ministrului sănătății nr. 914/2006 pentru aprobarea normelor privind condițiile pe care trebuie să le îndeplinească un spital în vederea obținerii autorizației sanitare de funcționare;
8	OSGG nr. 600/2018	Ordinul secretarului general al Guvernului privind aprobarea Codului controlului intern managerial al entităților publice;
9	LEGE nr. 3/ 8 ianuarie 2021.	privind prevenirea, diagnosticarea și tratamentul infecțiilor asociate asistenței medicale din unitățile medicale și din centrele rezidențiale pentru persoanele adulte aflate în dificultate din România;
10	ISP București	Ghid privind curatenia, dezinfectia și sterilizarea în unitățile de asistență medicală;
11	Ministerul Sănătății	Ghid de management al infecțiilor asociate asistenței medicale, editia a 2-a, 2017, sub redacția Vasile Cepoi și Doina Azoică;
12	Spitalul Clinic CF Iași	Ghidul de Prevenire Infecții Asociate Asistenței Medicale în Spitalul Clinic CF Iași – aprobat de managementul spitalului;

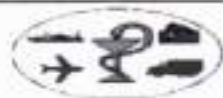
5. DESCRIEREA PROCEDURII

5.1. Materiale și echipamente de curățenie

Materiale (produse) destinate curățeniei/dezinfecției:

Detergenți:

- Neutri/detergenți lichizi universali (mobilier, paviment, veselă)
- Alcalini/"decapanți" (spălarea zilnică a pavimentelor sau/și întreținere de fond)



SPITALUL CLINIC
CĂI FERATE IAȘI

PROCEDURA CURĂȚENIEI ȘI DEZINFECȚIEI ÎN BLOCUL ALIMENTAR

Cod: PO- CPIAAM -16

Ed.: 2

Rev.: 0

Pag.: 6/18

- **Acizi** / "detartranți" (curățarea materialelor cu depuneri de piatră); „detartranți tamponați” (curățarea articolelor inox).
- **Abrazivi** – pentru suprafețe dure, pavimente, obiecte sanitare.

După utilizare acestora este necesară clătirea

Echipamente destinate curățeniei/dezinfecției:

- măști, perii, mopuri/ carucioare de curățenie;
- accesorii: mănuși; echipamente de protecție;
- lavete; bureți abrazivi- pentru fiecare suprafață în funcție de zonă;

Pentru curățenie și dezinfecție se utilizează soluțiile de curățare și biocidele avizate.

5.2. Reguli privind depozitarea produselor și ustensilelor destinate curățeniei și dezinfecției

5.2.1 Reguli generale

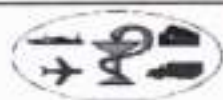
- se vor folosi doar produse avizate / autorizate pentru utilizarea în domeniul sanitar;
- se vor respecta întocmai recomandările producătorului;
- se vor respecta regulile de protecție a muncii (Purtare de mănuși, ochelari de protecție, echipament impermeabil, etc);
- recipientele se vor păstra etichetate, închise ermetic (pe eticheta se trece numele produsului, familia căreia aparține, termenul de valabilitate, diluția de lucru, data la care s-a făcut diluția, perioada de utilizare a produsului diluat, menținut în condiții adecvate, cu specificarea acestora);
- NU este permis amestecul produselor;
- NU este permisă utilizarea unor ambalaje alimentare pentru produsele de întreținere a curățeniei;
- NU este permisă aruncarea ambalajelor goale, decât după ce au fost curățate și/sau neutralizate.

5.2.2 Reguli pentru depozitarea produselor și ustensilelor folosite la curățenie:

- după fiecare operațiune de curățenie și la sfârșitul zilei de muncă, ustensilele utilizate se spală, se curată, dezinfectează și usucă.
- Curățarea și dezinfecția ustensilelor complexe (perii detașabile, manerele periiilor s.a.) se efectuează în funcție de recomandările producătorului;
- ustensilele se depozitează încăperi speciale destinate depozitării produselor și ustensilelor utilizate pentru efectuarea curățeniei,
Personalul care execută operațiunile de curățare și dezinfecție a materialelor de curățenie poartă mănuși de menaj sau mănuși latex nesterile, respectând precauțiunile standard.

5.2.3 Reguli privind încăperea pentru depozitarea ustensilelor:

- pavimentul trebuie să fie impermeabil și ușor de curățat;
- aerisire naturală;
- iluminat corespunzător (natural și artificial);
- grad de umiditate optim păstrării calităților;
- să existe sursă de apă pentru pregătirea materialelor;
- trebuie să existe chiuveta cu apa potabilă rece și caldă, săpun, prosop, etc, pentru igiena personalului care efectuează curățenia;



SPITALUL CLINIC
CĂI FERATE IAȘI

PROCEDURA CURĂȚENIEI ȘI DEZINFECȚIEI ÎN BLOCUL ALIMENTAR

Cod: PO- CPIAAM -16

Ed.: 2

Rev.: 0

Pag.: 7/18

- să existe chiuveta/bazin cu apă potabilă, pentru dezinfectia și spălarea ustensilelor folosite la efectuarea curățeniei (lavete, mopuri, perii s.a.); dezinfectia, spălarea și uscarea materialului moale folosit la curățenie se pot face utilizând mașini de spălare și uscare;
- să existe suport uscator pentru mănuși de menaj, mopuri, perii, s.a.; să existe de asemenea pubele și saci colectori (de unică folosință) pentru deșeuri.

5.2.4. Reguli privind depozitarea și etichetarea pe coduri de culoare a materialelor și ustensilelor de curățenie

- Blocul Alimentar își stabilește independent de alte sectoare codul de culoare separat pentru ustensile de curățenie - mopuri, rezerve mop și lavete de microfibră.
- Codul de culoare stabilit se va afișa la locul de muncă.

5.3. Curățarea

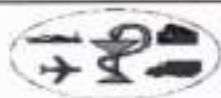
- Suprafețele și obiectele pe care se evidentiază macro- sau microscopic materii organice ori anorganice se definesc ca suprafețe și obiecte murdare.
- Curățarea se realizează cu detergenți, produse de întreținere și produse de curățat.
- În utilizarea produselor folosite în activitatea de curățare se respectă următoarele reguli fundamentale:
 - respectarea tuturor recomandărilor producătorului;
 - respectarea normelor generale de protecție a muncii, conform prevederilor în vigoare;
 - este interzis amestecul produselor;
 - este interzisă păstrarea produselor de curățare în ambalaje alimentare;
 - produsele se distribuie la locul de utilizare, respectiv la nivelul secțiilor sau compartimentelor, în ambalajul original sau în recipiente special destinate, etichetate cu identificarea produsului.
- Urmărirea și controlul curățenie revine asistentei de dietetică de la BA;
- Confirmarea activităților de curățenie și dezinfectie se face prin semnare în Grafic de curățenie și dezinfectie, pentru toate zonele.

