



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

SIGURANȚA ALIMENTULUI

PO-CPIAAM-21

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

SIGURANȚA ALIMENTULUI

Cod: PO- CPIAAM-21

Ed.: 2

Rev.: 0

Pag.: 1/13

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	03.04.2019
2	2/0	-integral	- Normative, 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		15.06.2021
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		15.07.2022
6	Aprobat	Dr. Mihai GLOD	Manager		25.07.2022

Exemplar nr.:





SPITALUL CLINIC
CĂI FERATE IAȘI

SIGURANȚA ALIMENTULUI

Cod: PO- CPIAAM-21

Ed.: 2

Rev.: 0

Pag.: 2/13

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	4
5.	Descrierea procedurii	5
5.1.	Reguli generale	5
5.2.	Blocul alimentar	6
5.3.	Igiena și comportamentul personalului	7
5.4.	Circuitul alimentelor	7
5.5.	Siguranța alimentelor - Depozitare, transport și prelucrare	9
5.6.	Curățirea și dezinfecția borcanelor	9
5.7.	Igiena mașinii de transport alimente	10
5.8.	Program transport și igienizare căruț de alimente	10
5.9.	Program circuite	11
6	Responsabilități	11
7	Evidențe și înregistrări	12
8	Anexe	13
9.	Difuzare	13
10.	Indicatori de monitorizare	13

1. SCOP

- 1.1. Prezenta procedură are ca scop garantarea siguranței alimentelor în spital, de la recepție până la servirea bolnavilor.
- 1.2. Procedura asigură 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, magazia de alimente, oficii alimentare din secțiile medicale din Spital.
- 2.2. Activitate procedurală: reglementarea circuitelor și traseelor funcționale ale alimentelor de la recepția materiilor prime alimentare până la alimentele finite servite bolnavilor, cu asigurarea condițiilor de igienă privind siguranța produselor.
- 2.3. Prevederile prezentei proceduri se aplică de către personalul stabilit conform procedurii.



SPITALUL CLINIC
CĂI FERATE IAȘI

SIGURANȚA ALIMENTULUI

Cod: PO- CPIAAM-21

Ed.: 2

Rev.: 0

Pag.: 3/13

3. DEFINIȚII ȘI ABREVIERI

3.1. Definiții ale termenilor:

Nr. crt.	Termen	Definiția și/sau, dacă este cazul, actul care definește termenul
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 mușcăiurilor;
13	dispozitivele medicale utilizate în procedura de dezinfecție	Sunt reprezentate de accesorii specifice care parte din clasa IIa și IIb;
14	decontaminarea	procesul de neutralizare/îndepărtare a unor substanțe periculoase



SPITALUL CLINIC
CĂI FERATE IAȘI

SIGURANȚA ALIMENTULUI

Cod: PO- CPIAAM-21

Ed.: 2

Rev.: 0

Pag.: 4/13

		sau radioactive, inclusiv a încărcăturii microbiene de pe un obiect, o suprafață sau persoană; etapă importantă în dezinfecție și sterilizare;
15	materiovigilență	obligația 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 dezinfecție sunt reprezentate de acele substanțe active/preparate conținând una sau mai multe substanțe active, condiționate într-un produs cu rol în dezinfecție;
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	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.

4. DOCUMENTE DE REFERINȚĂ

Nr. crt.	Document	Titlul
1	SR EN ISO 9000:2015	Sisteme de Management al Calității. Principii fundamentale și vocabulary.
2	SR EN ISO 9001:2015	Sisteme de management al calității. Cerințe.
3	Legea nr. 46/2003	Legea drepturilor pacientului, cu modificările și completările ulterioare.
4	OMS nr. 1.410/2016	Ordin al ministrului sănătății privind aprobarea Normelor de



