



Protocol **privind curățenia în Blocul Alimentar**

Spațiul de lucru al bucătăriei este împărțit în două zone:

1. Zona „murdară” – cuprinde:

- Spațiul de recepție a alimentelor;
- Spațiul de transarea cărnii;
- Spațiul pentru curățarea zarzavaturilor;
- Spațiul de spălare a vaselor.

Clasificata în funcție de risc, aceasta zonă, este „zonă de risc înalt”, și se impune dezinfectia de nivel înalt.

2. Zona „curată” – cuprinde:

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

Ordinea de efectuare a curățeniei și dezinfectiei este următoarea:

1. Sala de mese;
2. Spațiul de depozitare a pâinii;
3. Spațiul de păstrare a vaselor curate;
4. Spațiul de depozitare temporară a laptelui;
5. Spațiul de depozitare temporară a alimentelor, așa cum este descris la “zonă curată”
6. Zona de distribuție a hranei calde și reci;
7. Zona de preparare termică a alimentelor;
8. Spațiul de spălare a vaselor
9. Spațiul de tranșarea cărnii
10. Spațiul pentru curățarea zarzavaturilor;
11. Spațiul de recepție a alimentelor;
12. Depozitele de alimente;
13. Grupurile sanitare

MATERIALE NECESARE:

- cărucior de curățenie Vermop
- detergenți dezinfectanți;
- produse abrazive;
- produse detartrante



METODE DE APLICARE:

- ESTE EFECTUAT CU CĂRUCIORUL DE CURĂȚENIE VERMOP
- PENTRU CURĂȚENIE:
 - periaj umed;
 - ștergere;
 - frecare.
- PENTRU DEZINFECȚIE
 - ștergere – suprafețe;
 - stropire – aeromicrofloră.

Deoarece, dezinfectantul achiziționat are și efect de curățare, operațiunile se vor efectua concomitent

SPĂLAREA ȘI DEZINFECȚIA VASELOR:

- îndepărtarea resturilor alimentare, prin spălare cu perie și burete;
- rezidurile solide și resturile alimentare se vor strânge în recipiente acoperite, care se vor goli, în recipientele speciale, amplasate la Țancurile de gunoi;
- spălarea cu apă caldă și detergent-dezinfectant;
- clătire;
- uscare și depozitare.

REGULI GENERALE

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



ECHIPAMENTUL DE PROTECȚIE:

- Este obligatorie utilizarea echipamentului de protecție, format din halat alb, sort, încălțăminte lavabilă și bonetă;
- Echipamentul de protecție trebuie confecționat dintr-un material lavabil, ușor de întreținut, de dezinfectat și obligatoriu schimbat zilnic;
- Este obligatorie respectarea circuitului de schimbare a hainelor: vestiarul „negru” pentru dezechiparea de hainele de stradă, efectuarea dușului, echiparea în ținută de lucru, în vestiarul „alb”;
- Trecerea prin zona de preparare a hranei în ținută de stradă este strict interzisă !
- Accesul în zona de preparare a hranei al persoanelor care nu lucrează în blocul alimentar este strict interzis.

Igienizarea echipamentelor și a instalațiilor se efectuează zilnic după folosire, se curăță de resturi, se clătesc sub jet de apă, se spală și dezinfectează, se lasă la uscat în aer liber.

USTENSILE ȘI MATERIALE FOLOSITE:

- ustensilele sunt suficiente, adecvate operațiunilor, curățate și dezinfectate după fiecare operațiune și depozitate în spații special destinate
- dezinfectantele sunt avizate pentru utilizare în domeniul sanitar

RITMICITATEA OPERAȚIILOR DE CURĂȚENIE ȘI DEZINFECȚIE:

- va fi efectuată după fiecare distribuire a alimentelor, la începerea zilei de lucru sau ori de câte ori este nevoie
- săptămânal pentru curățenia generală

COLECTAREA, DEPOZITAREA ȘI ÎN DEPĂRTAREA DEȘEURILOR SOLIDE:

- sortarea pe categorii - reciclabile, ascuțite, menajere
- colectare în recipiente adecvați, căptușiți cu saci menajeri pe categorii
- capacul recipientilor va avea mecanism de acționare cu pedală

ATENȚIE!!!! NU SE VA DESCHIDE CAPACUL CU MÂNA

- recipientii pentru colectare se golesc imediat ce s-au terminat operațiunile de prelucrare primară și secundară a alimentelor
- după golire recipientii se spală și se dezinfectează
- după manipularea recipientilor pentru deșeuri personalul va aplica spălarea și dezinfecția mâinilor conform protocolului

DEPOZITAREA TEMPORARĂ A DEȘEURILOR:

- se face în încăperi special destinate cu suprafețele netede, lavabile și dezinfectabile, protejate de apă pluvială, cu sifon de paredoseală, chiuvetă cu apă curentă și racord la rețeaua de canalizare



-spațiile pentru depozitare temporară vor avea un număr suficient de pubele, vor fi protejate împotriva accesului necontrolat rozătoarelor, insectelor, câinilor vagabonzi

- pubelele și spațiul de depozitare temporară se vor curăța, dezinfecta, deratiza și dezinsectiza periodic – cel puțin de două ori pe lună

EVACUAREA LA ZONA DE DEPOZITARE A SPITALULUI PENTRU DEȘEURILE MENAJERE ȘI RECICLABILE:

- evacuarea deșeurilor se face cel puțin o dată pe zi.

Circuitul de debarasarea alimentelor se efectuează din spațiul de depozitare temporară a alimentelor pe culoarul blocului alimentar în pubele închise la rampa de deșeuri a alimentelor .

Cuvele chiuvetelor se curăță cu materiale abrazive și detergent, după care se dezinfectează și se spală cu apă caldă, imediat după întrebuințare;

Se curăță cu materiale abrazive și detergent după care se dezinfectează și se spală cu apă caldă, imediat după întrebuințare.