5.4. Dezinfectia

- Dezinfectia este procedura care se aplică numai după curățare.
- Se face excepție de la această regulă atunci când pe suportul respectiv sunt prezente materii organice.
- În orice activitate de dezinfectie se aplică măsurile de protecție a muncii, conform prevederilor legislației în vigoare, pentru a preveni accidente și intoxicațiile.

5.4.1 Generalități privind dezinfectia

- Dezinfectia profilactică completează curățenia, dar nu o suplinește și nu poate înlocui sterilizarea;
- Eficiența dezinfectiei profilactice este condiționată de o riguroasă curățenie prealabilă;



SPITALUL CLINIC
CĂI FERATE IAȘI

PROCEDURA CURĂȚENIEI ȘI DEZINFECȚIEI ÎN BLOCUL ALIMENTAR

Cod: PO- CPIAAM -16

Ed.: 2

Rev.: 0

Pag.: 8/18

- Pentru dezinfecția în focar se utilizează dezinfectante cu acțiune asupra agentului patogen incriminat sau presupus;
- Se recomandă periodic alternanța produselor dezinfectante, pentru a se evita apariția rezistenței microorganismelor;
- Dezinfectantele trebuie folosite la concentrațiile de utilizare și timpii de acțiune recomandați de producător;
- La prepararea și utilizarea soluțiilor dezinfectante sunt necesare cunoașterea exactă a concentrației substanței active din produse, folosirea de recipiente curate, utilizarea soluțiilor de lucru în ziua preparării, pentru a se evita contaminarea și degradarea / inactivarea lor, utilizarea soluțiilor de lucru în cadrul perioadei de stabilitate indicate de producător;
- Utilizarea dezinfectanților se va face respectând normele de protecție a muncii, care să prevină accidentele și intoxicațiile;
- Personalul care utilizează în mod curent dezinfectantele trebuie instruit cu privire la noile proceduri sau produse + informații cu caracter practic de către personalul de la CPIAAM.

5.4.2. Factori care influențează dezinfecția:

- spectrul de activitate și puterea germicida (tipul de microorganism, rezistența microorganismelor);
- numărul microorganismelor pe suportul tratat;
- cantitatea de material organic de pe echipamentul/ suportul de tratat;
- natura suportului de tratat;
- concentrația substanței dezinfectante;
- timpul de contact și temperatura;
- susceptibilitatea dezinfectanșilor chimici de a fi inactivați: ex. prin substanțe organice, plastic, celuloza, apa dură și detergenți; de ex., dezinfectantele pe bază de compuși cuaternari de amoniu sunt incompatibile cu detergenții anionici;
- tipul de activitate antimicrobiană: bactericida sau bacteriostatică. De ex., dezinfectantele pe bază de compuși cuaternari de amoniu sunt numai bacteriostatice la concentrații mici, în timp ce la concentrații înalte devin bactericide;
- stabilitatea produsului ca atare sau a soluțiilor de lucru: în timp ce soluția concentrată de hipoclorit de sodiu este instabilă, dicloroizocianuratul de sodiu sub formă de tablete sau granule este foarte stabil, dacă este depozitat la loc uscat; (vase închise la culoare, cu capac)
- corozivitatea: hipocloriții corodează unele metale;

5.4.3 Reguli generale în alegerea procedurilor de dezinfecție:

- curățenia și îndepărtarea murdăriei trebuie să fie o activitate de rutină;
- în toate situațiile în care se realizează procedurile de curățenie și de decontaminare este obligatoriu să se respecte precauțiunile standard;
- este necesar să se folosească întodeauna concentrațiile corecte de utilizare ale dezinfectantului și să se respecte timpul de contact recomandat.
- uneori dezinfectantele în concentrații mari nu inactivează microorganismele și pot fi toxice pentru cel care le utilizează, sau pot deteriora obiectul care trebuie dezinfectat.



SPITALUL CLINIC
CĂI FERATE IAȘI

PROCEDURA CURĂȚENIEI ȘI DEZINFECȚIEI ÎN BLOCUL ALIMENTAR

Cod: PO- CPIAAM -16

Ed.: 2

Rev.: 0

Pag.: 9/18

5.5. Reguli de efectuarea procedurilor de curățenie/dezinfectie în blocul alimentar

5.5.1 Spațiul de lucru din BA și oficii alimentare 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. Clasificata în funcție de risc, aceasta zonă este „zonă de risc înalt”, și se impune dezinfectia 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 (mezeluri), produse lactate, produse de panificație (pâine) și probe alimentare; Zona de distribuție a hranei calde și reci, către secții.

Ordinea de efectuare a curățeniei și dezinfectiei este următoarea:

- Spațiul de depozitare a pâinii;
- Spațiul de păstrare a vaselor curate;
- Spațiul de depozitare temporară a alimentelor, așa cum este descris la „zonă curată”;
- Zona de distribuție a hranei calde și reci;
- Zona de preparare termică a alimentelor;
- Spațiul de spălare a vaselor;
- Spațiul de tranșarea cărnii;
- Spațiul pentru curățarea zarzavaturilor;
- Spațiul de recepție a alimentelor;
- Depozitele de alimente;
- Grupurile sanitare.

Metode de aplicare:

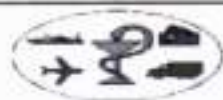
- Îndepărtarea resturilor alimentare, prin spălare cu perie și burete; reziduurile solide și resturile alimentare se vor strânge în recipiente acoperite, care se vor goli, în recipientele speciale, amplasate la platforma de gunoi menajer; spălarea cu apă caldă și detergent; clătire; dezinfectie; uscare și depozitare.
- Pentru curățenie: măturat și periaj umed; spălare, ștergere; frecare.
- Pentru dezinfectie: ștergere, stropire suprafețe.

Oficiile alimentare din secții și sălile de masă

1. Zona „murdară” – cuprinde: Spațiul de servire a mesei de către pacienți. Clasificata în funcție de risc, aceasta zonă este „zonă de risc înalt”, și se impune dezinfectia de nivel înalt.
2. Zona „curată” – cuprinde: Spațiul de depozitare temporară pentru câteva minute a alimentelor aduse din blocul alimentar – Zona de distribuție a hranei calde și reci, către pacienți.

Ordinea de efectuare a curățeniei și dezinfectiei este următoarea:

- Spațiul de păstrare a vaselor curate;
- Spațiul de depozitare temporară a alimentelor, așa cum este descris la „zonă curată”;
- Zona de distribuție a hranei calde și reci;
- Spațiul de spălare a vaselor;
- Spațiul de servire a mesei.



