



SPW SZCZECIN

Samodzielny Publiczny Wojewódzki Szpital Zespolony
71-455 Szczecin, ul. Arkońska 4

INSTRUKCJA
PLAN Dobrej Praktyki Higienicznej
W KUCHENKACH Oddziałowych

INSTR – Z JŻ nr 2
Wydanie 4
Strona 1 / Stron 4
Data wydania:
28.07.2015 r.

Traci moc: Plan dobrej praktyki higienicznej w kuchenkach oddziałowych z dnia 09.06.2014r.

Opracował:

Beata Gierczak
Koordynator
ds. Żywności

Sprawdził:

SPECJALISTA
ds. EPIDEMIOLOGII
N. S. G. P. S. S. S.
Szpitalnych

Zatwierdził:

prof. dr hab. A. Dyl
Dyrektor
ds. medycznych
Jan Słobarek

Ogólne zasady dobrej praktyki higienicznej w kuchenkach oddziałowych:

1. Do mycia i czyszczenia powierzchni mających bezpośredni kontakt z żywnością należy wyłącznie stosować preparaty do tego celu przeznaczone.
2. Do mycia naczyń należy stosować ściereczki jednorazowego użytku.
3. Do osuszania rąk należy używać ręczników jednorazowego użytku.
4. Zakaz wnoszenia zbędnych przedmiotów, rzeczy osobistych do pomieszczeń kuchennych.
5. Okna w kuchni należy zabezpieczyć siatką chroniącą przed dostępem owadów, gryzoni (przez cały rok). W przypadku jej braku lub zniszczenia należy poinformować Pielęgniarkę Oddziałową, Dział Techniczny celem założenia nowej siatki.
6. W przypadku stwierdzenia obecności insektów, gryzoni należy poinformować Pielęgniarkę Oddziałową, Dział Administracyjno-Gospodarczy celem przeprowadzenia dezynsekcji, deratyzacji.
7. Zakaz pozostawiania wszystkich odpadów pokonsumpcyjnych poza pojemnikiem i poza pomieszczeniem przeznaczonym do ich magazynowania.
8. Zakaz otwierania raz zamkniętych worków jednorazowych.
9. W przypadku uszkodzenia worka z odpadami, uszkodzone opakowanie z zawartością włożyć do drugiego, szczelnego worka. Pomieszczenie, w którym doszło do rozsypania/rozlania odpadów pokonsumpcyjnych umyć i zdezynfekować zgodnie z instrukcją środkiem dezynfekcyjnym.
10. Należy przestrzegać higieny osobistej. Do przygotowywania i wydawania posiłków stosować fartuch ochronny, jednorazowy fartuch foliowy, nakrycie głowy szczelnie okrywające włosy oraz rękawice jednorazowe. Podczas sprzątania stolików przyłóżkowych oraz stolików do spożywania posiłków stosować fartuch ochronny, jednorazowy fartuch foliowy oraz rękawice jednorazowe. Przeprowadzić higieniczne mycie i dezynfekcję rąk przed rozpoczęciem i po zakończeniu wykonywanych czynności. Odzież robocza powinna być wymieniana jeden raz dziennie i w razie potrzeby.
11. W przypadku wystąpienia u pracownika kuchenki chorobowych zmian na skórze dłoni lub objawów chorobowych ze strony układu pokarmowego (wymioty, biegunka) pracownik zobowiązany jest do natychmiastowego poinformowania o tym fakcie Pielęgniarkę Oddziałową, Koordynatora firmy żywieniowej, który powinien odsunąć pracownika od pracy przy żywności i odesłać do lekarza. W przypadku naruszenia ciągłości skóry (skaleczenia, otarcia) zabezpieczyć opatrunkiem wodoodpornym.
12. Za przestrzeganie procedur w ramach dobrej praktyki higienicznej odpowiedzialna jest osoba wyznaczona do pracy w kuchence.
13. Stały nadzór sprawuje Pielęgniarka Oddziałowa i Koordynator ds. Żywności oraz Koordynator firmy cateringowej zajmującej się obsługą kuchenek oddziałowych.
14. Nadzór okresowy dwa razy w roku sprawuje Pielęgniarka Epidemiologiczna.

