

 SPITALUL CLINIC CĂI FERATE IAȘI	Sistemul de Management al Sigurantei Alimentelor	Cod: IL	
	Bloc alimentar/ Cantina	Ed.: 1	Rev.: 0
	INSTRUCȚIUNILE MANUALULUI SIGURANȚEI ALIMENTULUI	Pag.: 1/1	

SUNT DOCUMENTATE ASTFEL:

A-Instrucțiuni de operare:

-reglare masini, instructiuni pentru plita, cuptor cu microunde, masina de slalat vase
 Ansamblul de dispozitive,echipamente, utilaje si instalatii trebuie cuprins intr-un plan de autocontrol,de utilizare conform cartii tehnice si de intretinere preventive. Toate activitatile de mentenanta se vor inregistra in fise de intretinere si reparatii completate si verificate la zi.

B-Instrucțiuni de control:

- control temperatura/umiditate la depozitarea materiilor prime si produs finit,,
- control tratamente termice la gatirea produselor,
- control igiena personal, spatii, utilaje, ustensile, vizual si prin teste de sanatate,
- control calitate si salubritate produse, inclusiv prin analize de laborator.

O metoda de tinere sub control este o activitate care poate sa previna, elimina sau sa reduca riscul la un nivel acceptabil. Majoritatea instructiunilor si a metodelor de control sunt incluse in cadrul Bunelor practice de Igiena **cod GHP** si in planul **HACCP**, care se va documenta si implementa la blocul alimentar

C - Instrucțiuni de lucru:

1. Depozitare materii prime și produse - **Cod IL-01**
2. Igenizare ouă - **Cod IL-02**
3. Pregătire preliminară materii prime - **Cod IL-03**
4. Pregătire produs finit - **Cod IL-04**
5. Igenizare veselă, ustensile - **Cod IL-05**

Prezentele instrucțiuni de lucru vor face parte din tematica de instruire a personalului operator pe domenii de activitate și subiect de discuții interactive pentru verificarea și fixarea noțiunilor tehnice, de igiena și comportament.

 SPITALUL CLINIC CĂI FERATE IAȘI	Bloc alimentar/ Cantina		Cod: IL-01	
	<i>INSTRUCȚIUNILE MANUALULUI SIGURANȚEI ALIMENTULUI</i>		Ed.: 1	Rev.: 0
	DEPOZITARE MATERII PRIME		Pag.: 1/1	

Depozitarea materiilor prime, auxiliare și a ambalajelor în cadrul blocului alimentar, se face în spații special destinate acestui scop, curate, lipsite de mucegai, suficient de mari, protejate de insecte și rozătoare și dotate cu instalațiile și aparatura necesară pentru asigurarea și controlul condițiilor de temperatură, umiditate, ventilație.

La depozitarea materiilor prime se vor respecta următoarele reguli:

1. Produsele se vor așeza separat, pe sortimente, cu respectarea tuturor regulilor de vecinătate care să prevină insalubritizarea sau deprecierea acestora.
2. În spațiile de depozitare care nu necesită regim termic special, așezarea produselor, a materialelor de ambalat, a etichetelor se va face numai pe grătare, rafturi, sau dulapuri. Acestea vor fi rezistente și vor fi realizate din materiale care nu vor contamina produsele sau ambalajele
3. Pentru a se asigura o bună ventilație și accesul ușor al persoanelor care manipulează produsele sau ambalajele sau care asigură curățenia, produsele și ambalajele se vor așeza la o distanță de minim 0,25 m de perete. Se va avea în vedere ca rafturile și grătarele să aibă picioarele confecționate din metal de formă cilindrică pentru a nu permite cățărarea rozătoarelor
4. La scoaterea produselor și a ambalajelor din depozit se va avea în vedere respectarea principiului primul intrat primul ieșit (Principiul FIFO)
5. Nu se vor introduce în spațiile de depozitare produse alimentare conținute în ambalaje murdare, degradate sau care nu corespund normelor de igienă. Se recomandă eliminarea ambalajului colectiv la materii prime, ca fiind suspect de contaminare virotică.
6. Este interzisă introducerea în spațiile de depozitare a produselor cu miros pătrunzător sau care pot constitui surse de contaminare a alimentelor.
7. Se vor respecta condițiile de păstrare indicate pe eticheta ambalajelor și nu se permite supraaglomerarea spațiilor de depozitare.
8. Se va asigura protecția produselor, a ambalajelor împotriva dăunătorilor, a insectelor și a rozătoarelor.
9. Depozitele frigorifice vor fi dotate cu aparatură pentru măsurarea temperaturii / umidității.

