



MINISTERUL TRANSPORTURILOR ȘI INFRASTRUCTURII
SPITALUL CLINIC CĂI FERATE IAȘI

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

BUNE PRACTICI DE IGIENA ALIMENTARA

Cod: GHP


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 obligatoric decât dacă se îndeplinesc cel puțin unul dintre criteriile mai sus menționate.

 SPITALUL CLINIC CĂI FERATE IAȘI	Sistemul de Management al Siguranței Alimentelor		Cod: GHP	
	BUNE PRACTICI DE IGIENA ALIMENTARA (GHP)		Ed.: 1	Rev.: 0
	Bloc alimentar/ Cantina		Pag.: 1/21	

Situația edițiilor și a reviziilor în cadrul edițiilor procedurii


Nr crt	Ediția/ revizia în cadrul ediției	Componența revizuită	Modalitatea reviziei	Data la care se aplică prevederile ediției sau reviziei ediției
1	1/0	-integral	-elaborare inițială	01. 11. 2023

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

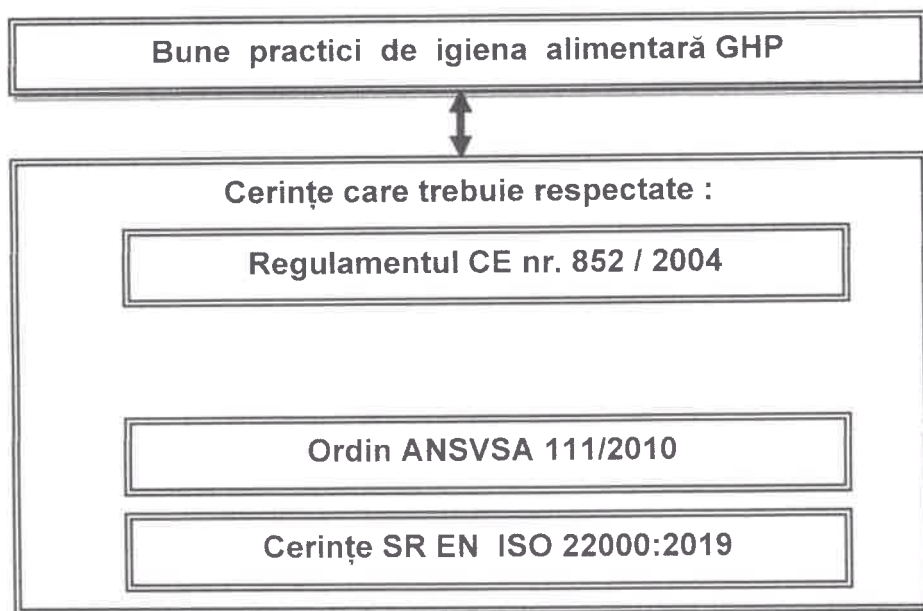
Nr crt.	Elabora / verificat / avizat / aprobat	Nume si prenume	Funcția	Semnatura	Data
1	Elaborat	Dr.Trinca Neculai	Consultant siguranța alimentelor		01/11/2023
2	Verificat	Ing. Viorel Simionescu	Șef Birou Achiziții Publice Contractare		14.11.2023
3	Verificat	Dr Petruța Drugociu	Medic epidemiolog CPIAAM		24. 11. 2023
4	Verificat pentru conformitate	Andreea Băhnăreanu	RMC		4.12.2023
5	Verificat /Avizat	Dr. Emilia SOLOMON	Președinte Comisia de monitorizare / Director Medical		12.12.2023
6	Avizat juridic	Alexandra-Florentina ROTARU	Consilier Juridic		08.01.2024
7	Aprobat	Dr. Elena Cristina MITROFAN	Manager		18.01.2024

Exemplar nr.:




 SPITALUL CLINIC CĂI FERATE IAȘI	Sistemul de Management al Siguranței Alimentelor	Cod: GHP	
	BUNE PRACTICI DE IGIENA ALIMENTARĂ (GHP)	Ed.: 1	Rev.: 0
	Bloc alimentar/ Cantina	Pag.: 2/21	

BUNE PRACTICI DE IGIENA ALIMENTARA (GHP)



Cuprins:

- A. *STRUCTURA CONSTRUCTIVA. DESCRIERE FLUX.*
- B. *IGIENĂ PERSONALĂ*
- C. *IGIENIZĂRI. DEZINFECȚII*
- D. *PREVENIREA CONTAMINĂRII INCRUCIȘATE.*
- E. *PREVENIREA TOXI-INFECȚIILOR ALIMENTARE*
- F. *SANITAȚIE*
- G. *DEZINSECTII. DERATIZĂRI*
- H. *ANEXE*

 SPITALUL CLINIC CĂI FERATE IAȘI	Sistemul de Management al Siguranței Alimentelor		Cod: GHP	
	BUNE PRACTICI DE IGIENA ALIMENTARĂ (GHP)		Ed.: 1	Rev.: 0
	Bloc alimentar/ Cantina		Pag.: 3/21	

A. Structura constructivă. Descriere flux

- **Receptia materiilor prime.** Ingredientele-materii prime utilizate la pregătirea meniurilor sunt receptionate, verificate și dezambalate în zona prestabilită. La recepție se verifică existența documentelor legale însoțitoare respectiv factura, aviz de expediție, certificat de sănătate publică veterinară, declarație de conformitate, după caz. La produsele ambalate se verifică integritatea ambalajului, eticheta produsului, data limită de consum, identificarea lotului. Ambalajele colective de transport folii, cartoane se elimină înainte de introducerea produselor în spațiul de depozitare. Produsele nealimentare (ambalaje, substanțe de igienizare etc.) nu se receptionează în același timp cu produsele alimentare.

- **Loc pentru depozitarea materiilor prime și ingrediente în condiții normale de temperatură.** În acest loc sunt stocate materii prime ambalate individual sau colectiv. Depozitarea materiilor prime și a ingredientelor se face pe rafturi cu asigurarea condițiilor de ventilare și igienizare a spațiului. Fiecare tip de produs este ușor de identificat prin eticheta, lot, data recepției.


- **Spațiu (loc) de depozitare legume proaspete.** Acest spațiu asigură o legătură funcțională între zona de recepție și zona de prelucrare preliminară a legumelor / fructelor. Pentru legume care necesită păstrarea la temperaturi scăzute, depozitarea se face în frigider amplasate în zona de prelucrare preliminară.

- **Frigidere pentru depozitarea materiilor prime și ingrediente în condiții de temperatură controlată refrigerare/congelare.** În care sunt stocate orice materii prime / ingrediente care necesită temperatura controlată. Manipularea produselor în aceste spații se face cu respectarea lanțului de frig. Se verifică temperatura din frigider de două ori pe zi și se înregistrează în formularul **GHP/F06**. Periodic se fac verificări ale funcționării termometrelor din spațiile frigorifice prin comparare cu un termometru etalonat.

-**Spațiu/loc pentru pregătirea preliminară ingrediente.** Carnea de pasare, pește se prelucrează separat în timp, cu igienizarea suprafețelor și ustensilelor după fiecare operație. Pentru colectarea deșeurilor -SNCU- se utilizează galetă cu clapetă și saci de unică folosință.

Spațiu/loc pentru spălarea și deconaminarea ouălor. Se procedează la:

-verificarea integrității cojii, spălarea ouălor murdare, urmată de dezinfectarea, clătirea cu apă rece.