SPITALUL CLINIC
CĂI FERATE IAȘI

PROCEDURA CURĂȚENIEI ȘI DEZINFECȚIEI ÎN BLOCUL ALIMENTAR

Cod: PO- CPIAAM -16

Ed.: 2

Rev.: 0

Pag.: 10/18

5.5.2. Reguli generale aplicate în blocul alimentar și oficii alimentare

- Înainte de începerea programului se va efectua o nouă dezinfecție prin ștergerea suprafețelor: masa, cântarul de distribuție, masa de tranșat carne, alte mese de lucru;
- Suprafețele dezinfectate, care vin în contact cu alimentele, se clătesc după dezinfecție;
- După fiecare operațiune de curățenie și dezinfecție, la sfârșitul zilei de lucru, ustensilele utilizate vor fi spălate, curățate, dezinfectate și uscate;
- Perimetrul de amplasare a recipientelor de gunoi va fi întreținut curat și dezinfectat cu o soluție de clor
- Se consemnează datele necesare în orarul de curățenie afișat în fiecare perimetru;
- Se va purta echipamentul de protecție;
- Rafturile pentru uscarea vaselor se curăță și se dezinfectează zilnic prin ștergere;
- Materialele utilizate în procesul de spălare se curăță și se dezinfectează în „zona murdară” a blocului alimentar.

5.5.3. Echipamentul de protecție:

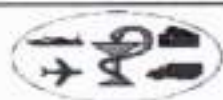
- Este obligatorie utilizarea echipamentului de protecție, format din halat alb, sort, încălțăminte lavabilă și bonetă;
- Echipamentul de protecție trebuie confecționat dintr-un material lavabil, ușor de întreținut, de dezinfectat și obligatoriu schimbat zilnic;
- Este obligatorie respectarea circuitului de schimbare a hainelor: vestiarul „negru” pentru dezechiparea de hainele de stradă, efectuarea dușului, echiparea în ținută de lucru, în vestiarul „alb”;
- Trecerea prin zona de preparare a hranei în ținută de stradă / exterior este strict interzisă !
- Accesul în zona de preparare a hranei al persoanelor care nu lucrează în blocul alimentar este strict interzis;
- Igienizarea echipamentelor și a instalațiilor se efectuează zilnic după folosire, se curăță de resturi, se clătesc sub jet de apă, se spală și dezinfectează, se lasă la uscat în aer liber.

5.5.4. Ustensile și materiale folosite:

- Ustensilele sunt suficiente, adecvate operațiunilor, curățate și dezinfectate după fiecare operațiune și depozitate în spații special destinate;
- Dezinfectantele sunt avizate pentru utilizare în domeniul sanitar.

5.5.5. Ritmicitatea operațiilor de curățenie și dezinfecție:

- Va fi efectuată după fiecare distribuție a alimentelor, la începerea zilei de lucru sau ori de câte ori este nevoie; săptămânal pentru curățenia generală;
- Colectarea, depozitarea și în depărtarea deșeurilor solide: sortarea pe categorii; reciclabile, ascuțite, menajere; colectare în recipiente adecvați, căptușiți cu saci menajeri pe categorii;
- Nu se deschide capacul cu mâna!
- Recipientii pentru colectare se golesc imediat ce s-au terminat operațiunile de prelucrare primară și secundară a alimentelor, după un program bine stabilit;
- După golire recipientii se spală și se dezinfectează;
- După manipularea recipientilor pentru deșeuri personalul va aplica spălarea și dezinfecția mâinilor conform protocolului;



SPITALUL CLINIC
CĂI FERATE IAȘI

PROCEDURA CURĂȚENIEI ȘI DEZINFECȚIEI ÎN BLOCUL ALIMENTAR

Cod: PO- CPIAAM -16

Ed.: 2

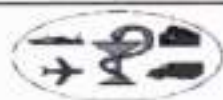
Rev.: 0

Pag.: 11/18

- Evacuarea deșeurilor se face de trei ori pe zi după un program stabilit din spațiile de colectare pe culoarul blocului alimentar în recipient închis la rampa de deșeuri menajere;
- Se poartă în permanență mănuși de menaj.

5.6. Metode de curățenie

OBIECTIV	MOD CURĂȚARE	CURĂȚENIE / IGIENIZARE	PERIODICITATE
SUPRAFETE - PAVIMENT	-ștergere	Curățare riguroasă, apoi dezinfectie (ce poate fi de nivel mediu sau înalt, în cazul prezentei produselor biologice)	-zilnic, 2 x/zi și la nevoie
-PEREȚI	-ștergere -pulverizare	Se insistă asupra curățării părților superioare ale pervazurilor sau a altor suprafețe orizontale, precum și ale colțurilor	
-MASA -SCAUN -INTRERUPATOR -UȘA -SUPPORT PROSOP -SUPPORT SAPUN LICHID - CUIER - CALORIFE - PERVAZURI GEAM	-spalare -pulverizare		-zilnic 2 x/ zi Și la nevoie
CHIUVEȚA -BATERIE -PICIOR CHIUVEȚA -FAIANȚA -ETAJERA -OGLINDA	- ștergere - detartrare daca e cazul - pulverizare	Curățare, dezinfectie de nivel mediu sau înalt	-zilnic 2x/zi și la nevoie -dezinfectie rapidă prin pulverizare
PAVIMENT HOL SI SCARI, BARA DE MANA HOL SI SCARI	-ștergere	Curățare riguroasă, apoi dezinfectie (ce poate fi de nivel mediu sau înalt, în cazul prezentei produselor biologice)	-zilnic 2x/zi și la nevoie
PEREȚI HOL	-stergere -pulverizare	Se insistă asupra curățării părților superioare ale pervazurilor și a altor suprafețe orizontale, precum și ale colțurilor	-saptamanal și la nevoie
MESE DE LUCRU IN BA	-stergere -pulverizare	Dezinfectie de nivel înalt, curățare riguroasă, dezinfectie de nivel înalt	-zilnic 3x/zi și la nevoie
BAIE, GRUPURI SANITARE PERSONAL	-ștergere -detartrare daca este cazul	Curățare, dezinfectie de nivel mediu sau înalt	-zilnic 3 x/ zi și la nevoie