Temperatura în spațiile frigorifice de depozitare se va înregistra în formularul GHP / F06, de către persoana responsabilă numită și instruită în acest sens.

 SPITALUL CLINIC CĂI FERATE IAȘI	Bloc alimentar/ Cantina		Cod: IL-02	
	<i>INSTRUCȚIUNILE MANUALULUI SIGURANȚEI ALIMENTULUI</i>		Ed.: 1	Rev.: 0
	Instrucțiune de recepție, depozitare, igenizare și utilizare ouă		Pag.: 1/1	

DERULARE PROCES / ACTIVITĂȚI. RESPONSABILITĂȚI

- Cantina se va aproviziona exclusiv cu ouă de găină, fiind categoric interzisă utilizarea ouălelor de rață care pot fi în mod natural contaminate cu germeni capabili să producă toxi-infecții (Salmonella). La recepție oualele nu trebuie să fie mai vechi de 10 zile de la data ouatului. Depozitarea oualelor în cofraje sau lazi se face în spații răcoase, fără miros straniu, separat de alte materii prime, la temperatura de 2-10°C, ferite de razele solare sau altă sursă de căldură.
- Ouăle se spală într-o soluție de carbonat de sodiu 0,5%, la temperatura de 35 –40°C, după care se decontaminează într-o soluție dezinfectantă (cloramina) timp de 10'. După clătire ouăle se pun la zvântare, de preferință în coșuri de sârmă.
- Spargerea ouălelor se va face cu cuțite metalice, unul câte unul, examinându-se organoleptic bucată cu bucată, sub raportul aspectului, mirosului, stării albușului și gălbenușului.
- Ouăle suspecte, cu miros străin, cu albușul lichefiat sau amestecat cu gălbenușul, nu se vor folosi în prepararea mâncărilor. Pentru siguranța ouăle se sparg în grupe de câte 5 într-un vas mai mic, după care dacă au fost găsite toate bune se răstoarnă în vase perfect curate, igienizate.
- Se interzice păstrarea conținutului ouălelor de la o zi la alta.
- Locul de pregătire a ouălelor (spălare, decontaminare) va fi separat de fazele următoare (zvântare, spargere, colectare). La terminarea operațiunilor de igienizare a ouălelor se vor lua măsuri de curățire și decontaminare a locurilor respective.

RESPONSABILITĂȚI

Prezentele instrucțiuni, vor fi respectate de personalul cu atribuții în domeniu:

Nume Prenume	Semnatura
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	
8.	
9.	
10.	

 SPITALUL CLINIC CĂI FERATE IAȘI	Bloc alimentar/ Cantina		Cod: IL-03	
	INSTRUCȚIUNILE MANUALULUI SIGURANȚEI ALIMENTULUI		Ed.: 1	Rev.: 0
	INSTRUCȚIUNI PRIVIND PREGĂTIREA PRELIMINARĂ MATERII PRIME		Pag.: 1/2	

1. LEGUME/FRUCTE (sortare, spalare, decojire, curatare, feliere, taiere, tocare,radere)

Pericole potentiale: impuritati ce pot ramane in masa de legume/fructe pregatite respectiv murdarie, pamant, fragmente de samburi, codite, cioburi,fragmente metalice,precum si portiuni cu mucegai.

Activitatea se face intr-un loc separat de restul bucatariei,fiind considerata o operatiune cu grad ridicat de risc.