 SPITALUL CLINIC CĂI FERATE IAȘI	Sistemul de Management al Sigurantei Alimentelor	Cod: GHP	
	BUNE PRACTICI DE IGIENA ALIMENTARĂ (GHP)	Ed.: 1	Rev.: 0
	Bloc alimentar/ Cantina	Pag.: 4/21	

- spargerea individuală a ouălelor pentru evitarea contaminării întregii cantități (se utilizează 3 vase.)

- verificarea stării de prospețime a fiecărui ou.

Se va respecta instrucțiunea de lucru Cod **IL-02**

Lucrarea de pregătire preliminară legume este considerată o activitate cu grad ridicat de contaminare fizică și micotică. În această zonă se face o verificare și sortare riguroasă a produselor ce urmează să fie prelucrate, urmate de curățare, spălare, decojire. Activitatea este detaliată în Instrucțiunea de lucru Cod **IL-03**


- **Bucătăria centrală** este situată pe fluxul de prelucrare a produselor. Spațiul este prevăzut cu echipamente de ventilare și filtrare a aerului. Bucătăria este echipată cu utilaje, instalații și ustensile confecționate din materiale care să nu contamineze produsele alimentare, rezistente la acțiuni mecanice, termice și chimice, ușor de curățat, cu suprafețe netede. Amplasarea utilajelor în flux previne intersectarea fazelor salubre de cele insalubre, a materiilor prime cu semipreparatele sau produsele finite. Bucătăria este dotată cu plită pe gaz, cuptor, mașina de tocat, friteuza. Se recomandă schimbarea uleiurilor de prajire ori de câte ori este necesar, adică în momentul în care încep să se închidă la culoare, să miroasă înțepător și să spumeze. Nu se permite aducerea sau utilizarea de ustensile murdare în spațiul bucătăriei; acestea trebuie să fie spălate după fiecare utilizare.

Pentru colectarea deșeurilor se utilizează saci de polietilenă de unică folosință care se evacuează și se înlocuiesc în urma umplerii lor cel puțin o dată pe zi.

Igienizarea spațiului se realizează pe parcursul întregii zile.

-**Spațiu/loc pentru igienizarea ustensilelor și dispozitivelor de lucru.** Spălarea se face cu detergenți avizați pentru uz alimentar, cu respectarea concentrațiilor și cerințelor, recomandate de producător. Clătirea după spălare se face intens, cu apă caldă (fierbinte).

- **Anexe social sanitare** –vestiare, toalete sunt amplasate și dotate corespunzător. Instalațiile sanitare sunt racordate la sursa de apă caldă și rece și conducte de evacuare racordate direct la canalizare. Vestiarele sunt dotate cu dulapuri pentru haine de stradă și separat haine de lucru. Grupurile sanitare pentru personal sunt dotate cu hârtie igienică, săpun lichid, cosuri cu pedala pentru gunoi.

 SPITALUL CLINIC CĂI FERATE IAȘI	Sistemul de Management al Sigurantei Alimentelor	Cod: GHP	
	BUNE PRACTICI DE IGIENA ALIMENTARĂ (GHP)	Ed.: 1	Rev.: 0
	Bloc alimentar/ Cantina	Pag.: 5/21	

C. IGIENA PERSONALA-MASURI SPECIALE IN ETAPA ACTUALA

1. Scop :

1.1. Scopul asigurării igienei personale este de a preveni contaminarea produselor, mediului de lucru și personalului. În acest scop se va asigura:

- menținerea unui nivel adecvat de igienă personală ;
- practicarea unui comportament adecvat de către personal;
- dotarea cu echipament de protecție sanitară a alimentelor curat și complet.
- Asigurarea materialelor de igienizare a mâinilor și pentru grupul sanitar

2. Precizări importante :

2.1. Starea de sănătate și comportamentul personalului prezintă o importanță deosebită pentru obținerea produselor în condiții sigure din punct de vedere al igienei prevăzute de legislația sanitară și sanitară veterinară în vigoare. În cazul în care personalul respectă cu strictețe bunele practici de igienă personală nu există posibilitatea ca acesta să contamineze produsele alimentare pe care le manipulează sau suprafețele de lucru.

2.2. Regulile de igienă sunt obligatorii pentru :

- personalul operator ;
- persoanele care detin funcții de management ;
- persoanele externe care au acces în unitate (furnizori de materii prime, colaboratori, organe de control, vizitatori, practicanți etc.).

3. Reguli specifice

În activitatea de alimentație publică sunt absolut necesară respectarea unor reguli referitoare la :


- Control medical la angajare ;
- Control periodic ;
- Carnete de sănătate ale angajaților ;
- Controlul stării de sănătate înainte de începerea lucrului ;
- Respectarea regulilor de igienă în timpul lucrului ;
- Respectarea regulilor de igienă la terminarea programului de lucru ;
- Igienă personală și folosirea corespunzătoare a vestiarelor, filtru și a grupurilor sociale ;
- Educația sanitară prin instruirii periodice ;
- Reguli de conduită pentru vizitatori

3.1. Controlul medical la angajare

3.1.1 Examenul medical la angajare constă în :

- a) conformitatea cu legislația în vigoare a datelor din Dosarul medical (atenție: examenul tegumentelor și mucoaselor);
- b) - examen coprobacteriologic ;
- examen coproparazitologic ;

Persoanele bolnave sau depistate ca fiind purtătoare de germeni patogeni, fiind găsite în urma efectuării controlului cu :

 SPITALUL CLINIC CĂI FERATE IAȘI	Sistemul de Management al Sigurantei Alimentelor	Cod: GHP	
	BUNE PRACTICI DE IGIENA ALIMENTARĂ (GHP)	Ed.: 1	Rev.: 0
	Bloc alimentar/ Cantina	Pag.: 6/21	

- afecțiuni dermatologice transmisibile, acute sau cronice (furunculoze, piodermite);
- boli infectocontagioase în evoluție până la vindecare;
- leziuni tuberculoase pleuro-pulmonare evolutive;

nu sunt admise pentru angajare, evitându-se astfel contaminarea materiei prime și a produselor finite.

3.1.2. Controlul medical periodic

Scopul controlului medical este de a depista pe parcursul activității, persoanele bolnave sau purtătoare de germeni patogeni.

Examenul medical periodic constă în :

- a) - examen clinic general - semestrial (atenție examenul tegumentelor și mucoaselor) ;
- examen coprobacteriologic - în trimestrul II și trimestrul III ;
 - examen coproparazitologic – anual;

3.2. Carnete de sanatate ale angajatilor/Fisa de aptitudini si responsabilitati

- Fiecare angajat are un carnet de sanatate tipizat/Fisa de aptitudini si responsabilitati.
- Rezultatele analizelor controlului medical la angajare si ale controlului medical periodic sunt consemnate in aceste carnete de sanatate, de medicii specialisti.
- Examenul clinic general este efectuat semestrial de medicul de medicina muncii.
- Ținerea sub control al carnetelor de sanatate este efectuată de CESA/asistentul medical din blocul alimentar care urmărește :
 - Concluziile medicului de medicina muncii ;
 - Data expirării valabilității analizelor efectuate, respectiv controlului medical periodic ;
- Sustragerea sau refuzul prezentării angajatului la examenele medicale este sancționată conform legislației în vigoare.
- CESA/asistentul medical din blocul alimentar interzice accesul în spațiile de producție a persoanelor care nu au efectuate controalele medicale conform legislației.