SPITALUL CLINIC
CĂI FERATE IAȘI

PROCEDURA CURĂȚENIEI ȘI DEZINFECȚIEI ÎN BLOCUL ALIMENTAR

Cod: PO- CPIAAM -16

Ed.: 2

Rev.: 0

Pag.: 12/18

SIFOANE DE PARDOSEALA , SIFOANE DE SCURGERE	-clătirea este obligatorie -dezinfecție Se toarnă un produs dezinfectant de nivel scăzut		
USTENSILE PT CURATARE (perii,mop,lavete)	-spălare	Curățare, dezinfecție de nivel mediu sau înalt. În cazul contactului cu produse biologice, întâi dezinfecție de nivel mediu sau scăzut, apoi curățare și dezinfecție de nivel scăzut.	-dupa fiecare utilizare
RECIPIENTE PENTRU COLECTAREA DESEURILOR: -Menajere	-spălare	Curățare și dezinfecție de nivel scăzut Curățare și dezinfecție de nivel mediu	Dupa fiecare utilizare Dupa fiecare utilizare
SALA MESE,OFICIU -PAVIMENTE -MESE	-spălare -ștergere	Curățare, dezinfecție de nivel mediu Curățare, dezinfecție de nivel mediu, clătire obligatorie	-zilnic 3x/zi si la nevoie -zilnic 3x/zi si la nevoie
BAZINE DE SPALARE VASE	-spălare -ștergere	Curățare, dezinfecție de nivel mediu sau înalt	-dupa fiecare utilizare
FERESTRE	-pulverizare -ștergere	Curățare de nivel scăzut	-săptămăanal și la nevoie
ECHIPAMENTE ELECTROCASNICE INCLUSIV CABLURI	-pulverizare -ștergere	Dezinfecție ce poate fi de nivel mediu.	-zilnic si la nevoie
FRIGIDER VITRINĂ FRIGORIFICĂ	-ștergere -pulverizare	-Curățare cu detergent, dezinfecție de nivel mediu, clătire.	-saptămanal și la nevoie
CARUCIOARE/ LĂZI TRANSPORT ALIMENTE SAU DESEURI	-ștergere -pulverizare	Curățare și dezinfecție de nivel mediu sau înalt	-dezinfecție rapidă dupa fiecare utilizare - zilnic 2x/zi și ori de cate ori este nevoie
VESELA BURETI DE VASE	- imersie	-Curățare cu detergent, dezinfecție de nivel mediu, clătire.	- zilnic , după fiecare utilizare
PAPUCI DE PLASTIC / CAUCIUC / ÎNCĂLĂȚĂMINTE DE INTERIOR	-spălare -ștergere -pulverizare	Curățare și dezinfecție de nivel mediu sau înalt Atenție clătire!	- zilnic și ori de câte ori este nevoie. - dezinfecție rapidă



SPITALUL CLINIC
CĂI FERATE IAȘI

PROCEDURA CURĂȚENIEI ȘI DEZINFECȚIEI ÎN BLOCUL ALIMENTAR

Cod: PO- CPIAAM -16

Ed.: 2

Rev.: 0

Pag.: 13/18

5.7. Metode de dezinfectie

Suportul de tratat	Metoda de aplicare a dezinfectantului	Observatii
1.	2.	3.
SUPRAFETE Folosirea dezinfectantelor pentru suprafețe, cu respectarea concentrațiilor de utilizare și timpul de contact conform recomandărilor producătorului.		
Pavimente (mozaic, ciment, lemn, etc.)	Ștergere	
Pereti (faianța, vopsea lavabilă, uleiati, etc.), uși, ferestre (tocarie)	Ștergere, pulverizare	Se va insista asupra curățeniei și dezinfectia partilor superioare ale pervazurilor și a altor suprafețe orizontale, precum și ale colturilor.
Mobilier (lemn, metal, plastic)	Ștergere Stropire pulverizare	Curățenie riguroasă și dezinfectia suprafețelor orizontale (partea superioară a dulapurilor, a rafturilor, etc.)
Mese de lucru, mese alimente, mese servire alimente	Ștergere Pulverizare	Curățenie riguroasă și dezinfectia suprafețelor orizontale. Decontaminarea înainte de curățare, acolo unde este cazul.
Musamale, materiale tip cauciuc, plastic, colace, etc.	Ștergere imersie	
OBIECTE SANITARE, RECIPIENTE DE COLECTARE, MATERIALE DE CURATENIE Folosirea dezinfectantelor pentru suprafețe, cu respectarea concentrațiilor de utilizare și timpului de contact conform recomandărilor producătorului		
Bai, chiuvete, bazine de spălare	Ștergere Pulverizare	Curățare, dezinfecție
Grupuri sanitare (WC, bazine, scaune WC), gratare de plastic pentru bai, dusuri, cazilor de baie.	Ștergere Pulverizare Imersie	Curățare, dezinfecție
Sifoane de pardoseala, sifoane de scurgere	Aplicarea unei cantități de dezinfectant	
Galeti pentru curățenie, ustensile pentru curățenie (perii, mop, lavete, etc.)	Spălare, dezinfecție	Se pastreaza uscate.
Recipiente pentru colectarea deșeurilor, pubele	Spălare, dezinfecție	Se păstrează uscate
Echipament de protecție și de lucru	Spălare de către spălătoria spitalului	Se dezinfectează.
SPATII INCHISE: Folosirea dezinfectantelor special destinate dezinfecției suprafețelor și aerului (conform recomandărilor producătorului)		



SPITALUL CLINIC
CĂI FERATE IAȘI

PROCEDURA CURĂȚENIEI ȘI DEZINFECȚIEI ÎN BLOCUL ALIMENTAR

Cod: PO- CPIAAM -16

Ed.: 2

Rev.: 0

Pag.: 14/18

5.8. Protocol privind prelucrarea vaselor de bucătărie în BA și oficii alimentare

Se referă la: vesela și tacâmurile bolnavilor, vasele de bucătărie din BA, alte ustensile de consum, recipiente de transport alimente.

Spălarea

- îndepărtarea resturilor alimentare într-un recipient special destinat, cu capac și inscripționat (debarasare);
- spălarea cu apă caldă, cu perie și burete (sau lavetă), utilizând un detergent degresant și suplimentar decapanți (praf de curățat și/sau detartrant);
- clătirea cu apă caldă.

Dezinfecția

- prin submerjare în soluție clorigenă (cloramină 0,5 – 1 %, apă de Javel, hipoclorit, tablete de Jactor, Pursept, Medicarine, Actisept, stc);
- timpul de contact și concentrația va fi cea recomandată în fișa de produsului;
- soluția de lucru se prepară în ziua respectivă și cu apă rece

Clătirea

- la jet abundent de apă rece.

Uscarea

- veselele se realizează prin așezarea pe grătare curate;
- nu este permisă ștergerea folosind materiale textile.

Depozitare

- vesela și toate ustensile, după uscare, se vor păstra în dulapuri închise.

Mesele de lucru, bazinele de spălat, se curăță, se spală și se dezinfectează zilnic prin ștergere cu soluție clorigenă.

Mesele din sala de mese vor fi spălate zilnic înainte de începerea servirii mesei.