Atributii ale personalului:

- preluarea si transferul legumelor din locurile de depozitare in zona de pregatire preliminara
- personalul operator care face pregatirea preliminara a legumelor trebuie sa asigure eliminarea contaminantilor de natura fizica(pamant, piatra, nisip, resturi vegetale) si biologice in special insecte,larve,mucegai prin spalarea in mai multe ape, indepartarea corecta a partilor necomestibile si observarea vizuala atenta in momentul desfasurarii operatiei. Verificarea starii ustensilelor inainte de utilizare.
- legumele preluate vor fi riguros sortate , urmata de curatare, spalare, decojire.
- pentru colectarea deseurilor se utilizeaza saci de polietilena de unica folosinta care se evacueaza ritmic la umplere si cel putin o data pe zi la sfarsitul programului.
- spatiile/locurile de depozitare si pregatire preliminara legume se vor mentine in stare curata, intretinute corespunzator, fara miros neplacut sau de mucegai
- igenizarea containerelor,ustensilelor si pavimentului dupa fiecare operatie de pregatire preliminara legume. Apele uzate vor fi evacuate ritmic cu prevenirea blocarii sifoanelor de evacuare cu deseuri organice.
- personalul va purta echipment de protectie complet si curat inclusiv sorturi din material textil sau panza cauciucata,iar in zonele de contact cu umezeala va avea piese din material impermeabil. Sorturile vor fi schimbate ori de cate ori ajung intr-o stare avansata de murdarie.
- pentru operatiile care se efectueaza manual se recomanda utilizarea manusilor de unica folosinta. Utilizarea manusilor nu inlocuieste spalarea mainilor.
- igenizarea mainilor se va face dupa fiecare grupa de produse pregatite si la finalul operatiunii In timpul activitatii.personalul nu va purta bijuterii, ceasuri sau agrafe...
- personalul operator va fi instruit periodic pentru a intelege pericolul la care este supus consumatorul prin insuficienta eliminare a contaminantilor de natura fixica si biologica in procesul de spalare si curatare legume.

Prezenta nota se va prelucra sub semnatura cu toate persoanele cu atribuții în domeniu și se anexează la dosarul cu fișa postului

Persoană responsabilă

1.Nume.....Prenume.....

2Nume.....Prenume.....

 SPITALUL CLINIC CĂI FERATE IAȘI	Bloc alimentar/ Cantina		Cod: IL-03	
	<i>INSTRUCȚIUNILE MANUALULUI SIGURANȚEI ALIMENTULUI</i>		Ed.: 1	Rev.: 0
	INSTRUCȚIUNI PRIVIND PREGĂTIREA PRELIMINARĂ MATERII PRIME		Pag.: 2/2	

2. PREGATIREA PRELIMINARA CARNE/PESTE

Se asigura un spatiu separat pentru dezosarea, fasonarea taierea si portionarea inaintea prepararii carni. Pentru peste se asigura un loc separat de cel de prelucrare carne.

- Pregatirea carnurilor se va face cu cel mult 2 ore inainte de preparare. In cazul carni congelate se face prelucrarea numai dupa decongelare. Decongelarea se poate face: in spatii frigorifice la max. 4 °C, intr-un cuptor cu micro unde, sau prin imersie in jet de apa potabila rece (temperatura apei max 21 grade C). Utilizarea carni imediat dupa decongelare.

- Persoana responsabila verifica starea de igiena si integritate a spatiilor, utilajelor si ustensilelor si face corectiile necesare in caz de neconformitati. Se asigura de buna functionare a utilitatilor: apa calda si rece, canalizare, ventilatie, camere frigorifice.

- Nu se vor prelucra in acelasi timp tipuri de carni diferite (pasare, vita, oaie, peste). Intre operatiile de prelucrare a fiecareia se va face igienizarea spatiilor si ustensilelor.

- Efectuarea operatiei de dezosare carne/peste se va face pe suprafete si cu ustensile perfect igienizate. Observarea vizuala atenta in momentul desfasurarii operatiei pentru indepartarea completa a oaselor solzilor si aripioarelor.

- Ustensilele, indiferent de tip, dupa fiecare utilizare, trebuie sa fie curatate de resturile alimentare. Dupa igienizare acestea se pastreaza intr-un loc uscat si curat pentru a evita orice contaminare.

- Pentru colectarea deseurilor se vor utiliza saci de polietilena de unica folosinta. Recipientele pentru deseuri trebuie sa fie la indemana pe masa de lucru sau pe pavament si trebuie golite sistematic. Subprodusele nedestinate consumului uman - SNCU - se vor colecta si gestiona pe categorii conform Regulamentului U.E. 1096/2009. Persoana responsabila va fi instruita in acest sens.