3.3. Controlul stării de sanatate înainte de începerea lucrului


3.3.1. Prin stare de sanatate se înțelege integritatea și funcționalitatea organismului la un moment dat, fapt care este reflectat asupra capacității de muncă individuale și a stării de bine a persoanelor.

3.3.2. Controlul stării de sanatate al personalului operator este efectuat înainte de începerea lucrului de persoana nominalizată prin decizia Managerului și constă în observarea și verificarea următoarelor :

- semnelor de boală (infecții ale pielii, plagi, febra, diaree, abcese, tuse, dureri în gât, scurgeri din urechi, ochi, etc) ;
- semnelor de oboseală fizică avansată ;
- semnelor de stres;
- prezentei stării de ebrietate.

Personalul operator completează la angajare și la solicitarea conducerii formularul Cod **GHP/F01** și își asumă răspunderea asupra conformității celor declarate, prin semnătură.

- Personalul cu stare de sanatate necorespunzătoare nu este acceptat la locul de muncă și este trimis la medic.
- Persoanlul este reprimis la locul de muncă numai cu avizul medicului specialist

 SPITALUL CLINIC CĂI FERATE IAȘI	Sistemul de Management al Sigurantei Alimentelor		Cod: GHP	
	BUNE PRACTICI DE IGIENA ALIMENTARĂ (GHP)		Ed.: 1	Rev.: 0
	Bloc alimentar/ Cantina		Pag.: 7/21	

3.4. Respectarea regulilor de igiena inainte de inceperea programului de lucru

3.4.1. Normativele sanitare prevad pentru operatorii care receptioneaza, prepara, ambaleaza, livreaza, transporta produse sau vin in contact cu utilajele folosite la prelucrarea acestora, obligativitatea respectarii urmatoarelor reguli de igiena personala :


- Utilizarea corespunzatoare a vestiarului filtru - hainele de strada se lasa in vestiarele special amenajate in acest scop ;
- asezarea hainelor de strada in dulapuri individuale, separate de echipamentul de lucru ;
- scoaterea bijuteriilor (inele, lantisoare, cercei, etc.), agrafelor, ceasurilor, telefoanelor mobile si alte obiecte personale si lasarea lor in vestiarul filtru in spatiul destinat hainelor de strada ;
- igenizare cu apa calda si sapun, urmat de dezinfectia mainelor ;
- unghiile trebuie sa fie scurte, nelacuite si intr-o stare impecabila de igiena ;
- sunt folosite periute individuale de unghii, din material plastic, care sunt spalate si dezinfectate;
- imbracarea echipamentului de protectie (halate, salopete, sorturi, manusi, capeline/filee de par, pantofi albi), in vestiarul cu aceasta destinatie ;
- echipamentul acopera complet corpul;
- echipamentul de protectie este utilizat numai in timpul lucrului, este curat si bine intretinut ;
- echipamentul nu se imprumuta de la o persoana la alta, este schimbat in fiecare zi sau ori de cate ori se impune pentru a fi in permanenta curat;
- capelina acopera complet parul si urechile ;
- cand situatia o impune personalul poarta obligatoriu masca ;

3.5. Respectarea regulilor de igiena in timpul lucrului

3.5.1. In timpul programului de lucru personalul respecta urmatoarele reguli de igiena :

-aplica practici de productie a alimentelor sigure.

- lucreaza numai cu echipament de protectie specific activitatii ce o desfasoara;
- evitarea contactului/ apropierii, atunci cand este posibil, cu orice persoana care prezinta simptome de boala respiratorie, cum ar fi tuse, stranut, jetaj.
- isi spala mainile cu apa calda si sapun lichid dezinfectant, apoi le clatesc bine in jet de apa dupa urmatoarele momente :
 - manipularea materiilor prime, ingredientelor si materialelor auxiliare;
 - schimbarea operatie de lucru;
 - atingerea parului, nasului, fetei, gurii, pielii, etc;
 - dupa ce stranuta, tusec sau folosesc batista ;
 - dupa ce fumeaza la reintrarea in zona de lucru;
 - dupa ce mananca la reintrarea in zona de lucru;
 - imediat dupa folosirea toaletei;
 - dupa ce efectueaza reglaje ale utilajelor ;
 - curatarea si dezinfectarea locului de munca;
 - dupa ce vin in contact cu deseuri, produse confiscate, etc.
 - ori de cate ori este necesar.

 SPITALUL CLINIC CĂI FERATE IAȘI	Sistemul de Management al Siguranței Alimentelor		Cod: GHP	
	BUNE PRACTICI DE IGIENA ALIMENTARĂ (GHP)		Ed.: 1	Rev.: 0
	Bloc alimentar/ Cantina		Pag.: 8/21	

- lucratorii care prezinta leziuni cutanate deschise au obligatia de a purta plasturi intens colorati si / sau manusi de unica folosinta ;
- in cazul in care, in timpul desfasurarii activitatii, operatorul sufera un accident –s-a taiat, s-a zgariat, acesta paraseste imediat locul de munca pentru evitarea contaminarii si acoperirea ranii cu plasture intens colorat;

3.6. Respectarea regulilor de igiena la terminarea programului de lucru

3.6.1. La terminarea programului de lucru operatorii respecta urmatoarele reguli de igiena :

- curata si dezinfecteaza utilajele, accesoriile, instrumentarul si ustensilele cu care a lucrat ;
- curata si dezinfecteaza spatiile de productie si spatiile adiacente (depozite materii prime si ingrediente, depozite materiale de ambalare) ;
- colecteaza deseurile rezultate in urma desfasurarii activitatii si le depoziteaza in locul special destinat acestui scop ;
- merge la vestiarul filtru, lasa echipamentul de protectie in spatiu special amenajat pentru a fi colectat si spalat , face dus isi pune echipamentul de strada.

3.7. Educatia privind regulile de igiena prin instruiiri periodice.

Cunoasterea regulilor de igiena de catre personalul operator este deosebit de importanta deoarece influenteaza nu numai starea de sanatate a individului ci si a colectivitatii si a consumatorului.

Operatorii sunt instruiti periodic privind regulile de igiena alimentara ce trebuie respectate cursurile sunt sustinute de personal specializat si finalizate prin teste de evaluare a cunostintelor acumulate

3.8. Reguli de conduita pentru vizitatori.

Vizitatori : personal de intretinere a utilajelor, operatori DD, inspectori de la autoritati.


Unitatea are stabilita o procedura pentru vizitatori prin care sunt stabilita traseele acestora, persoanele insotitoare si responsabilitatile acestora privind respectarea normelor de igiena.

Vizitatorii trebuie sa respecte toate regulile de comportament si de pastrare a igienei stabilite in zonele pe care le viziteaza, in functie de gradul de risc pe care prezenta lor il implica :

- declara pe propria raspundere ca nu prezinta semne de boala **GHP/F02** ;
- intra in spatiile de lucru numai prin vestiarele tip filtru ;
- poarta echipament de protectie alcatuit din halat de unica folosinta, capelina si botosei;
- la intrarea in spatiul de lucru isi dezinfecteaza mainile cu solutia de dezinfectant ;
- nu gusta nici un produs in spatiul de lucru ;
- nu atinge, pe toata durata vizitei in sectorul de productie, nici un produs / materie prima / ingredient / material de ambalare, etc..