Aerisirea se face prin ferestre prevăzute cu sită metalică sau prin instalații speciale de ventilație, fiind interzis a se ține ușile și ferestrele deschise.

Toate ustensilele folosite la prepararea și servirea alimentelor vor fi curățate, spălate și dezinfectate după folosire și păstrate în dulapuri închise, la adăpost de praf, insecte și rozătoare.

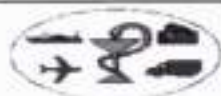
Recipientele cu reziduuri vor fi evacuate cu regularitate și vor fi în permanență acoperite cu capac.

5.9 Tehnici de curățenie și dezinfecție

1. curățenia și dezinfecția pavimentului
2. curățenia și dezinfecția suprafețelor verticale (pereți vopsiți în ulei, pereți cu faianță, pereți cu tapet lavabil, geamuri)
3. curățenia și dezinfecția pe hol

Descrierea operațiunilor de curățenie și dezinfecție paviment

- aerisirea încăperilor
- măturatul umed
- spălarea cu detergent
- aplicarea dezinfectantului



SPITALUL CLINIC
CĂI FERATE IAȘI

PROCEDURA CURĂȚENIEI ȘI DEZINFECȚIEI ÎN BLOCUL ALIMENTAR

Cod: PO- CPIAAM -16

Ed.: 2

Rev.: 0

Pag.: 15/18

Tehnica măturatului umed:

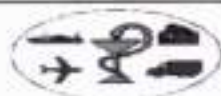
- pavimentul trebuie să fie uscat și debarasat de deșeurile (gunoaiele) grosiere;
- laveta trebuie să îmbrace bine talpa periei (mătura) și să stea tot timpul operațiunii pe paviment, împingând deșeurile înaintea periei;
- dacă se folosește mătură trebuie udată și scursă de surplusul de apă, bine învelită în lavetă umedă, trebuie să stea tot timpul operațiunii pe paviment, împingând deșeurile înainte;
- în timpul operațiunii nu se ridică peria sau mătura, nu se efectuează pași înapoi, deoarece prin aceste mișcări se antrenează împrăștierea murdăriei pe paviment;
- se începe măturatul de-a lungul marginilor, la colțuri și sub mobilier;
- executantul va sta obligatoriu pe partea de paviment măturată;
- se mătură restul suprafeței;
- măturatul se termină la ușa de la intrare;
- se strânge gunoiul în interiorul încăperii – la ieșire, (atenție – nu în mijlocul încăperii) în fașă și laveta se împăturește cu partea murdară în interior;
- se aruncă gunoiul în sacul/găleata colectoare prevăzută cu sac negru;
- laveta reciclabilă se pune într-un recipient special destinat;

Tehnica spălatului cu mopuri plate

- Mopurile plate (pe coduri de culori) trebuie să reziste spălării și termodezinfectiei (la temperatură înaltă, de peste 60° C) în mașini de spălat.
- Mopurile plate pot fi de unică utilizare sau reutilizabile (care să suporte următoarele etape: curățare, dezinfectie, uscare, impregnare cu soluția de detergent /dezinfecțant înainte de utilizare).
- Mopurile plate se vor folosi 1 (unu) la max 20-30 m² în aceeași încăpere dar cu schimbarea obligatorie la trecerea dintr-o încăpere în alta.
- Mopurile și lavetele folosite se curăță și dezinfectează în mașinile de spălat din spălătoria spitalului sau din spațiile special amenajate.
- Pentru asigurarea unui rulaj optim de mopuri și lavete, este necesar un număr de minim 3 ori față de necesarul calculat.
- Se utilizează prin îmbibare în soluția pregătită (detergent de pardoseală +/- dezinfectant) în funcție de recomandările producătorului de mop-uri ; se extrag din cutia curată , se spală suprafața corespunzătoare și apoi debarasează în sacul de colectare mopuri folosite .
- Se reutilizează după spălare la masina de spălat la minim 60° C și cu program de prespălare.

Metode de măturat și spălat: prin împingere și prin rotire sau pivotare.

- Metoda denumită prin împingere: - împingerea prin alunecare în benzi paralele a mopului înaintea persoanei; metoda este recomandată pentru suprafețele întinse, fără obstacole (mobilier, echipament medical), cum ar fi holurile și coridoarele.
- Metoda denumită "prin rotire" sau "prin pivotare": executantul rotează peria descriind "S – uri" pe paviment. Metoda este recomandată pentru suprafețe de dimensiuni mici, îngust.



SPITALUL CLINIC
CĂI FERATE IAȘI

PROCEDURA CURĂȚENIEI ȘI DEZINFECȚIEI ÎN BLOCUL ALIMENTAR

Cod: PO- CPIAAM -16

Ed.: 2

Rev.: 0

Pag.: 16/18

Descrierea operațiunilor de curățenie și dezinfecție a suprafețelor verticale

Suprafețe verticale: pereți lavabili, pereți vopșiți în ulei; pereți cu faianță; pereți cu tapet lavabil; geamuri.

Întreținerea zilnică: - se referă numai la spălarea cu detergent-dezinfectant a zonelor de contact cu mâinile sau unde sunt urme vizibile de murdărie prin proiecția de lichide biologice sau de la atingerea cu mâna murdară.

Întreținerea periodică:

Tehnica

- aerisirea încăperii
- protejarea pavimentului
- ștergerea de praf a pereților care apoi se vor spăla.
- se spăla pe zone efectuând mișcări de jos în sus ↑.
- se clătește suprafața spălată cu apă efectuând mișcări de sus în jos ↓.
- se usucă.

Întreținerea curățeniei ferestrelor (geam)

- pregătirea materialelor și produselor :
- scară
- 2 recipiente, lavete pe coduri de culoare, perie de mână.
- detergenți neutri
- produse pentru spălat geamul.

Tehnica

- se protejează pavimentul.
- se șterge de praf, se deschide fereastra.
- se șterge de praf, se spală, se clătește începând cu interiorul ramei ferestrei și apoi exteriorul.
- se spală sticla, se usucă, se verifică rezultatul prin transparență.