- Personalul va purta echipment de protectie complet si curat inclusiv sorturi din material textil sau panza cauciucata, iar in zonele de contact cu umezeala va avea piese din material impermeabil. Sorturile vor fi schimbate ori de cate ori ajung intr-o stare avansata de murdarie.

- Pentru operatiile care se efectueaza manual se recomanda utilizarea manusilor de unica folosinta. Utilizarea manusilor nu inlocuieste spalarea mainilor.

- Igienizarea mainilor se va face dupa fiecare grupa de produse pregatite si la finalul operatiunii. In timpul activitatii, personalul nu va purta bijuterii, ceasuri sau agrafe.

Prezenta notă se va prelucra sub semnatura cu toate persoanele cu atributii in domeniu si se anexeaza la dosarul cu fisa postului

Persoana responsabila,

1. Nume..... Prenume.....

2. Nume..... Prenume.....

 SPITALUL CLINIC CĂI FERATE IAȘI	Bloc alimentar/ Cantina		Cod: IL-04	
	INSTRUCȚIUNILE MANUALULUI SIGURANȚEI ALIMENTULUI		Ed.: 1	Rev.: 0
	INSTRUCȚIUNI DE LUCRU PREGATIRE MENIURI		Pag.: 1/2	

Spațiul de pregătire-bucataria centrala asigura un flux continuu,fara incrucisari.Spatiul va fi prevazut cu echipamente de ventilare si filtrare a aerului, echipamente care trebuie curatate periodic pentru a fi eficiente

Atribuții specifice:

- Respectarea de catre personalul operator a fluxului de pregatire mancare: receptie-depozitare materii prime si ingrediente-prelucrare preliminară-preparare semifabricate-tratamente termice-racire(dupa caz), portionare expediere catre sectii.
- Verificarea calitatii organoleptice/senzoriale ale materiilor prime. Eliminarea de la procesare a materiilor prime suspecte de contaminare sau cu modificari organoleptice.
- Verificarea zilnica a calitatilor organoleptice si sanogene a apei folosita la pregatirea alimentelor.
- Supravegherea si asigurarea parametrilor tehnologici care confera calitate,siguranta si salubritate alimentelor gatite respectiv tratamente termice si racirea in conditii de siguranta.
- In domeniul preparatelor si semipreparatelor culinare asigurarea continuitatii lantului frigorific este regula de baza. Materiile prime utilizate in productia culinara,semipreparatele si produsele finite trebuie stocate si manipulate astfel incat sa se evite alterarea si sau contaminarea acestor de orice natura..La temperatura de -10 °C multiplicarea microorganismelor este redusa, iar la -18°C activitatea microorganismelor este stopata. Deci intre -10°C si -18°C microorganismele se pot inca multiplica (aceste aspecte vor fi prezentate explicit personalului operator).
- Verificarea si inregistrarea in termograme a temperaturilor de la frigiderile di bucatarie care contin ingrediente,semipreparate sau produse gata de consum perisabile. Periodic se va verifica precizia echipamentelor de inregistrare a temperaturii din spatiile frigorifice, prin comparare cu rezultatul unui termometru standard a carui precizie este cunoscuta.
- Se interzice decongelarea la temperatura ambientala a produselor congelate inainte de preparare Decongelarea se poate face: in spatii frigorifice la max.4 °C, intr-un cuptor cu micro unde,sau prin imersie in jet de apa potabila rece (temperatura apei max 21°C). Utilizarea carnii imediat dupa decongelare. Se interzice recongelarea materiilor prime decongelate.
- Produsele culinare consumate in stare calda se vor mentine la o temperatura mai mare de 63°C.
- In situatii deoseite(reclamatii, produs neconform, toxi-infectii alimentare) bucatarul sef sau persoana responsabila trebuie sa ofere date pentru identificarea lotului al produsului suspect.
- Identificarea lotului se poate face prin verificarea/inregistrarea urmatoarelor elemente:
 - sortimentul preparat in baza retetarului si a listei menu,gramaj pe portie,