SPITALUL CLINIC
CĂI FERATE IAȘI

SIGURANȚA ALIMENTULUI

Cod: PO- CPIAAM-21

Ed.: 2

Rev.: 0

Pag.: 5/13

		aplicare a Legii drepturilor pacientului nr. 46/2003, cu modificările și completările ulterioare.
5	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.
6	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.
7	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.
8	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.
9	OSGG nr. 600/2018	Ordinul secretarului general al Guvernului privind aprobarea Codului controlului intern managerial al entităților publice.
10	ISP Bucuresti	Ghid privind curatenia, dezinfectia si sterilizarea in unitatile de asistenta medicala.
11	Ministerul Sănătății	Ghid de management al infectiilor asociate asistenței medicale, editia a 2-a, 2017, sub redacția Vasile Cepoi și Doina Azoicăi.
12	Spitalul Clinic CF Iași	Ghidul de Prevenire Infectii Asociate Asistentei Medicale în Spitalul Clinic CF Iasi – aprobat de managementul spitalului.

5. DESCRIEREA PROCEDURII

5.1. Regulile genrale privind siguranța alimentului cuprinde: operatii tehnologice de prelucrare a materiilor prime si auxiliare in produse finite

5.1.1. Receptia si depozitarea materiilor prime

- ▶ se face de catre magazioner, in depozitul special amenajat, format din urmatoarele spatii:
 - camera de depozitare a produselor ce necesita refrigerare si/sau congelare (oua, carne, etc).
 - camera de depozitare a conservelor de legume, fructe si legume.
 - camera depozit ambalate (faina, orez, zahar, etc).
 - spatiu muraturi (beci) și cartofi.

5.1.2. Magazionerul :



SPITALUL CLINIC
CĂI FERATE IAȘI

SIGURANȚA ALIMENTULUI

Cod: PO- CPIAAM-21

Ed.: 2

Rev.: 0

Pag.: 6/13

- verifica documentele de insotire a marfii, caracteristici organoleptice ale produselor, integritatea ambalajelor de protectie, termenul de valabilitate, starea de igiena a mijlocului de transport.
- raspunde de curatenia spatiilor de depozitare si monitorizeaza temperatura spatiilor frigorifice de 2 ori/zi si de consemnarea operațiunilor de curatenie efectuate de personalul auxiliar desemnat.
- respecta conditiile de pastrare a produselor indicate pe eticheta.
- eliberează din magazie produsele catre asistenta responsabilă de BA și respecta principiul primul intrat -primul iesit si se face pe baza unui program afisat .

5.1.3. Prelucrarea tehnologica:

- ▶ începe in Blocul alimentar, cand asistenta de la BA preia din magazie produsele si verifica caracteristicile organoleptice.
- ▶ consemneaza aceasta operatiune in **Registru control organoleptic**.
- ▶ Asistenta de la BA, în fiecare zi va inainta catre oficiile alimentare in vederea afisarii, pentru aducerea la cunostinta a pacientului, **meniurile zilnice**pe Sectii si regimuri dietetice.
- ▶ Zilnic asistenta de la BA va calcula daca meniurile asigura necesarul zilnic de calorii, precum si ratiile dietetice pe regimuri.

5.2. Blocul alimentar este alcatuit din:

- ▶ instalatii frigorifice, spațiu alimente neprelucrate, spațiu alimente preambalate, spatiu de prelucrare primara (separeu zarzavat,separeu cartofi si legume,camera de carne), spatiu de prelucrare finala (bucataria calda) cu oficiu de distribuire, frigider probe, anexe pt personal (vestiar, grup sanitar).

5.2.1. Prepararea alimentelor pentru o masa incepe in timp util incat hrana bolnavilor sa fie servita in aproximativ 30 minute de la preparare.

- ▶ Dupa fiecare masa preparata, se preleveaza probe alimentare si se tin la frigider 48 de ore – max. 72 ore (conform protocolului), operatiune consemnata in Registru probe alimente.
- ▶ Este interzisa pastrarea alimentelor de la o masa la alta.
- ▶ Obligatoriu este afisat la intrarea in bloc alimentar **Meniul zilnic** cu gramajul corespunzator.
- ▶ Bolnavii internati primesc diferite regimuri alimentare conform indicațiilor medicilor.