Curățenia și dezinfecția pe hol

- aerisirea
- măturatul umed
- ștergerea de praf a plafonului
- ștergerea umedă cu detergent – dezinfectant a balustradei, a obiectelor de mobilier, a pereților la nivelul zonelor de contact, a pervazurilor, rama ferestrelor

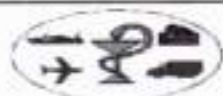
6. RESPONSABILITĂȚI

6.1. Manager

- ▶ Participă la definitivarea propunerilor de activități și achiziții cuprinse în planul anual al unității pentru supravegherea și limitarea infecțiilor asociate asistenței medicale

6.2. Director medical

- ▶ Controlează buna punere în aplicare a procedurilor de curățenie și dezinfecție



SPITALUL CLINIC
CĂI FERATE IAȘI

PROCEDURA CURĂȚENIEI ȘI DEZINFECȚIEI ÎN BLOCUL ALIMENTAR

Cod: PO- CPIAAM -16

Ed.: 2

Rev.: 0

Pag.: 17/18

6.3. Medicul epidemiolog

- ▶ Monitorizează aplicarea prevederilor prezentei proceduri
- ▶ Organizează și participă la evaluarea eficienței procedurilor de curățenie și dezinfecție prin recoltarea testelor de autocontrol.

6.4. Asistenta responsabilă din blocul alimentar (dietetică)

- ▶ Urmărește aplicarea prevederilor prezentei proceduri
- ▶ Răspunde de activitățile de curățenie și dezinfecție desfășurate de personalul din BA

6.5. Asistenta sefa din secție/compartiment

- ▶ Răspunde de starea de curățenie din oficiu și sala de mese
- ▶ Coordonează și supraveghează operațiunile de curățenie și dezinfecție
- ▶ Participă la recoltarea probelor de evaluare a eficienței curățeniei și dezinfecției împreună cu echipa compartimentului de prevenire a infecțiilor asociate asistenței medicale
- ▶ Asigură necesarul de materiale de curățenie și dezinfecție pe coduri de culori (săpun lichid, detergenți, dezinfectante, prosoape de hârtie, lavete, mop, galetă, cozi, etc)

6.6. Asistenții medicali din secția cu paturi

- ▶ Urmăresc aplicarea prevederilor prezentei proceduri în sectorul său de activitate

6.7. Infirmiera/Ingrijitoarea

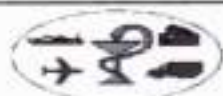
- ▶ Efectuează operațiunile de curățenie și dezinfecție conform procedurii
- ▶ Înregistrează în tabel efectuarea operațiunilor de curățenie și dezinfecție

7. EVIDENȚE ȘI ÎNREGISTRĂRI

- 7.1. Grafic curățenie și dezinfecție în sala de pregătire a hranei și anexe
- 7.2. Grafic curățenie și dezinfecție hol și sala de mese
- 7.3. Grafic curățenie și dezinfecție în grupul sanitar
- 7.4. Program de curățare și dezinfecție a frigiderului în BA
- 7.5. Program de curățare și dezinfecție agregate frigorifice în depozit alimente
- 7.6. Grafic curățenie și dezinfecție în depozit alimente
- 7.7. Plan de curățare și dezinfecție echipamente transport alimente
- 7.8. Termograma privind temperatura în agregatele frigorifice

8. ANEXE

- 8.1. PO-CPIAAM-16/F1-Anexa 1 –Grafic curățenie și dezinfecție în sala de pregătire a hranei și anexe
- 8.2. PO-CPIAAM-16/F2-Anexa 2 - Grafic curățenie și dezinfecție hol și sala de mese
- 8.3. PO-CPIAAM-16/F3-Anexa 3 - Grafic curățenie și dezinfecție în grupul sanitar
- 8.4. PO-CPIAAM-16/F4-Anexa 4 – Program de curățare și dezinfecție a frigiderului în BA
- 8.5. PO-CPIAAM-16/F5-Anexa5 – Program de curățare și dezinfecție agregate frigorifice în depozit alimente
- 8.6. PO-CPIAAM-16/F6-Anexa 6 - Grafic curățenie și dezinfecție în depozit alimente
- 8.7. PO-CPIAAM-16/F7-Anexa 7 – Plan de curățare și dezinfecție echipamente transport alimente
- 8.8. PO-CPIAAM-16/F8-Anexa 8 – Protocol spălare vase bucătărie
- 8.9. PO-CPIAAM-16/F9- Anexa 9 - Protocol prelucrare ouă



SPITALUL CLINIC
CĂI FERATE IAȘI

PROCEDURA CURĂȚENIEI ȘI DEZINFECȚIEI ÎN BLOCUL ALIMENTAR

Cod: PO- CPIAAM -16

Ed.: 2

Rev.: 0

Pag.: 18/18

9. DIFUZARE

Procedura se difuzează pe baza Listei de difuzare, cod PS 01/F3 sau în format electronic

Înregistrările generate de această activitate se păstrează / arhivează conform cerințelor SMC/SCIM implementat.

10. INDICATORI DE MONITORIZARE

INDICATOR	TINTA	METODA DE CALCUL	PERIOADA DE MONITORIZARE
<u>Indicatori de structură</u> Număr de personal implicat în operațiunile de curățenie și dezinfecție din BA	50 %	Nr lucrători care lucrează efectiv la curățenie pe tură / Nr total lucratori pe tură	Semestrial
<u>Indicatori de proces</u> Ponderea testelor de sanitație neconforme din totalul testelor de sanitație recoltate în perioada analizată.	0%	Nr testelor de sanitație neconforme / Nr totalul testelor recoltate în perioada analizată	Semestrial
<u>Indicator de proces</u> Ponderea personalului purtător de germeni din total lucratori în BA	0%	Nr testelor de portaj neconforme / Nr totalul testelor recoltate in perioada analizata	Semestrial
<u>Indicatori de rezultat</u> Număr de reclamații din partea pacienților/apartinătorilor sau personalului în legătură cu deficiențe în circuitul alimentelor în BA și secție	0 %	Nr reclamații, sesizări, referate sau din chestionarul de satisfacție pacient /Nr total reclamații	Semestrial



SPITALUL CLINIC
CĂI FERATE IAȘI

GRAFIC PENTRU CURĂȚENIE ȘI DEZINFECȚIE
ÎN SALA DE PREGĂTIRE A HRANEI, ANEXE,
FILTRE

Cod: PO-CPIAAM-16/F1

Ed.: 2 Rev.: 0

Pag.: 1/1

BLOC ALIMENTAR

LUNA /

GRAFIC PENTRU CURĂȚENIA ȘI DEZINFECȚIA ZILNICĂ

A. Protocol pentru curățenie și dezinfecție, la prima oră de lucru, înainte de începerea activității de preparare a hranei

1. Se verifică starea de igienă a încăperii.
2. Se dezinfecțiază suprafețele orizontale de lucru cu un dezinfectant recomandat.

Data	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Ora																															
Semnatura																															

B. Protocol pentru curățenie și dezinfecție după distribuirea hranei de pranz a bolnavilor

1. Debarasarea tuturor suprafețelor de vesela murdărie, resturile alimentare și evacuarea selectivă a deșeurilor și a reziduurilor menajere.
2. Se curăță și dezinfecțiază toate recipientele în care s-a preparat masa bolnavilor.
3. Spălare cu detergent lichid a suprafețelor orizontale.
4. Dezinfecție prin stergere sau pulverizare cu dezinfectant sau detergent dezinfectant a blaturilor de la mesele de lucru.
5. Spălarea pavimentului cu detergent lichid prin metoda recomandată.
6. Dezinfecția pavimentului cu soluțiile clorigene recomandate.