Formulare-inregistrari:

- Formular declarative pe propria raspundere a personalului operator Cod **GHP/F01**
- Formular evidenta acces vizitatori Cod **GHP/F03** și Declaratie vizitator Cod **GHP/F02**
- Fise de aptitudini si responsabilitati –formular tipizat

 SPITALUL CLINIC CĂI FERATE IAȘI	Sistemul de Management al Sigurantei Alimentelor	Cod: GHP	
	BUNE PRACTICI DE IGIENA ALIMENTARĂ (GHP)	Ed.: 1	Rev.: 0
	Bloc alimentar/ Cantina	Pag.: 9/21	

C. PROCEDURA DE IGIENIZARE.

C.1. PRECIZARI TEHNICE

Igienizarea reprezintă procesul de prespălare și dezinfecție a spațiilor de depozitare, producție, acces, a utilajelor, a ustensilelor de lucru și a tuturor recipientelor folosite. Scopul igienizării este de a îndepărta resturile, de a reduce încărcătura microbiană și de a distruge microorganismele generatoare de afecțiuni, astfel încât să fie asigurată salubritatea preparatelor fabricate. Igienizarea este o componentă foarte importantă și permanentă a activității unității. Igienizarea se execută după o schemă zilnică și una săptămânală (în ziua de luni a fiecărei săptămâni).

-Igienizarea zilnică se execută de către personalul desemnat cu igienizarea alături de personalul care lucrează în respectiva secție. Igienizarea zilnică se execută în fiecare zi, la sfârșitul programului de lucru și constă în: curățirea mecanică, curățirea chimică, clătirea.

- Pregătirea zonei pentru igienizare se execută după terminarea lucrului și constă în:

* materia primă și semipreparatele existente se depozitează în depozitele frigorifice, după o prealabilă etichetare a acestora;

*recipientele și ustensilele folosite (cuțite, masate etc) se vor igieniza în spațiul special destinat igienizării acesteia;


* resturile rămase se vor depune în recipientele cu pedală pentru colectarea deșeurilor;

* se dezassemblează părțile componente ale echipamentelor care necesită această operațiune (mașina de tocat, malaxor), pentru o igienizare cât mai eficientă.

- Curățirea mecanică înseamnă îndepărtarea resturilor de pe utilaje, pereți și pardoseli, cu ajutorul apei la temperatură de 55°C folosind măhuri, perii, bureți etc. Acestea se depozitează în recipientul pentru colectarea deșeurilor. Mesele din inox, utilajele se vor șterge pentru îndepărtarea resturilor. Pavimentul secțiilor se va mătura, gunoiul strâns se va depune în recipiente speciale. Părțile componente ale ustensilelor vor fi curățate cu ajutorul periilor.

- Curățarea chimică și dezinfecția se vor executa numai după ce curățarea mecanică este terminată și este corect efectuată, și constă în îndepărtarea murdăriei de pe toate suprafețele existente, cu ajutorul apei la temperatura de 55°C și a unor preparate care conțin atât substanțe tensio-active pentru îndepărtarea murdăriei, cât și substanțe dezinfectante pentru reducerea încărcăturii microbiene. Aceste substanțe folosite, cât și ustensilele folosite la igienizare, vor fi depozitate în spațiul special destinat.

- la fiecare 3 luni se vor schimba substanțele folosite la igienizare!!

 SPITALUL CLINIC CĂI FERATE IAȘI	Sistemul de Management al Sigurantei Alimentelor	Cod: GHP	
	BUNE PRACTICI DE IGIENA ALIMENTARĂ (GHP)	Ed.: 1	Rev.: 0
	Bloc alimentar/ Cantina	Pag.: 10/21	

- mesele din inox, chiuvetele, utilajele se spală cu bureții; pereții, ușile, pavimentul se spală folosind perii (ordinea este: pereți, mese, paviment). Se va insista asupra suprafețelor greu accesibile, unde se poate acumula murdărie: colțuri, îmbinări, fante, suprafețe poroase, zone greu accesibile, ș.a, părțile componente ale ustensilelor. La sfârșit se vor spăla sifoanele de pardoseală.

-după efectuarea curățării chimice se va efectua inspecție vizuală a suprafețelor și dacă este nevoie se va repeta această etapă asupra zonelor unde murdăria nu a fost îndepărtată în totalitate. Se vor respecta timpii de contact recomandați de către producători pentru substanțele folosite la spălare și dezinfectie.

- clătirea constă în ștergerea suprafețelor cu lavete și apă până la îndepărtarea în totalitate a substanțelor folosite la igienizare. După efectuarea clătirii apa rămasă pe suprafețe se va îndepărta. Apa rămasă pe paviment se va îndepărta cu racletele.

-igienizarea ustensilelor, recipientelor și a părților componente ale utilajelor se execută în spațiul special destinat, unde are loc o spălare manuală a acestora, folosindu-se detergenți avizați de Ministerul Sănătății. Se efectuează clădirea corpurilor igienizate și apoi acestea se pun la scurs pe rastele. Navetele din PVC vor fi igienizate zilnic în spațiul destinat igienizării recipientelor și ustensilelor, apoi acestea vor fi puse la scurs (cu gura în jos) una peste cealaltă.

- igienizarea săptămânală constă în aceleași operațiuni ca și la igienizarea zilnică, în plus, se vor igieniza depozitul de refrigerare, pereții și pavimentul de după utilaje. Lunar vor fi igienizate protecțiile corpurilor de iluminat. Substanțele și ustensilele folosite la igienizare vor sta în spațiul special destinat, care este securizat.


Instrucțiunile de curățenie vor fi aplicate pe parcursul tuturor activităților de preparare a produselor alimentare și a băuturilor.

C.2.Cerințele pentru soluțiile de igienizare:

- Soluțiile de spălare trebuie să aibă o bună capacitate de umectare;
- Soluțiile să dizolve impuritățile de pe suprafețe;
- În timpul procesului de spălare să nu producă corodarea suprafețelor și să fie compatibile și cu alte amestecuri.

Cerințele referitoare la soluțiile de dezinfectare:

- Spectru larg de distrugere a microbilor;
- Efect satisfăcător în timp scurt, la concentrații mici;

 SPITALUL CLINIC CĂI FERATE IAȘI	Sistemul de Management al Siguranței Alimentelor	Cod: GHP	
	BUNE PRACTICI DE IGIENA ALIMENTARĂ (GHP)	Ed.: 1	Rev.: 0
	Bloc alimentar/ Cantina	Pag.: 11/21	

- Întrebuințare ușoară;
- Să fie stabile în timp, compușii rezultați din reacție să nu fie periculoși;
- Soluția, în concentrație corespunzătoare, să nu afecteze sănătatea omului.

Dozarea soluțiilor de curățat și dezinfectat se efectuează după metoda recomandată de producător. Dozarea se face pe cât posibil, la cantitatea necesară pentru utilizare. Recipientele folosite pentru dozare trebuie să fie marcate vizibil și este interzisă folosirea acestora în alt scop.

C.3.DERULARE PROCES. Igienizarea în timpul procesului de preparare alimente.