Plan wykonywanych czynności:

I Czynności wykonywane trzy razy dziennie i w razie potrzeby:

- zmywanie naczyń, sztućców, kubków i pojeników po każdym użyciu
- dezynfekcja i mycie wózków do transportu posiłków
- mycie i dezynfekcja: blatów, powierzchni; szafek, stołów, kafli wokół zlewu
- mycie i dezynfekcja umywalek i baterii kranowych
- mycie i dezynfekcja podłóg
- mycie i dezynfekcja windy kuchennej
- mycie kuchenek, kuchenek mikrofalowych, zmywarek do naczyń, wyparzaczy
- mycie i dezynfekcja suszarki do naczyń
- mycie i dezynfekcja klamek drzwiowych
- mycie i dezynfekcja stolików przyłóżkowych oraz stolików do spożywania posiłków bezpośrednio przed i po posiłku.



INSTRUKCJA
PLAN DOBREJ PRAKTYKI HIGIENICZNEJ
W KUCHENKACH ODDZIAŁOWYCH

Pracownik wyposażony w środki ochrony osobistej (fartuch ochronny, jednorazowy fartuch foliowy, rękawice jednorazowe), sprzętą stoliki ściereczką jednorazowego użytku. Do sprzątania stosować wózki wyposażone w wiadro ze środkiem dezynfekcyjnym oraz ściereczki jednorazowe. Wózek należy pozostawić przed salą. Po dezynfekcji stolików w salach objętych reżimem sanitarno-epidemiologicznym, ściereczki należy umieścić w worku koloru czerwonego. Po każdej dezynfekcji stoliki należy przemyć ciepłą wodą. Do jednej sali stosować minimum 1 ściereczkę do dezynfekcji.

II Czynności wykonywane raz dziennie i w razie potrzeby

- mycie i dezynfekcja drzwi
- mycie i dezynfekcja lamp nad umywalką i luster
- mycie i dezynfekcja pojemników na resztki pokonsumpcyjne
- worki biodegradowalne przed włożeniem do pojemników na resztki pokonsumpcyjne odpowiednio oznakować (kod 20 01 08, data zamknięcia, oddział, adres szpitala)
- po każdorazowym wypełnieniu do 2/3 objętości pojemnika ze zlewkami (jeden raz dziennie po kolacji i w razie potrzeby), worki z resztkami pokonsumpcyjnymi związać, zanieść do punktu zbiorczego, włożyć do pojemnika zbiorczego, szczelnie zamknąć pokrywę
- ilość zlewek odnotować w *Karcie zlewek*
- umyty i zdezynfekowany pojemnik wyłożyć nowym workiem w taki sposób, aby jego górna krawędź była wywinięta na zewnątrz na szerokość 20 cm (w celu możliwości bezpiecznego zamknięcia worka)
- wypełnioną *Kartę zlewek* podpisaną przez Pielęgniarkę Oddziałową oddać Koordynatorowi ds. Żywienia do 5-ego dnia każdego miesiąca (*Karta zlewek* dostępna jest na dysku G – pobierać od Pielęgniarki Oddziałowej/ Koordynującej)
- kontrola zawartości lodówki, mycie w razie potrzeby, kontrola temperatury i zapis w kontrolce

W lodówkach z żywnością pacjentów produkty i potrawy chorych powinny być opisane (nazwisko pacjenta, nr sali), muszą posiadać aktualne daty ważności (w przypadku potraw domowych należy wpisać datę włożenia do lodówki). Podczas codziennej kontroli należy wyjąć z lodówki potrawy i produkty, które mają nieaktualną datę ważności lub oznaki nieświeżości i zepsucia – poinformować o tym fakcie pacjenta, który jest ich właścicielem i mu je przekazać, ewentualnie za zgodą pacjenta wyrzucić do zlewek pokonsumpcyjnych. O zdarzeniu należy powiadomić pielęgniarkę dyżurną. Produkty i potrawy pacjentów, którzy zostali wypisani i opuścili szpital należy wyrzucić do zlewek pokonsumpcyjnych. W lodówce nie mogą znajdować się produkty przeterminowane, z oznakami nieświeżości, czy zepsucia!