 SPITALUL CLINIC CĂI FERATE IAȘI	Bloc alimentar/ Cantina		Cod: IL-04	
	INSTRUCȚIUNILE MANUALULUI SIGURANȚEI ALIMENTULUI		Ed.: 1	Rev.: 0
	INSTRUCȚIUNI DE LUCRU PREGATIRE MENIURI		Pag.: 2/2	

- documente de evidenta a materiilor prime si a produsului finit,
- mostre din fiecare preparat, pastrat la frigider
- probe si contraprobe din alimentul incriminat/suspect, în situatia în care produsul nu a fost consumat în totalitate.
- Tocatoarele din bucatarie vor fi marcate vizibil pe culori pentru paine,carne cruda, carne fiarta, peste crud, legume crude, legume fierte.
- Persoana responsabila va urmari ca chiuvetele pentru spalarea mainilor sa fie dotate corespunzator cu prosoape de hartie,sau uscatoare de maini,sapun si dezinfectant.
- Personalul operator va supraveghea ca ferestrele si caile de acces sa fie protejate impotriva patrunderii insectelor,pasarilor si a rozatoarelor.
- Personalul operator din bucatarie va participa obligatoriu la instruirile organizate pentru asigurarea sigurantei alimentului respectiv:
 - însusirea notiunilor teoretice privind pericolele pentru sanatatea consumatorului în relatie cu calitatea si salubritatea alimentelor.
 - însusirea notiunilor teoretice privind toxi-infectiile alimentare.
 - însusirea notiunilor teoretice privind igiena productiei.

Persoane responsabile:

1.Nume.....Prenume.....

2..Nume.....Prenume.....

 SPITALUL CLINIC CĂI FERATE IAȘI	Bloc alimentar/ Cantina	Cod: IL-05	
	INSTRUCȚIUNILE MANUALULUI SIGURANȚEI ALIMENTULUI	Ed.: 1	Rev.: 0
	INSTRUCȚIUNI DE IGENIZARE USTENSILE, VASE	Pag.: 1/1	

Acest spatiu trebuie separat in doua pentru a permite intr-o parte spalarea si in cealalta depozitarea ustensilelor spalate. Se impune asigurarea unui sistem de ventilare si a unui condensator de abur. In acest spatiu se igenizeaza ustensilele, dispozitivele, vesela de lucru, folosita in spatiile de prelucrari si de preparare. Se interzice trecerea produselor alimentare prin acest spatiu.

Persoana responsabila supravegheaza respectarea procesului de igenizare respectiv:

- respectarea periodicității de executare a operațiilor de igenizare,
- utilizarea de soluții de igenizare avizate sanitar și de concentrații corespunzătoare,
- spalare și clătire cu apă in cantitate suficienta si de temperatura ridicata

Derularea activității. Atribuțiile personalului operator:

Ciclul de igenizare va cuprinde urmatoarele faze:

- Indepartarea resturilor alimentare,
- Spalarea cu detergenti,
- Clatirea cu apa calda,
- Dezinfectia cu solutii in concentratia prevazuta in prospect,
- Clatirea cu apa calda,
- Uscare
- Inainte de spalare ustensilele, dispozitivele de lucru si vesela trebuie sa fie bine debarasata de deseurile grosiere cu ajutorul unui dus sau a periei.
- Daca ustensilele prezinta murdarii accentuate, se recomanda o preinmuiere in recipiente de spalare manuala.
- Spalarea se va face cu detergenti avizati pentru uz alimentar, de concentratii cunoscute, recomandate de producator. Clatirea dupa spalare se face intens cu apa calda/fierbinte.
- Substantele chimice si ustensilele folosite la igenizare vor fi depozitate in spatii separate ,special destinate, pentru a se evita riscul de contaminare chimica. Aceste spatii sa fie marcate si cu acces controlat.
- Materialele si ustensilele de uz curent se depoziteaza in dulapuri speciale separat pe zone curat/murdar.
- Pentru colectarea deseurilor se utilizeaza saci de polietilena de unica folosinta care se evacueaza si se inlocuesc in urma umplerii lor si obligatoriu la sfarsitul programului.

Persoana responsabilă

1.Nume.....Prenume.....

2.Nume.....Prenume.....