5.2.2. Asigurarea regimului dietetic este una din cele mai importante sarcini ale asistentei medicale si se prescrie in fiecare zi de catre medic (regim hidric, regim hidrozaharat, regim lactat, regim lacto-fainos-vegetarian, regim carnat, renal, diabet zaharat, comun ,etc.)

- ▶ Asistentele sefe, pe baza datelor adunate de la asistentele de tura referitor la numarul bolnavilor pe categorii de boli si dupa indicatiile primite de la medic, alcatuiesc tabele de regim, pe care le inainteaza asistentei de la BA. Aceasta le transmite la bucatarie in doua exemplare pana la orele 12 ale zilei precedente.

5.3. Igiena si comportamentul personalului



SPITALUL CLINIC
CĂI FERATE IAȘI

SIGURANȚA ALIMENTULUI

Cod: PO- CPIAAM-21

Ed.: 2

Rev.: 0

Pag.: 7/13

- ▶ Asistenta de la BA va supraveghea zilnic starea de sanatate a personalului din blocul alimentar si consemneaza in **Registrul triaj personal**.
- ▶ De asemenea orice lucrator va raporta aparitia unor semne de boala ce ar pune in pericol starea de sanatate a pacientilor.
- ▶ Medicul de garda va efectua verificarea finala a starii de sanatate a intregului personal din blocul alimentar si va consemna verificarea in **Registrul de triaj epidemiologic**.
- ▶ Deasemenea tot medicul de garda verifica final calitatea alimentelor date spre consum pacientilor si consemneaza in **Registrul de calitate al alimentului** daca acestea corespund sau nu organoleptic si fizic.

5.3.1. *Echipamentul de protectie al personalului implicat în siguranța alimentului trebuie sa indeplineasca urmatoarele conditii:*

- Sa acopere imbracamintea si parul.
- Sa poata fi spalata usor.
- Sa fie bine intretinut (fara rupturi).
- Sa nu degaje mirosuri sau substante toxice.
- Sa nu se incheie cu bolduri, ace siguranta.
- Personalul se va imbraca numai in vestiar.
- Nu se intra cu sortul în WC -uri.
- Echipamentul nu se transmite de la un muncitor la altul.

5.3.2. *Examenele medicale sunt reglementate de legislatia in vigoare si cuprinde:*

- Examin clinic general-semestrial.
- Examen coprobacteriologic - anual in trimestrul 2 sau 3.
- Examen parazitologic –annual.
- Se vor pastra la nivelul blocului alimentar carnetele de sănătate ale personalului, respectiv copii ale fiselor de aptitudine.
- Este interzisa intrarea in Bloc alimentar a persoanelor cu boli de piele, cu afectiuni buco-nazo-faringiene sau pulmonare.

5.4. *Circuitului alimentelor*

- ▶ Bucataria are circuit inchis, cu acces direct din exterior pentru aprovizionare si evacuare deseuri.
- ▶ Livrarea alimentelor sa face pentru intreaga cantitate necesara unei secții:
 - Fie în recipiente mari, transportate pe carucioare pana la lift sau secție de unde vor fi preluate si duse in oficiile de distributie. Aici sunt repartizate in vase individuale (farfurii, cani, pahare) si servite in sala de mese. Vasele colective nu vin niciodata in contact cu pacientii, ele se spala și dezinfectează în secție. Dupa fiecare transport carutul va fi igienizat conform programului afisat si se consemneaza in formularul de Curatenie si dezinfectie echipamente.
 - Fie – precum în prezent – individualizat în caserole de uz unic; modalitate introdusă cu ocazia pandemiei de CoVID19; acestea nu se reutilizează și se evacuează ca deșeu menajer după debarasarea de resturile alimentare.