- mycie i dezynfekcja parapetów, grzejników, ram obrazów, kontaktów
- mycie i dezynfekcja powierzchni pojemników na mydło i środek dezynfekcyjny, przed uzupełnieniem pojemnik należy umyć, zdezynfekować, po napełnieniu autoryzować z podaniem daty
- mycie i dezynfekcja podajników na papier do rąk, po zużyciu papieru mycie i dezynfekcja podajnika
- zalewanie kratek odpływowych środkiem dezynfekcyjnym na bazie kwasu nadoctowego

III Czynności wykonywane jeden raz w tygodniu i w razie potrzeby

- generalne sprzątanie kuchenek, tzn.
 - * czynności wykonywane raz dziennie jak w pkt II, a także :
 - * mycie i dezynfekcja drzwi, ścian, lamperii, glazury
 - * mycie i dezynfekcja wnętrza szafek kuchennych i innego wyposażenia

IV Czynności wykonywane jeden raz w miesiącu i w razie potrzeby

- mycie kratek wentylacyjnych, wywietrzników, rozmrażanie i mycie lodówki (udokumentowanie wykonanych czynności w kontrolce)

V Czynności wykonywane jeden raz na kwartał :

- mycie okien, obudowy lamp oświetleniowych

Należy prowadzić harmonogram sprzątania w kuchenkach oddziałowych i zaznaczać w nim codziennie wykonane prace i autoryzować podpisem.



INSTRUKCJA
*PLAN DOBREJ PRAKTYKI HIGIENICZNEJ
W KUCHENKACH ODDZIAŁOWYCH*

VI Mycie, dezynfekcja naczyń, sprzętu i powierzchni w kuchenkach oddziałowych SPWSZ

1. Do mycia stosować ciepłą wodę z detergentem.
2. W kuchenkach oddziałowych stosować dezynfekcje:
 - termiczną (wyparzacze, zmywarki osiągające temperaturę powyżej 85°C)
 - chemiczną (przy użyciu środków dezynfekcyjnych dopuszczonych do kontaktu z żywnością)
3. Postępowanie z resztkami pokarmowymi, odpadami pokonsumpcyjnymi:
 - 3.1 w oddziałach szpitalnych z wyłączeniem oddziałów zakaźnych
 - resztki pokarmowe umieścić w pojemniku na odpady wyłożonym workiem w taki sposób, aby jego górna krawędź była wywinięta na zewnątrz na szerokość 20 cm (w celu możliwości bezpiecznego zamknięcia worka), (wcześniej worek odpowiednio oznakować), zamknąć pokrywę
 - po każdorazowym zapełnieniu pojemnika ze zlewkami do 2/3 objętości (nie rzadziej niż jeden raz dziennie po kolacji i w razie potrzeby) należy worki z resztkami pokonsumpcyjnymi związać, zanieść do punktu zbiorczego, przełożyć do pojemnika zbiorczego, szczelnie zamknąć pokrywę. Transport wewnętrzny zamkniętego worka z resztkami pokonsumpcyjnymi powinien odbywać w pojemniku plastikowym zamkniętym pokrywą.
 - 3.2 w oddziałach zakaźnych, wyposażonych w młynki
 - odpady pokonsumpcyjne miękkie wrzucać do młynków, a pozostałości twarde (np. kości) do pojemnika wyłożonego czerwonym workiem na odpady zakaźne. Każdy worek związać (bez możliwości ponownego otwarcia), oznakować (kod 180182, data i godzina zamknięcia, oddział, adres szpitala), umieścić w wyznaczonym miejscu, przekazać do Magazynu Odpadów Medycznych, skąd zostanie zabrany do utylizacji przez firmę zewnętrzną.
W przypadku możliwości uszkodzenia lub rozlania resztek pokonsumpcyjnych – worek dodatkowo zamknąć szczelnie w czerwonym pojemniku, oznakować pojemnik (kod 180182, data zamknięcia, oddział, adres szpitala), umieścić w wyznaczonym miejscu, przekazać do Magazynu Odpadów Medycznych, skąd zostanie zabrany do utylizacji przez firmę zewnętrzną.
 - 3.3 w pozostałych oddziałach zakaźnych
 - odpady pokonsumpcyjne wrzucać do pojemnika wyłożonego workiem koloru czerwonego na odpady zakaźne. Każdy worek po każdorazowym zapełnieniu pojemnika ze zlewkami do 2/3 objętości (nie rzadziej niż jeden raz dziennie po kolacji i w razie potrzeby) związać bez możliwości ponownego otwarcia, worek oznakować (kod 180182, data i godzina zamknięcia, oddział, adres szpitala), ilość zlewek zapisać w *Karcie zlewek*, worek umieścić w wyznaczonym miejscu, przekazać do Magazynu Odpadów Medycznych, skąd zostanie zabrany do utylizacji przez firmę zewnętrzną.
W przypadku możliwości uszkodzenia lub rozlania resztek pokonsumpcyjnych – worek dodatkowo zamknąć szczelnie w czerwonym pojemniku, oznakować pojemnik (kod 180182, data zamknięcia, oddział, adres szpitala), umieścić w wyznaczonym miejscu, przekazać do Magazynu Odpadów Medycznych, skąd zostanie zabrany do utylizacji przez firmę zewnętrzną.
4. Trójfazowe zmywanie zastawy stołowej:
 - 4.1 Mycie naczyń ręczne i wyparzanie w wyparzarce
 - I faza - mycie naczyń (talerze, sztućce, kubki, itp.) w wodzie z dodatkiem detergentu
 - II faza - płukanie pod bieżącą wodą
 - III faza - wyparzanie w wyparzaczu zgodnie z instrukcją obsługi wyparzacza (naczynia zanurzamy w wodzie i od momentu wrzenia wyparzamy 5 minut)
 - Czyste naczynia po wyschnięciu przechowywać w szafkach
 - 4.2 Mycie naczyń w zmywarce:
 - Naczynie po użyciu - oczyścić z resztek pokarmowych
 - Oczyszczone naczynia opłukać pod bieżącą wodą, włożyć do zmywarki
 - Umyte i wyparzone naczynia umieścić w czystych szafkach kuchennych
 - 4.3 Postępowanie w przypadku awarii wyparzacza lub zmywarki:
 - Naczynie po użyciu - oczyścić z resztek pokarmowych
 - Oczyszczone naczynia opłukać pod bieżącą wodą, umyć ciepłą wodą z detergentem
 - Naczynia dezynfekować chemicznie – zanurzyć w roztworze chlorowego środka dezynfekcyjnego
 - Bardzo dokładnie wyplukać pod bieżącą wodą. Osuszyć bez użycia ścierek.