În timpul procesului, pe parcursul fluxului tehnologic se face curat, respectând condițiile igienico-sanitare la servire/livrare meniuri și igienizarea de la sfârșitul programului de lucru.

PROCEDURA – igienizarea în timpul desfășurării activității între diverse operațiuni și manopere, la apariția spontană a impurităților (scurgeri, împrăstieri) trebuie efectuată corespunzător. Pe tot parcursul operației de igienizare se va asigura protecția corespunzătoare a produsului alimentar. În timpul procesului deșeurile care apar, se îndepărtează continuu sau periodic, conform procedurii deșeurilor, în locul de depozitare special amenajat.

Igienizarea zilnică

Curățirea și dezinfectarea

- Mobilierului, utilajelor, aparatelor folosite trebuie efectuată la sfârșitul fiecărei zile de lucru.
- Igienizarea utilajelor și a spațiilor de depozitare, igienizarea depozitelor – permanent.
- Igienizarea instalațiilor frigorifice (frigidere, congelatoare, lăzi frigorifice, vitrine etc):

PROCEDURA: curățarea suprafețelor exterioare instalațiilor frigorifice se va efectua cu soluțiile de curățare și dezinfectare (curățarea se efectuează zilnic).


- Curățarea suprafețelor interioare instalațiilor frigorifice se efectuează cu soluția de curățat adecvată, dozată la concentrația recomandată pentru utilizare.

- Înainte de utilizarea instalațiilor, după curățarea lor mecanică, acestea trebuie dezinfectate.

Urmele soluțiilor de dezinfectare se vor spăla cu jet de apă.

- În timpul întreținerii, instalațiile demontate trebuie curățate și dezinfectate cu soluții;
- Trebuie să acordăm o atenție sporită ca apa să nu pătrundă la prize și întrerupătoare.

Igienizarea veselei. Operațiunea se face în fiecare secție, unde este distribuită mancarea.

 SPITALUL CLINIC CĂI FERATE IAȘI	Sistemul de Management al Sigurantei Alimentelor	Cod: GHP	
	BUNE PRACTICI DE IGIENA ALIMENTARĂ (GHP)	Ed.: 1	Rev.: 0
	Bloc alimentar/ Cantina	Pag.: 12/21	

- Igienizarea vasei constă în curățirea și dezinfectarea cu soluții adecvate a recipientelor folosite pentru depozitarea, servirea produselor alimentare. Deoarece aceste vase și ustensile intră în contact direct cu produsele alimentare, se curăță și se dezinfectează cu produse adecvate, dozate la concentrația corespunzătoare, respectând cerințele de siguranță a alimentelor.

- Igienizarea vasei cuprinde obligatoriu și dezinfectarea, deoarece în lipsa acesteia nu este asigurată igiena microbiologică.


PROCEDURĂ: Regulamente generale referitoare la igienizarea vasei/:

- Pentru spălarea vasei trebuie asigurată apă caldă și rece în cantitate corespunzătoare.
- Se interzice folosirea chiuvetelor în alt scop;
- În timpul lucrului (dacă este necesar) și la terminarea schimbului, chiuvetele-spălător și spațiul în care sunt amplasate, trebuie curățate și dezinfectate.
- Pentru spălarea vasei se utilizează perii specifice, adecvate acestui scop, care trebuie dezinfectate ori de câte ori sunt folosite;
- Recipientele și ustensilele folosite în spațiile de pregătire, trebuie marcate conform scopului de utilizare. Spălarea și dezinfectarea acestora se efectuează tot în aceste spații.
- Vasele trebuie spălate ori de câte ori au fost folosite pentru ca resturile alimentare să nu fie uscate pe acestea.
- Pentru igienizarea vasei se folosesc doar soluții controlate și avizate de organele sanitare.
- Amestecarea soluțiilor se efectuează respectând cu strictețe modul de utilizare.
- Eficiența soluției de degresare să nu depindă în mare măsură de temperatura apei în care s-a dizolvat. Temperatura recomandată a apei este de aproximativ 40-45°C.

Este indicată verificarea din timp în timp a eficacității limpezirii prin controlul pH-ului realizat cu hârtia indicator sau prin examen de determinare a substanțelor chimice. Rezultatul analizei este considerat corespunzător atunci când pH-ul soluției din picăturile apei rămase pe veselă, după limpezire, este identic cu cel al apei potabile.

Igienizare săptămânală

- Ștergerea prafului de pe capacul recipientelor de depozitare și de pe pervazuri.
- Măturarea se face dinspre colțuri înspre traseele de evacuare, după care se colectează în containere bine închise și izolate

 SPITALUL CLINIC CĂI FERATE IAȘI	Sistemul de Management al Sigurantei Alimentelor	Cod: GHP	
	BUNE PRACTICI DE IGIENA ALIMENTARĂ (GHP)	Ed.: 1	Rev.: 0
	Bloc alimentar/ Cantina	Pag.: 13/21	

Igienizarea lunară

- Ștergerea prafului de pe pereți și îndepărtarea pănzelor de păianjen
- Ștergerea prafului și spălarea tocurilor de uși și pervazurile ferestrelor, curățarea suprafețelor de sticlă
- Curățarea elementelor de iluminat

Igienizarea anuală

- văruirea (var lavabil)
- deratizarea și dezinsecția

C.4. PROCEDURA DE CONTROL PREOPERAȚIONAL

Scopul controlului preoperațional este acela de a urmări modul în care s-a efectuat igienizarea spațiilor, utilajelor, ustensilelor de mână folosite.


- controlul preoperațional se realizează zilnic la prima oră, înainte de începerea programului de lucru.

- persoana responsabilă care efectuează controlul preoperațional verifică starea de igienă a vestiarelor, integritatea dulapurilor individuale, funcționarea chiuvetelor, existența săpunului lichid și a prosoapelor de hârtie de unică folosință.

- pentru efectuarea controlului preoperațional, responsabilul se deplasează în aria de producție urmărind modul în care s-a efectuat gradul de curățenie al echipamentelor, în special îmbinările și a locurilor unde se poate acumula murdărie, controlându-se și părțile ascunse ale utilajelor și ustensilelor de mână, rezultatele controlului înregistrându-se în fișa de control preoperațional.

- în cazul în care la controlul preoperațional vizual se constată **neconformități** și anume murdărie vizibilă pe echipamente sau utilaje, bătirea apei pe paviment, pe mese, pe utilaje, navete în locuri nepermise, ustensile de igienizat în aria de producție, sifoane de pardoseală încărcate, se vor lua următoarele **măsuri corective**:

- Se remediază imediat deficiența (se depozitează navetele, se curăță sifoanele de pardoseală, se pun ustensilele de igienizat în locul special amenajat, se îndepărtează apa care bălțește pe paviment sau mese),
- Se reigienizează zona și echipamentul în cauză,
- Se reinstruiește personalul care face igienizarea,

 SPITALUL CLINIC CĂI FERATE IAȘI	Sistemul de Management al Sigurantei Alimentelor		Cod: GHP	
	BUNE PRACTICI DE IGIENA ALIMENTARĂ (GHP)		Ed.: 1	Rev.: 0
	Bloc alimentar/ Cantina		Pag.: 14/21	

- Se face recontrolul,
- Se supraveghează personalul care efectuează igienizarea pentru a se observa dacă se aplică corect procedura de igienizare.