SPITALUL CLINIC
CĂI FERATE IAȘI

SIGURANȚA ALIMENTULUI

Cod: PO- CPIAAM-21

Ed.: 2

Rev.: 0

Pag.: 8/13

- ▶ Contaminarea fizica cu corpuri straine metalice sau nemetalice este posibila in procesul de preparare, in cateva etape. Controlul acestor pericole trebuie riguros realizat in fiecare etapa in parte, astfel incat produsele alimentare sa fie protejate iar eventualele produse contaminate sa poata fi identificate si eliminate din consum.
- ▶ Contaminarea chimica este putin probabila; este insa posibila, mai ales cu substante folosite la curatenie/dezinfectie sau dezinsectie/deratizare. Aceste substante vor fi manevrate cu atentie, vor fi depozitate in locuri special amenajate, vor fi utilizate respectand concentratiile indicate de producatori si se vor clati cu apa potabila toate suprafetele echipamentelor sau ustensilelor care intra in contact cu produsele alimentare dupa executarea operatiilor de spalare-dezinfectie sau dezinsectie-deratizare.
- ▶ **Masuri de prevenire a contaminarii incrucisate:** se elimina ambalajele de transport ale materiilor prime (ex: cutii din carton, cofraje oua) inainte de a ajunge in zona de preparare a alimentelor sau in cea de manipulare a semifabricatelor / produselor finite;
 - materiile prime si produsele finite se vor separa fizic sau daca nu este posibil, nu vor fi prezente in acelasi timp in acelasi spatiu fizic; separarea zonelor salubre de cele insalubre (spatii diferite pentru legume murdare, legume curate, oua murdare, oua curate, etc); intre operatiile intermediare se vor efectua curatenii si dezinfectari; operatiile de spalare carne, peste, oua si legume se fac utilizand doar apa potabila;
 - capacele cutiilor de conserve se sterg inainte de deschidere cu o laveta umeda curata;
 - nu se vor portiona in acelasi timp tipuri diferite de carne;
 - nu se vor portiona in acelasi timp tipuri diferite de mezeluri, branzeturi;
 - dupa fiecare tip de produs se vor igieniza blaturile de lucru, cutitele si suprafetele de lucru; se vor folosi tocatoare diferite identificate vizibil (ex: cod de culoare prestabilit) pentru carne cruda, carne gatita, peste, legume, preparate ;
 - starea de igiena a tocatoarelor, cutitelor si suprafetele de lucru se va verifica inainte de fiecare folosire;
 - starea de igiena a recipientelor/capacelor utilizate pentru pastrarea semipreparatelor vor fi verificate inainte de fiecare folosire ;
 - deseurile se arunca in container cu capac prevazut la interior cu sac de plastic;
 - containerul va fi golit periodic, pentru evitarea deversarii.
 - personalul care manipuleaza alimentele va fi instruit periodic si va avea bune practici igienice (personalul bolnav sau cu leziuni ale pielii, degetelor, mucoaselor nazo-orale nu va fi acceptat in spatiul de productie, pana la vindecarea lui completa;
 - accesul operatorilor in spatiile de depozitare si de preparare a alimentelor se va face numai dupa scoaterea hainelor si incaltamintei de strada si imbracarea echipamentului de lucru complet si curat; dupa folosirea toaletei, personalul va fi educat si obligat sa-si spele si dezinfecteze mainile; etc) ;
 - efectuarea curateniei se va face respectand principiul "dinspre zonele salubre spre cele insalubre " – de la cele mai puțin murdare către cele mai murdare - si "de „sus in jos" – întâi blaturile și apoi partea inferioară și pavimentele ; in functie de riscul microbiologic, se vor utiliza seturi de ustensile de igienizare (matura, galeți, mop) pe zone: bucataria caldă, zonele de pregatire legume, carne, etc, spălător vase, holuri, toalete,vestiar , care vor fi identificate si depozitate si utilizate separat.



SPITALUL CLINIC
CĂI FERATE IAȘI

SIGURANȚA ALIMENTULUI

Cod: PO- CPIAAM-21

Ed.: 2

Rev.: 0

Pag.: 9/13

5.5. Siguranta alimentelor - Depozitare, transport si prelucrare

► Transport si prelucrare ouă.

- Pe baza listei zilnice de alimente, intocmita de asistenta de la BA , magazionerul elibereaza ouale .
- Oul trebuie sa fie cu coaja intacta, in intermen de valabilitate. Inainte de prepararea termica, ouale se spala, se dezinfecteaza prin imersie in solutie clorigena, preparata conform instructiunile. Aceasta operatiune se face in separeul desemnat.