Data	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Ora																															
Semnatura																															

C. Protocol pentru curățenie și dezinfecție la terminarea programului de lucru

1. Debarasarea tuturor suprafețelor de vesela murdărie, de resturile alimentare, evacuarea selectivă a deșeurilor și a reziduurilor menajere.
2. Se curăță și dezinfecțiază toate recipientele în care s-a preparat masa bolnavilor.
3. Spălare cu detergent lichid a mobilierului (mese, scaune, exteriorul frigiderului), alte suprafețelor orizontale și verticale (oglinzi, etajere, blaturi, plinte, pervaze, balamalele la uși, intrerupătorul electric) și dacă este cazul se insistă cu praf de curățat asupra locurilor murdare (pereti, geamuri, uși).
4. Se curăță, se detartrează și se dezinfecțiază chiuvetele și accesoriile acestora mai ales bateriile (se începe cu partea dedesubt a obiectului sanitar, marginea, dozatorul de sapun, interiorul cuvelor), se varsă în gările de scurgere 250 ml de soluție apă de Javel concentrată sau hipoclorit, se lasă 10 minute apoi se clătește abundenț, se înlocuiește sapunul și Prosopul de hârtie.
5. Se curăță și se detartrează și fono de pardoseala.
6. Spălarea pavimentului cu detergent lichid prin metoda recomandată.
7. Dezinfecția pavimentului cu soluții clorigene.

Data	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Ora																															
Semnatura																															

VERIFICAT: ASISTENT



Cod: PO-CPIAAM-16/F2	
Ed.: 2	Rev.: 0
Pag.: 1/1	

BLOC ALIMENTAR

LUNA _____ / _____
GRAFIC PENTRU CURĂȚENIA ȘI DEZINFECȚIA ZILNICĂ

Protocol pentru curățenia și dezinfecția de dimineață la începerea programului

1. Se verifică starea de igienă a spațiului.
1. Se dezinfectează suprafețele dacă e cazul.

Data	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Orn																															
Semnatura																															

Protocol pentru curățenia și dezinfecția la terminarea programului sau după folosirea sălii de mese

1. Se verifică și se curăță pereții și tavanul de praf și pânze de păianjen.
2. Se curăță și se dezinfectează toate suprafețele orizontale și verticale: pereți, pervazul ferestrelor, geamurile, pereții cu faianță și plintele; cu detergent, praf de curățat și apoi dezinfectant clorigen.
3. Se spală pavimentul cu detergent de pardoseală.
4. Se dezinfectează pavimentul cu soluții clorigene.
5. Holurile prevăzute cu scări: se spală și se dezinfectează balustradele, calorifere, lambriul, plinte și treptele scării.

Data	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Ora																															
Semnatura																															

VERIFICAT:
ASISTENTĂ _____



Cod: PO-CPIAAM-16/F3

Ed.: 2

Pag.: 1/1

LUNA

VERIFICAT: ASISTENT





SPITALUL CLINIC
CĂI FERATE IAȘI

PROGRAM DE CURĂȚARE ȘI DEZINFECȚIE A FRIGIDERULUI ÎN BLOC ALIMENTAR

Cod: PO-CPIAAM-16/F4

Ed.: 2	Rev.: 0
Pag.: 1/1	



SPITALUL CLINIC
CĂI FERATE IAȘI

PROGRAM DE CURĂȚARE ȘI DEZINFECȚIE A FRIGIDERULUI ÎN BLOC ALIMENTAR

Cod: PO-CPIAAM-16/F4

Ed.: 2	Rev.: 0
Pag.: 1/1	



SPITALUL CLINIC
CĂI FERATE IAȘI

PROGRAM DE CURĂȚARE ȘI DEZINFECȚIE A FRIGIDERULUI ÎN BLOC ALIMENTAR

Cod: PO-CPIAAM-16/F4

Ed.: 2	Rev.: 0
Pag.: 1/1	



SPITALUL CLINIC
CĂI FERATE IAȘI

PROGRAM DE CURĂȚARE ȘI DEZINFECȚIE A FRIGIDERULUI ÎN BLOC ALIMENTAR

Cod: PO-CPIAAM-16/F4

Ed.: 2	Rev.: 0
Pag.: 1/1	

Nr.	DATA PROGRAMATA PENTRU CURATARE/DEZINFECTIE	DATA EFECTUARII CURATĂRII / DEZINFECTIEI	NUMELE PERSOANEI CARE A EFECTUAT PROCEDURA	SEMNATURA
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				

TERMOGRAMA

[illegible]



PROGRAM DE CURĂȚARE ȘI DEZINFECTIE AGREGATE FRIGORIFICE ÎN DEPOZIT ALIMENTAR	Cod: PO-CPIAAM-16/F5	
	Ed.: 2	Rev.: 0
	Pag.: 1/1	

Ed.: 2	Rev.: 0
--------	---------

Nr.	DATA PROGRAMATA PENTRU CURATARE / DEZINFECTIE	DATA EFECTUARII CURATarii / DEZINFECTIEI	NUMELE PERSOANEI CARE A EFECTUAT PROCEDURA	SEMNATURA
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				

[illegible]

 SPITALUL CLINIC CĂI FERATE IAȘI	GRAFIC PENTRU CURĂȚENIE ȘI DEZINFECȚIE ÎN DEPOZIT ALIMENTAR			Cod: PO-CPIAAM-16/F6	
				Ed.: 2	Rev.: 0
				Pag.: 1/1	

LUNA _____ / _____

Protocol pentru curățenia și dezinfecția de dimineață la începerea programului

1. Se verifică starea de igienă a spațiului .
1. Se dezinfectează suprafețele dacă e cazul.

Data	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Ora																															
Semnatura																															

Protocol pentru curățenia și dezinfecția la terminarea programului

1. Se verifică și se curăță pereții și tavanul de praf și păuze de paianjen. Măturat umed.
2. Se curăță și se dezinfectează toate suprafețele orizontale și verticale: pereți, pervazul ferestrelor, geamurile, pereții cu faianță și plintele; cu detergent, praf de curățat și apoi dezinfectant clorigen.
3. Se spală pavimentul cu detergent de pardosală.
4. Se dezinfectează pavimentul cu soluții clorigene.
5. Se spală și dezinfectează holurile, liftul, balustradele, calorifere, lambriul, plinte și treptele scării.