- La sosirea personalului operator, persoana responsabilă va urmări starea de sănătate a personalului, existența leziunilor la nivelul mâinilor, igiena mâinilor (curate, unghiile tăiate scurt), starea de igienă a echipamentului, dacă este complet.

- Rezultatele controlului preoperațional și a stării de sănătate a personalului precum și măsurile corective în cazul descoperirii unor neconformități, se trec în fișa de control preoperațional.

C.5. PROCEDURA DE MANIPULARE ȘI DEPOZITARE A DEȘEURILOR DE ORIGINE ANIMALĂ ȘI A GUNOIULUI MENAJER

Prin *deșeuri de origine animală* - *SNCU* se înțelege părțile de carcasă impropriei consumului uman (oase, cartilaje, tendoane, fascii, flaxuri); părțile de carcasă, semifabricatele sau produsele finite care au venit în contact cu pavimentul sau cu modificări organoleptice; părțile de carcasă murdare de vaselină pentru cârlige; resturile de carne colectate de pe sitele sifoanelor pentru pardoseală, în timpul operațiunii de igienizare.

- Scopul manipulării, depozitării și evacuării corecte a deșeurilor este acela de a preveni contaminarea materiei prime și produselor fabricate;

C. 6. Formulare inregistrari:

-Formular autocontrol Cod **GHP/F04**


-Lista substantelor utilizate la igenizare Cod **GHP/F05**

D.PREVENIREA CONTAMINARII INCRUCISATE

Igiena personalului, a spațiilor, utilajelor și ustensilelor sunt, de asemenea, importante pentru a evita contaminarea încrucișată între materiile prime netratate termic sau semipreparate și cele care sunt gata de consum.

Contaminare microbiologică încrucișată între produse în diferite stadii de execuție, materiale, ambalaje:

- materiile prime, semipreparatele și produsele finite se vor separa fizic (în depozite sau spații alocate diferite);
- ambalajele se vor separa de materii prime și semipreparate;
- se va respecta fluxul tehnologic.

 SPITALUL CLINIC CĂI FERATE IAȘI	Sistemul de Management al Sigurantei Alimentelor		Cod: GHP	
	BUNE PRACTICI DE IGIENA ALIMENTARĂ (GHP)		Ed.: 1	Rev.: 0
	Bloc alimentar/ Cantina		Pag.: 15/21	

Contaminare încrucișată între produse neconforme și produse sigure pentru consum:

- produsele reprocesate se vor folosi doar după o atentă examinare și asigurarea că sunt conforme;
- se interzice reintroducerea în circuit a unor produse expirate sau potențial nesigure;
- se interzice reintroducerea în produs a unor ingrediente cazute pe jos sau în alte spații insalubre;

Contaminare microbiologică încrucișată între personal posibil contaminat și spațiul de lucru sau alimente:


- personalul cu echipament murdar, mâini nespălate după folosirea toaletei sau alte operații, nu vor intra în spațiul de pregătire alimente;
- se va respecta regula vestiarului filtru de fiecare dată când se iese din interiorul spațiului de lucru;
- după folosirea toaletei, personalul va fi educat și obligat să-și spele și dezinfecteze mâinile;
- personalul va purta în timpul programului echipament de lucru curat; Se va păstra, pe cât posibil distanță preventivă între persoane de 1-1,5 m.
- personalul bolnav sau cu leziuni ale pielii nu va fi acceptat în spațiul de preparare, până la vindecarea lui completă;
- accesul personalului neproductiv sau al vizitatorilor va fi interzis sau se va face respectând Regulile de vizitare.

Contaminare microbiologică încrucișată de la ustensile, echipamente și spații:

- echipamentele, ustensilele și suprafețele de lucru vor fi curățate și deinfectate după procesarea unui lot de materii prime;
- scurgerile de lichide trebuie curățate cu promptitudine;
- se va evita stagnarea apei pe pardoseli sau pe traseele exterioare;
- produsele nu se vor depozita pe pardoseala (cel puțin 15 cm deasupra pardoselii) și nu lipite de pereți;
- se vor respecta regulile în ceea ce privește asigurarea mentenanței pentru utilaje

Contaminare microbiologică încrucișată de la gunoi, produse neconforme sau ustensilele de curățenie în vestiare:

- se va realiza separarea în timp a evacuării gunoierului de alte activități;
- igienizarea spațiilor de depozitare a gunoierului;
- respectarea etapelor curățeniei și concentrațiile substanțelor de igienizare;
- ustensilele de curățenie folosite în vestiar nu vor fi folosite în spațiul de lucru;
- produsele expirate sau neconforme vor fi izolate pentru a preveni contaminarea altor produse sau spații.

 SPITALUL CLINIC CĂI FERATE IAȘI	Sistemul de Management al Siguranței Alimentelor	Cod: GHP	
	BUNE PRACTICI DE IGIENA ALIMENTARĂ (GHP)	Ed.: 1	Rev.: 0
	Bloc alimentar/ Cantina	Pag.: 16/21	

Contaminare prin mediul de lucru:

- se asigura prevenirea contaminarii spatiului de productie cu aer contaminat din exterior: crearea unei suprapresiuni de aer in interior pentru prevenirea patrunderii aerului contaminat in interior la deschiderea usilor de acces.

Contaminare fizica incrucisata:

- se va evita contaminarea produselor cu corpuri straine din mediul de lucru (sticla, bucati rupte din ambalaje, echipamente, etc.)

- inspectarea corpurilor sau echipamentelor din sticla sau alte materiale casante pentru evidentierea unor eventuale bucati lipsa.

Contaminare chimica incrucisata:

- substantele utilizate la igienizarea ustensilelor de lucru, echipamentelor si a tuturor suprafetelor care vin in contact cu produsul, vor fi preparate conform instructiunilor producatorului si vor fi respectate etapele igienizarii;

- personalul care manipuleaza si utilizeaza substantele de igienizare va fi instruit si va avea acces la instructiunile de utilizare a acestora.


E. Masuri pentru prevenirea toxi-infectiilor alimentare cu preparatele culinare

1. Evitarea prepararii alimentelor cu 2-3 ore inainte de consum in situatia in care nu se pot asigura conditiile de temperatura necesare pastrarii alimentelor preparate
2. Asigurarea pastrarii alimentelor la temperatura de 4-8 grade C in situatia alimentelor ce vor fii consummate dupa 2-3 ore de la preparare
3. In cazul alimentelor gatite asigurarea unei temperature, in centrul geometric al produsului, de peste 70 grade C
4. Evitarea contactului intre alimentele preparate si cele nepreparate
5. Igienizarea recipientelor dupa fiecare utilizare
6. Igienizarea suprafetelor de lucru
7. Evitarea prepararii alimentelor de catre personae care prezinta leziuni (panaritii) la nivelul mainilor sau protejarea acestora cu manusi sau pansamente
8. Evitarea contactului intre alimente , insecte si rozatoare
9. Utilizarea sursei de apa potabila la gatirea alimentelor
10. Recoltare si pastrare contraprobe in situatia unor consumuri colective si inregistrare in formular cod **GHP/F10**

F. SANITATIE

1. Principii generale :

- 1.1. Scopul vizat prin efectuarea testelor de sanatate este de a verifica eficacitatea igienizarilor si dezinfectiilor.