► Transport si prelucrare carne pui

- Carnea de pui congelata se scoate din ambalajul comun si se va dezgheta (doar cantitatea necesara prepararii in ziua respectiva) in instalatia frigorifica prevazuta cu termometru prin care se va monitoriza temperatura. Nu se recomanda decongelarea in apa rece pentru a nu se pierde calitatile nutritive si gustative. Se verifica starea de curatenie, se flambeaza pe toate partile, se spala in jet de apa, apoi se portioneaza

► Carne de alt tip

- Carnea, indiferent de origine, congelata se scoate din ambalajul comun si se va dezgheta (doar cantitatea necesara prepararii in ziua respectiva) in instalatie frigorifica prevazuta cu termometru prin care se va monitoriza temperatura.
- Carnea trebuie sa fie preparata termic suficient (nu se admite „in sange”).

► Conserve

- se verifica starea ambalajului sa fie intact, capac etans, inchis ermetic, sa nu fie bombat sau ruginit, se verifica termenul de valabilitate. Se sterge cu laveta umezita inainte de deschiderea lor.

► Lactatele

- se depoziteaza separat in spatiu frigorific special amenajat temperatura +2/+8C.

► Painea

- se receptioneaza de magazioner si se preda direct in blocul alimentar pentru depozitare temporara, in dulapul –rastel special amenajat. Zilnic se reinnoieste stocul de paine.

► Legume:

- usor perisabile se pastreaza la temperatura 12-16°C umiditate de 80-95%, greu perisabile se pastreaza la temperatura 0-5°C si umiditate de 25-80%.

► Fructe proaspete

- se pastreaza la temperatura 0-5°C si umiditate 60-80%.

5.6. Curatirea si dezinfectia borcanelor pentru recoltare probe alimente si prelevarea si pastrarea acestor probe.

- Se folosesc borcane de 400 ml;
- Se degreseaza cu detergent;
- Se dezinfecteaza cu solutie clorigena;
- Se limpezesc;
- Sterilizarea :

Metode de sterilizare :

1.

- o Se umplu cu apa si se inchide capacul;



SPITALUL CLINIC
CĂI FERATE IAȘI

SIGURANȚA ALIMENTULUI

Cod: PO- CPIAAM-21

Ed.: 2

Rev.: 0

Pag.: 10/13

- Se aseaza in cratita cu apa, pe foc;
- Se fierb timp de 30 minute din momentul in care a inceput sa fiarba apa din cratita;
- Se ia de pe foc, se lasa sa se raceasca, apoi se extrag borcanele;
- Se goleste apa din borcane și se lasă la uscat sau se usucă în cuptorul electric;

2.

- După prelucrare se sterilizează borcanele de sticlă în cuptorul electric la 180 °C ,timp de 1 oră.
- Capacele se dezinfectează în solutii clorigene după metoda recomandată, apoi se clatesc.
- Se preferă sterilizarea la cuptor și doar în caz de nevoie prin fierbere.

- ▶ Se recolteaza proba aliment inainte de portionare si distributie hrana;
- ▶ Se eticheteaza proba (data, nume proba, persoana ce a recoltat);
- ▶ Dupa ce s-au racit se pastreaza la frigider minim 48 h max. - 72 ore ;
- ▶ Asistenta consemneaza in Registru probe alimente.