INSTRUKCJA
*PLAN DOBREJ PRAKTYKI HIGIENICZNEJ
W KUCHENKACH ODDZIAŁOWYCH*

VII Postępowanie w przypadku wprowadzenia w oddziale reżimu sanitarnego (izolacji) wynikającego z wykrycia patogenów chorobowych:

1. Naczynia z *sal pacjentów, gdzie wprowadzono reżim sanitarny* należy:
 - oczyścić z resztek pokarmowych, *umyć ciepłą wodą z detergentem*
 - poddać wstępnej dezynfekcji w środku dezynfekcyjnym - aktywnym wobec sporów bakteryjnych
 - umyć i poddać dezynfekcji termicznej (postępować tak jak w przypadku wyparzacza lub zmywarki)

2. Resztki pokarmowe z *sal pacjentów, gdzie wprowadzono reżim sanitarny* należy umieścić w pojemniku wyłożonym czerwonym workiem. Worek związać (bez możliwości ponownego otwarcia), odpowiednio oznakować (kod 180182, data zamknięcia, oddział, adres szpitala). W przypadku możliwości uszkodzenia lub rozlania resztek pokarmowych – worek dodatkowo zamknąć szczelnie w czerwonym pojemniku, oznakować pojemnik (kod 180182, data zamknięcia, oddział, adres szpitala), umieścić w wyznaczonym miejscu, przekazać do Magazynu Odpadów Medycznych, skąd zostanie zabrany do utylizacji przez firmę zewnętrzną.

3. Stoliki przyłóżkowe *na salach, gdzie wprowadzono reżim sanitarny* należy zdezynfekować środkiem dezynfekcyjnym aktywnym wobec sporów bakteryjnych.

Wszystkie czynności należy wykonywać zgodnie z obowiązującymi instrukcjami:

1. *Mycie i dezynfekcja rąk*
2. *Instrukcja mycia, dezynfekcji naczyń, sprzętu i powierzchni w kuchenkach oddziałowych SPWSZ*
3. *Instrukcja postępowania z odpadami szpitalnymi*
4. *Instrukcja obsługi wyparzacza*
5. *Instrukcja obsługi zmywarki*
6. *Instrukcja obsługi wózka bimarowego*
7. *Instrukcja monitorowania temperatury w lodówkach do żywności na oddziałach*