 SPITALUL CLINIC CĂI FERATE IAȘI	Sistemul de Management al Sigurantei Alimentelor	Cod: GHP	
	BUNE PRACTICI DE IGIENA ALIMENTARĂ (GHP)	Ed.: 1	Rev.: 0
	Bloc alimentar/ Cantina	Pag.: 17/21	

- 1.2. Controlul eficacității nu poate fi realizat prin observarea cu ajutorul organelor de simț. Testarea constă în analizele de laborator referitoare la :
 - reducerea numărului total de germeni (deci implicit și a celor patogeni) în limitele admise pentru ca să poată fi considerate nepericuloase pentru consumatori;
 - dispariția germenilor patogeni.
- 1.3. Acest control este făcut de către un laborator autorizat cu ajutorul « testelor de sanitație »
 - respectiv prin recoltarea din aerul încăperilor (microaeroflora) și de pe suprafețele de testat (personal operator, echipament de lucru, utilaje și accesorii, instrumentar și recipiente, spații de producție și spații de depozitare, mijloace de transport, etc.) utilizând tampoane sterile, a încărcăturii microbiene care este apoi însămânțată pe medii de cultură, unde microbii se dezvoltă. După un interval de timp, în coloniile dezvoltate, fiecare microorganism este identificat.
- 1.4. În cazul în care din rezultatele primite de la prestatorul autorizat sunt identificate neconformități, persoana responsabilă completează o fișă de neconformitate Cod **PS 04/F01** și o urmărește până la eliminare.

2. Reguli specifice :

2.1. Regulile de prelevare probe:

- 2.1.1 Înaintea prelevării probelor de sanitație, mâinile persoanei desemnate sunt spălate și dezinfectate.
- 2.1.2. Materialele necesare prelevării probelor sunt aprovizionate din laboratoarele specializate și autorizate (DSP, DSVSA).
- 2.1.3. Probele de sanitație sunt recoltate: după igienizarea suprafețelor, înaintea începerii lucrului și în timpul programului de lucru.
- 2.1.4. Probele de sanitație prelevate sunt identificate prin etichetare. Pe eticheta sunt completate următoarele date:
 - denumirea unității;
 - denumirea obiectivului;
 - data, ora prelevării probei;
 - locul de recoltare;
 - numele / prenumele persoanei care a recoltat proba.
- 2.1.5. Probele de sanitație sunt expediate spre laboratoarele specializate și autorizate / acreditate, imediat după recoltare de către persoanele desemnate

2.2. Mod de prelevare probe de sanitație:


2.2.1. Controlul bacteriologic al mâinilor personalului operator:

Controlul bacteriologic al mâinilor personalului operator este efectuat înaintea începerii programului de lucru, de persoana desemnată.

Materiale utilizate:

- eprubete cu tije din material plastic sigilate, tije fiind dotate în vârf cu tampoane de vată hidrofila și sterilă.

Tehnica prelevării probelor:

 SPITALUL CLINIC CĂI FERATE IAȘI	Sistemul de Management al Sigurantei Alimentelor	Cod: GHP	
	BUNE PRACTICI DE IGIENA ALIMENTARĂ (GHP)	Ed.: 1	Rev.: 0
	Bloc alimentar/ Cantina	Pag.: 18/21	

- tamponul de vata este umectat in ser fiziologic;
- palma si spatiile interdigitale de la o mana este stearsa cu tamponul de vata, de trei ori in acelasi loc;
- in acelasi mod este recoltata proba si de pe cealalta mana.

2.2.2. Controlul bacteriologic al utilajelor si accesoriilor, instrumentarului si recipientilor, echipamentului de lucru si mijloacelor de transport :

Prelevarea probelor este efectuata de catre persoana desemnata, inaintea inceperii programului de lucru, dupa igienizare si in timpul programului de lucru.

Materiale necesare:

- eprubete cu tije din material plastic, sigilate; tijele sunt dotate in varf cu tampoane de vate hidrofila, sterile.

Tehnica prelevării probelor:

- eprubeta este desigilata prin rotirea tijei;
- o suprafata de cca. 100 cm² este stearsa cu tamponul de vata prin trecerea acestuia de 3 ori in acelasi loc, in directii diferite (a doua trecere perpendiculara de prima, iar a treia oblica pe primele doua);
- tamponul de vata este introdus imediat in eprubeta;
- tampoanele sunt transportate imediat la laboratorul autorizat.

Se anexeaza : Programul de autocontrol pe anul 2023 cod GHP/F08
 P.V.Recoltari probe in autocontrol cod GHP/ F09

G. DEZINSECTII. DERATIZARI

1. Principii generale :

1.1. Scopurile vizate sunt prevenirea si combaterea insectelor si rozatoarelor din spatiile de productie si depozitele de materii prime, ingrediente, materiale de ambalare si produs finit.

1.2. Insectele (muste, gandaci, furnici, etc.) si rozatoarele (soareci, sobolani, etc.) sunt agenti vectori care intermediaza transportul bacteriilor, virusilor, oualor de paraziti, sporilor de mucegaiuri, constituind focare de transmitere a bolilor infecto-contagioase si parazitare.

1.3. Unele insecte pot infesta masiv produsele, generand :


- deprecierea acestora (pierderi economice) ;
- rol patogen, prin substante alergice si toxice pe care insectele le lasa in produse.

1.4. Rozatoarele sunt surse generatoare de :

- transmiterea bolilor infecto-contagioase prin contaminarea alimentelor cu leptospiroza, trichineloza, febra tifoida, etc. ;
- pierderi materiale ;
- disconfort datorat mirosului, urmelor de roaderie si fecalelor.

1.5. Periodicitate efectuării operatiilor de dezinfectii si deratizari este documentata intr-un PROGRAM ANUAL elaborat de A.D. . Acest program este elaborat la inceputul fiecarui an calendaristic.

1.6. Programul anual este transmis prestatorului autorizat pentru conformare.

 SPITALUL CLINIC CĂI FERATE IAȘI	Sistemul de Management al Sigurantei Alimentelor		Cod: GHP	
	BUNE PRACTICI DE IGIENA ALIMENTARĂ (GHP)		Ed.: 1	Rev.: 0
	Bloc alimentar/ Cantina		Pag.: 19/21	

1.7. Prestatorul autorizat elaboreaza si actualizeaza ori de cate ori este necesar schema de amplasare a tuturor statiilor de intoxicare din cadrul firmei. Fiecare astfel de statie este codificata atat pe schema generala elaborata cat si faptic, in cadrul firmei.

1.8. Verificarea eficacitatii statiilor de intoxicare este efectuata de persoana desemnata care consemneaza concluziile in formularul inten prestabilit. In cazul in care aceasta persoana identifica neconformitati informeaza pe loc A.D..

1.9. Cadavrele rozatoarelor sunt colectate si incinerate.

2. Reguli specifice :

2.1. Dezinsectia

Dezinsectia este ansamblul mijloacelor si metodelor de combatere a insectelor, care vehiculeaza si transmit boli infecto-contagioase si parazitare pricinuind pagube prin distrugerea si degradarea produselor alimentare, materiilor prime, ambalajelor, etc.