5.7. *Igiena masinii de transport alimente (Obligatiile firmelor contractate)*

- ▶ Personalul spitalului care receptioneaza marfa pot observa direct daca firmele respecta obligatiile minime.Pot solicita detalii privind conservarea pe timpul transportului anumitor produse.
- ▶ Firmele care livreaza materii prime perisabile pentru alimentatia pacientului sunt obligate sa respecte standardele privind :
 - Curatenia si dezinfectia masinii de transport alimente constituie un factor important de prevenire a contaminarii microbiene, produselor alimentare.
 - Transportul hranei se realizeaza numai cu masina de transport autorizata sanitar, cu peretii interiori din materiale rezistent, impermeabile si usor lavabile.
 - Nu se admite utilizarea altor produse in afara celor alimentare.
 - Masina de transport alimente, precum si recipientele de transport vor fi mereu pastrate in stare perfecta de curatenie.
 - Se spala si se dezinfecteaza dupa fiecare transport.
 - La sfarsit de saptamana se va spala la spalatorie autorizata.
 - Se utilizeaza dezinfectant pentru suprafete, de nivel mediu, prin pulverizare.
 - Se respecta instructiunile producatorului si normele tehnice de securitate.
 - Personalul care asigura transportul si manipularea alimentelor va purta echipament de protectie,pastrat in masina si va avea aviz de la medicul de medicina muncii.

5.8. *Program transport si igienizare căruț de alimente*

Graficul de curatenie si dezinfectie a carutului de transport alimente se afla la nivelul Oficiului alimentar , obligatia igienizarii si dezinfectiei lui revenind infirmierelor acestei sectii.



SPITALUL CLINIC
CĂI FERATE IAȘI

SIGURANȚA ALIMENTULUI

Cod: PO- CPIAAM-21

Ed.: 2

Rev.: 0

Pag.: 11/13

5.9. Program circuite pentru personalul auxiliar

	7 ⁰⁰ - 7 ⁴⁵	7 ⁴⁵ - 8 ⁰⁰	8 ⁰⁰ - 9 ⁰⁰	10 ⁰⁰ - 10 ³⁰	10 ³⁰ - 12 ³⁰	12 ³⁰ - 13 ³⁰	13 ³⁰ - 14 ⁴⁵	13 ³⁰ - 14 ⁴⁵	17 ⁰⁰ - 17 ³⁰	18 ⁰⁰ - 18 ³⁰
Lenjeria murdara	X						X			
Lenjeria curata					X					
Alimente preparate pentru bolnavi			X	X		X			X	
Materiale consumabile					X					
Deseuri spitalicești	X						X			X

6. RESPONSABILITĂȚI

6.1. Director medical

- ▶ Urmărește aplicarea procedurii

6.2. Medicul epidemiolog

- ▶ Urmărește aplicarea prevederilor prezentei proceduri
- ▶ Recoltează probe microbiologice de sanitație

6.3. Medic șef secție/compartiment

- ▶ Informează medicii care efectuează gărzi pe spital
- ▶ Urmărește aplicarea prevederilor procedurii de către medicul de gardă

6.4. Asistenta sefa din secție

- ▶ Urmărește aplicarea prevederilor prezentei proceduri
- ▶ Raspunde de respectarea circuitelor
- ▶ Semnalează disfuncții ale circuitelor alimentelor inclusiv medicului epidemiolog de la CPIAAM

6.5. Asistenta desemnată de la Blocul Alimentar

- ▶ Conduce și coordonează activitatea echipei din bloc alimentar
- ▶ Intocmește zilnic lista cu alimente și cantitățile necesare și le încarcă în program (când va fi funcțional)
- ▶ Verifică calitatea și valabilitatea alimentelor cu care se aprovizionează și consemnează în Registru.
- ▶ Conduce și coordonează activitatea echipei din blocul alimentar, procesul de pregătire al hranei, respectarea normelor de protecție, triajul personalului din bucătărie consemnat în Registru
- ▶ Calculează regimuri alimentare și respecta principiile alimentare
- ▶ Supraveghează aplicarea normelor de igienă în bloc alimentar și verifică consemnarea în Fisa operațiunilor
- ▶ Recoltează și pastrează probele de alimente, operațiune consemnată în Registru
- ▶ Respecta regulamentul de ordine interioară
- ▶ Controlează starea de funcționare a instalațiilor frigorifice pentru conservarea alimentelor
- ▶ Informează conducerea spitalului despre deficiențele constatate privind prepararea, distribuirea, conservarea alimentelor și alte aspecte legate de siguranța alimentelor