Data	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Ora																															
Semnatura																															

VERIFICAT: ASISTENT



SPITALUL CLINIC
CĂI FERATE IAȘI

PLAN DE CURAȚENIE ȘI DEZINFECȚIE CĂRUCIOR / ECHIPAMENT TRANSPORT ALIMENTE

Cod: PO-CPIAAM-16/F7

Ed.: 2

Rev.: 0

Pag.: 1/1

ziua	Ora	Nume Persoana care efectuează curățenia	Semnatura	Ora	Nume Persoana care efectuează curățenia	Semnatura
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						

 SPITALUL CLINIC CĂI FERATE IAȘI	PROTOCOL PRIVIND PRELUCRAREA VASELOR DE BUCĂTĂRIE		Cod: PO-CPIAAM-16/F8
			Ed.: 2 Rev.: 0
	Pag.: 1/1		

COMPARTIMENT PREVENIRE INFECTII ASOCIATE ASISTENTEI MEDICALE

PROTOCOL PRIVIND PRELUCRAREA VASELOR DE BUCĂTĂRIE

Se referă la: vasele din Blocul Alimenter, vesela și tacâmurile bolnavilor, vasele de bucătărie, alte ustensile de consum, recipiente de transport alimente.

Spălarea

- Îndepărtarea reziduurilor alimentare rămase de la prepararea hranei pentru bolnavi într-un recipient special destinat, cu capac și inscripționat – *resturi alimentare* (procedura se numeste debarasare);
- îndepărtarea resturilor alimentare rămase de la bolnavi într-un recipient special destinat, cu capac și inscripționat – *resturi alimentare* (procedura se numeste debarasare);
- spălarea cu apă caldă, cu perie și burete (sau lavetă), utilizând un detergent degresant și suplimentar decapanți (praf de curățat și/sau detartrant);
- clătirea cu apă fierbinte.

Dezinfectia

- prin submerjare în soluție clorigenă (cloramină 0,5 – 1 %, apă de Javel, hipoclorit, tablete de clor numite (ex. Jaclor);
- timpul de contact și concentrația va fi cea recomandată în fișa de produsului;
- soluția de lucru se prepară dimineata, cu apă rece, în ziua respectivă.

Clătirea

- la jet abundent de apă rece.

Uscarea

- veselei se realizează prin așezarea pe grătare curate;
- nu este permisă ștergerea folosind materiale textile.

Depozitare :

- vesela și toate ustensile, după uscare, se vor păstra în dulapuri închise.

Mesele de lucru, bazinele de spălat, se curăță, se spală și se dezinfectează zilnic prin ștergere cu soluție clorigenă.

Mesele din sala de mese vor fi spălate și dezinfectate cu solutii clorigene, înainte de si după fiecare masa servita bolnavilor; 3/zi.

Aerisirea se face prin ferestre prevăzute cu sită metalică sau prin instalații speciale de ventilație, fiind interzis a se ține ușile și ferestrele deschise.

Toate ustensilele folosite la prepararea și servirea alimentelor vor fi curățate, spălate și dezinfectante după folosire și păstrate în dulapuri închise, la adăpost de praf, insecte și rozătoare.

Recipientele cu reziduuri vor fi evacuate cu regularitate și vor fi în permanență acoperite cu capac.



COMPARTIMENT PREVENIRE INFECTII ASOCIATE ASISTENTEI MEDICALE

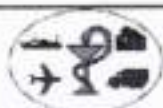
PROTOCOL PRELUCRARE OUĂ ÎNAINTE DE PREGĂTIREA FINALĂ

1. Se face inspecția ouălor înainte de prelucrare.
2. Este interzisă folosirea ouălor cu coajă fisurată, crăpată, nespălate și fără a fi dezinfectate.
3. Se spală cu detergent și se curăță cu o perie sau un burete special cu această destinație.
4. Apoi se imersează într-o soluție clorigenă, timp de 10 minute.
5. Se clătesc abundant.
6. Toate operațiunile se efectuează înafara spațiului de preparare finală a alimentelor (înafara bucătăriei calde).

Soluții clorigene de dezinfecție ouă:

Tablete efervescente de:

- Jaclor: $\frac{1}{2}$ tb la 5 litri de apă rece
- Medicarine: $\frac{1}{2}$ tb la 5 litri de apă rece
- Pursept: 1 tb la 5 litri de apă rece
- Actisept: $\frac{1}{2}$ tb la 5 litri de apă rece



SPITALUL CLINIC
CĂI FERATE IAȘI

FORMULAR DE DIFUZARE

Cod: PS 01/F3

Rev: 0

Pag: 1/1

Titlul documentului: PROCEDURA CURĂȚENIEI ȘI DEZINFECȚIEI ÎN BLOC ALIMENTAR

Cod document / Indice revizie : PO-CPIAAM-16 / Ed.2 / Rev. 0

Nr. crt.	Nr. ex.	Destinatarul documentului			Difuzare				Data difuzării	Observații
		Funcția	Numele și prenumele	Semnătura	H	E	C	I		
1		Director medical	Dr. Emilia Solomon			X	X		308 2022	
2		CMCSS	Dr. Stela-Maria Leonte			X	X		308 2022	
3		Secția Clinică Chirurgie- Generală	As. Maricela Chițac			X	X		308 2022	
4		Secția Clinică ORL	As. Angela Marciuc			X	X		308 2022	
5		Secția Clinică Oftalmologie	As. Mihaela Ciobanu			X	X		308 2022	
6		Secția ATI	As. Nicoleta Brânci			X	X		308 2022	
7		Secția Neurologie	As. Cornelia Crețu			X	X		308 2022	
8		Secția Clinică Medicină Internă	As. Mihaela Condurache			X	X		308 2022	
9		Secția Clinică Recuperare Medicină Fizică și Balneologie	As. Petronela Hurdubae			X	X		308 2022	
10		Secția Clinică Dermatovenerologie	As. Elena Hutanu			X	X		308 2022	
11		CPIAAM	Dr. Petruta Drugociu			X	X		308 2022	
12		Birou Achiziții Publice Contractare	Ing. Viorel Simionescu			X	X		408 2022	
13		Bloc alimentar	As. Mariana Donose		X	X	X		408 2022	
14						X	X			

Legenda: H = suport hîrtie; E = suport electronic; C = difuzare controlată; I = difuzare informativă /necontrolată



SPITALUL CLINIC
CĂI FERATE IAȘI

FORMULAR DE DIFUZARE

Cod: PS 01/F3

Rev: 0

Pag: 2/1

16						X	X			
17						X	X			
18						X	X			
19						X	X			
20						X	X			
21						X	X			
22						X	X			
23						X	X			
24						X	X			
25						X	X			
26						X	X			
27						X	X			