2.1.1. Metode de prevenire si combatere:

2.1.1.1. Dezinsectia preventiva consta in:

- a) impiedicarea patrunderii insectelor prin protejarea cu site sau alte sisteme, a usilor, ferestrelor si a gurilor de ventilare ;
- b) pastrarea permanenta a spatiilor de productie si depozitare in stare de curatenie ;
- c) evitarea stagnarii apei pe pardoseli sau pe traseele exterioare ;
- d) protejarea materiilor prime si ingredientelor prin inchiderea ambalajelor imediat dupa utilizare;
- e) depozitarea deseurilor rezultate in urma procesului tehnologic numai in recipienti etansi, special identificati, prevazuti cu pungii de unica folosinta, capac si pedala;
- f) zonele in care sunt amplasati recipientii sunt mentinute in perfecta stare de curatenie;
- g) evacuarea zilnica a deseurilor, la sfarsitul fiecarui schimb de lucru;
- h) containerele de gunoi din curtea organizatiei sunt amplasate la distanta de sectiile de productie pentru eliminarea riscului de acces al insectelor ;
- i) indepartarea vegetatiei agatatoare din vecinatatea spatiilor de productie.

2.1.1.2. Dezinsectia propriu-zisa (de combatere):

- a) pentru combaterea insectelor sunt folosite substante de atac si remanente (care persista) in cazul unei infestari masive, numite insecticide;
- b) insecticidele utilizate sunt avizate sanitar pentru a fi folosite in alimentatia publica, sa aiba fise tehnice de securitate si certificate de conformitate, pentru :
 - a se cunoaste toxicitatea lor pentru om si masurile de prevenire a intoxicatiei;
 - a stabili dozele exacte necesare;
 - a nu fi expirate sau degradate astfel incat substanta activa sa fie eficace.
- c) *mod de administrare* :
 - a) prin pulverizare cu insecticide (solutii, emulsii, etc.);;
 - b) prin utilizarea statiilor de intoxicare ;
 - c) prin atragerea si distrugerea insectelor cu ajutorul aparatelor electronice cu lumina ultravioleta.
- d) *locuri supuse dezinsectiei*:

 SPITALUL CLINIC CĂI FERATE IAȘI	Sistemul de Management al Sigurantei Alimentelor		Cod: GHP	
	BUNE PRACTICI DE IGIENA ALIMENTARĂ (GHP)		Ed.: 1	Rev.: 0
	Bloc alimentar/ Cantina		Pag.: 20/21	

- simultan pe toata aria deoarece insectele se refugiază în încăperile netratate, de unde revin apoi;
 - interiorul spațiilor de producție cu condiția sistării activității și a protejării utilajelor și accesoriilor, instrumentarului și recipientilor, echipamentelor, etc. cu folii din material plastic;
 - zona depozitelor de materii prime/ingrediente/ materiale de ambalare ;
 - zona depozitare/ambalare/livrare produse finite ;
 - în zonele anexelor sanitare (vestiare filtru și grupuri sociale);
 - în birouri, holuri ,etc;
 - în zona exterioară a clădirilor (usi, ferestre, guri de aerisire, zona containerelor de depozitare deseuri);
- e) *frecvența efectuare dezinsecție*: conform « Programului anual de dezinsecție și deratizare » sau ori de câte ori este necesar.

2.2. Deratizare

Deratizarea este ansamblul mijloacelor și metodelor de combatere a rozătoarelor, care vehiculează și transmit boli infecto-contagioase și parazitare pricinuind pagube prin distrugerea și degradarea produselor alimentare, materiilor prime, ambalajelor, etc.


2.2.1. Metode de prevenire și combatere:

2.2.1.1. Deratizarea preventivă constă în :

- a) blocarea posibilelor locuri de acces (goluri și fisuri în elementele de construcție, fisuri de pe lângă instalațiile de apă și canalizare, etc.) ;
- b) montarea de site etanșe la sifoanele de pardoseală și canalizare ;
- c) îndepărtarea din spațiile de producție și depozitare a oricăror materiale care pot constitui adăpost pentru rozătoare ;
- d) protejarea materiilor prime și ingredientelor prin închiderea ambalajelor imediat după utilizare;
- f) depozitarea deșeurilor rezultate în urma procesului tehnologic numai în recipiente etanșe, special identificați, prevăzuți cu punți de unică folosință, capac și pedala;
- g) zonele în care sunt amplasați recipientii sunt menținute în perfectă stare de curățenie;
- h) evacuarea zilnică a deșeurilor, la sfârșitul fiecărui schimb de lucru;
- i) containerele de depozitare deseuri din curtea interioară sunt amplasate la distanță de secțiile de producție pentru eliminarea riscului de acces al rozătoarelor ;
- j) igienizarea vecinătăților prin distrugerea focarelor.

2.2.1.2. Deratizarea propriu-zisă (de combatere):

- a) Metodele utilizate pentru combaterea rozătoarelor sunt :
 - mecanice, cu stații de intoxicare, capcane și aparate ecologice amplasate pe baza unor planuri (schite) bine determinate ;
 - chimice, prin utilizarea de substanțe numite rodenticide (raticide), care sunt avizate sanitar, pentru asigurarea conformității cu cerințele legislative în domeniu, au fișa tehnică de securitate și declarație de conformitate.
- b) Locurile supuse deratizării:

 SPITALUL CLINIC CĂI FERATE IAȘI	Sistemul de Management al Sigurantei Alimentelor		Cod: GHP	
	BUNE PRACTICI DE IGIENA ALIMENTARĂ (GHP)		Ed.: 1	Rev.: 0
	Bloc alimentar/ Cantina		Pag.: 21/21	

- in interiorul spatiului de ambalare/livrare produs finit ;
- in interiorul spatiilor de productie;
- in zonele anexelor sanitare (vestiare filtru si grupuri sociale);
- in birouri, holuri ;
- in zone inaccesibile operatorilor ;
- in jurul cladirilor (spatiul de depozitare deseuri).

c) frecventa deratizării: conform « Programului de dezinsectie si deratizare » si ori de cate este necesar ;

Formulare/inregistrari :

- P.V. de dezinsectie/deratizare
- Formular de monitorizare actiuni DDD Cod **GHP/F07**
- Formular monitorizare curse rozatoare Cod **GHP/F07-01**

Personalul lucrator va fi instruit sub semnatura cu procedurile documentate in acest ghid.

Instruirea se va consemna in formularul **PP 01/F03**

H. ANEXE

Formulare/inregistrari :

- **GHP / F01** IGIENA PERSONAL
- **GHP / F02** DECLARATIE VIZITATORI
- **GHP / F03** EVIDENTA VIZITATORI
- **GHP / F04** FISA DE AUTOCONTROL
- **GHP / F05** LISTA SUBSTANTE
- **GHP / F06** GRAFIC TEMPERATURI
- **GHP / F07** EVIDENȚA DDD
- **GHP/F07-01** GRAFIC MONITORIZARE CURSE ROZATOARE.
- **GHP / F08** PROGRAM AUTOCONTROL
- **GHP / F09** P.V. Recoltari probe in autocontrol
- **GHP / F10** FORMULAR EVIDENTA CONTRAPROBE ALIMENTE

Instrucțiuni de lucru – Cod **IL**

- Depozitare materii prime și produse - Cod **IL-01**
- Igenizare ouă - Cod **IL-02**
- Pregătire preliminară materii prime - Cod **IL-03**
- Pregătire produs finit - Cod **IL-04**
- Igenizare veselă, ustensile - Cod **IL-05**