SPITALUL CLINIC
CĂI FERATE IAȘI

SIGURANȚA ALIMENTULUI

Cod: PO- CPIAAM-21

Ed.: 2

Rev.: 0

Pag.: 12/13

- ▶ Respecta normele igienico-sanitare și de protecție a muncii
- ▶ Se ocupa permanent de actualizarea cunostintelor profesionale prin studiu individual sau alte forme de educație continuă conform cerințelor postului
- ▶ Informează șeful superior direct și medicul epidemiolog de la CPIAAM de orice disfuncționalitate în siguranța alimentului

6.6. Magazionerul

- ▶ Gestionează spațiile de depozitare a alimentelor
- ▶ Raspunde de pastrarea corespunzătoare a produselor
- ▶ Monitorizează temperatura din agregatele frigorifice și o consemnează în termogramă
- ▶ Verifica termenul de valabilitate a produselor.
- ▶ Produsele se eliberează zilnic dimineața la prima oră de program
- ▶ Raspunde de menținerea curăteniei și dezinfectiei în aceste spații, iar operațiunile de curătenie sunt efectuate de îngrijitorul de curătenie din blocul alimentară, conform graficului
- ▶ Informează șeful superior direct și medicul epidemiolog de la CPIAAM de orice disfuncționalitate în siguranța alimentului

6.7. Bucătarul de serviciu

- ▶ Verifică calitatea produselor
- ▶ Primește comanda de producție, planifică și introduce în fabricație produsele
- ▶ Stabilește programul de execuție a produselor
- ▶ Realizează programul de producție
- ▶ Monitorizează procesele de fabricație
- ▶ Verifică starea tehnică a utilajelor și modul de desfășurare a proceselor tehnologice
- ▶ Portionează, cantărește și distribuie hrana prin oficiul de distribuție
- ▶ Monitorizează temperatura din agregatele frigorifice și o consemnează în termogramă
- ▶ Are în grijă curățarea (spălare, degresare, etc) utilajelor de lucru (plită, cuptor, hotă) după fiecare masă preparată

6.8. Personalul auxiliar din blocul alimentară

- ▶ Respectă circuitele funcționale
- ▶ Efectuează operațiunile de curățenie/dezinfecție sub directă supraveghere a bucătarului de serviciu și a asistentei de la BA atât în spațiile BA cât și în depozitele de alimente
- ▶ Completează operațiunile în fișa de curătenie
- ▶ Semnalează disfuncții ale circuitelor

7. EVIDENȚE ȘI ÎNREGISTRĂRI

- 7.1. Lista alimente
- 7.2. Fișa monitorizare temperatură și umiditate ambientală
- 7.3. Registru control organoleptic
- 7.4. Registru probe alimente
- 7.5. Meniul zilei
- 7.6. Registru de triaj epidemiologic personal cu rubrici separate pentru consemnarea de către asistent BA și medic de gardă
- 7.7. Graficul de curătenie și dezinfecție
- 7.8. Registru calitatea alimentului (consemnează medicul de gardă)



SPITALUL CLINIC
CĂI FERATE IAȘI

SIGURANȚA ALIMENTULUI

Cod: PO- CPIAAM-21

Ed.: 2

Rev.: 0

Pag.: 13/13

8. ANEXE

- 8.1. PO-CPIAAM-21 Ed. II Rev 0 /F1 - Anexa 1 - Fisa monitorizare temperatura și umiditate
- 8.2. PO-CPIAAM-21Ed. II Rev 0 /F2 - Anexa 2 - Registru control organoleptic
- 8.3. PO-CPIAAM-21Ed. II Rev 0 /F3 - Anexa 3 - Registru probe aliment
- 8.4. PO-CPIAAM-21Ed. II Rev 0 /F4 -Anexa 4 - Triaj epidemiologic personal

9. DIFUZARE

Procedura se difuzeaza 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

Indicatori de monitorizare ai rezultatelor	TINTA	METODA DE CALCUL	PERIOADA DE MONITORIZARE
Indicatori de structură Pondere personalului ca număr și structură în BA pe fiecare tură	100	Nr. salariați prezenți pe tură / nr. salariați în grafic pe tură	Semestrial
Indicatori de proces Procent teste pozitive din total teste recoltate în BA	0	Nr. teste pozitive / nr. total teste	Semestrial
Indicatori de rezultat Toxiinfecții alimentare înregistrate în unitatea de timp	0	Nr. toxiinfecții în perioada analizată	Semestrial



SPITALUL CLINIC
CĂI FERATE IAȘI

**FIȘA MONITORIZARE
TEMPERATURA ȘI UMIDITATE**

Cod: PO-CPIAAM-21/F1

Ed.: 2

Rev.: 0

Pag.: 1/1

DATA	TEMPERATURA	UMIDITATE	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**

REGISTRU CONTROL ORGANOLEPTIC

Cod: PO-CPIAAM-21/F2	
Ed.: 2	Rev.: 0
Pag.: 1/1	

REGISTRU CONTROL ORGANOLEPTIC

REGISTRU CONTROL ORGANOLEPTIC

[illegible]



Cod: PO-CPIAAM-21/F3

Ed.: 2

Rev.: 0

Pag.: 1/1

[illegible]



TRIAJ EPIDEMIOLOGIC PERSONAL

Cod: PO-CPIAAM-21/F4

Ed.: 2 Rev.: 0

Pag.: 1/1

[illegible]



SPITALUL CLINIC
CĂI FERATE IAȘI

FORMULAR DE DIFUZARE

Cod: PS 01/F3

Rev: 0

Pag: 1/3

Titlul documentului:

SIGURANȚA ALIMENTULUI

Cod document / Indice revizie : PO - CPIAAM-21 / 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		Secția Clinică Medicină Internă	Conf. Dr Irina Eșanu			x	x		308 2022	
3		Secția Clinică Chirurgie- Generală	Dr. Radu Terinte			x	x		308 2022	
4		Secția Clinică ORL	Dr. Alexandru Vlase			x	x		308 2022	
5		Secția Clinică Oftalmologie	Dr. Ion Cijevschi			x	x		308 2022	
6		Secția ATI	Dr. Iulia Andreea Mihalcut			x	x		308 2022	
7		Secția Neurologie	Dr. Izabela Frunză			x	x		308 2022	
8		Secția Clinică Recuperare Medicină Fizică și Balneologie	Dr. Mihaiela Chicu			x	x		308 2022	
9		Secția Clinică Dermatovenerologie	Prof. Dr. Daciana Brănișteanu			x	x		308 2022	
10		Secția Clinică Chirurgie Generală	As. Maricela Chițac			x	x		308 2022	
11		Secția Clinică ORL	As. Angela Marciuc			x	x		308 2022	
12		Secția Clinică Oftalmologie	As. Mihaela Ciobanu			x	x		308 2022	
13		Secția Neurologie	As. Cornelia Crețu			x	x		308 2022	
14		Secția Clinică Medicină Internă	As. Mihaela Condurache			x	x		308 2022	

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: 2/3

15	Secția Clinică Recuperare Medicină Fizică și Balneologie	As. Petronela Hurdubae		x	x	308 2022	
16	Secția Clinică Dermatovenerologie	As. Elena Hutanu		x	x	308 2022	
17	Secția A.T.I	As. Nicoleta Brănici		x	x	308 2022	
18	Bloc alimentar	As Donose Mariana		x	x	408 2022	
19	Administrativ Aprovizionare Transport	Roman Adriana		x	x	508 2022	
20	Magaziner alimentare	Derevenschi Cristian		x	x	508 2022	
21	Cabinet Medicina Muncii	Dr Sandu Mihaela		x	x	508 2022	
22	CMCSS	Dr. Stela- Maria Leonte		x	x	508 2022	
23	CPIAAM	Dr. Petruta Drugociu		x	x	508 2022	
24	Comisia de recepție alimente			x	x		
25				x	x		
26				x	x		
27				x	x		
28				x	x		
29				x	x		
30				x	x		
31				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: 3/3

32						x	x			
33						x	x			
34						x	x			
35						x	x			
36						x	x			
37						x	x			
38						x	x			
39						x	x			
40						x	x			
41						x	x			
42						x	x			

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