SPITALUL ORĂŞENESC BUHUŞI

Buhuşi-605100, str. Văioagă nr.3, jud. Bacău Nr.A.S.F.699/05.10.2015; C.I.F. 4187271
Certificat I.S.O. 9001:.Numar certificat 56336/A0001/UK/RO
Tel: 0234-262220 – centrala; Tel/Fax: 0234-261560 – secretariat;
e-mail: spitalbuhusi@gmail.com ; www.spitalbuhusi.ro

Nr. 9608 din 9. XI 2015.

Elaborat. As.dietetica Lazar Manuela **Bucatar Irimia Neculai**	
Data. 03.11.2015	**Semnatura.**
Verificat. Medic CPCIN Badita Iulia	
Data. 04.11.2015	**Semnatura.**
Verificat pentru conformitate. Birou calitate.	
Data. 04.11.2015	**Semnatura.**
Aprobat. Manager. Dr. Toron Mouhannad.	
Data. 05.11.2015	**Semnatura.**
Diseminare. Personalul din Bloc Alimentar Central	
Aplicare. Bloc Alimentar Central	

CONSTANTIN POIANĂ MANAGER DE CALITATE

Editia/ Revizia	Componenta revizuită	Descrierea modificarii	Data de la care se aplică prevederile ediției / reviziei
Ediția I	x		09.11.2015
Revizia 1	x		09.11.2015
Revizia 2			
Revizia 3			

PROCEDURA PRIVIND IGIENA BUCATARIEI

Scop.

Procedura se aplica pentru stabilirea conditiilor generale de igiena ce trebuie asigurate in cadrul Blocului Alimentar Central al Spitalului Orasenesc Buhusi.Aceasta procedura are drept scop prevenirea contaminarii produselor preparate in cadrul acestuia.

SPITALUL OR. BUHUȘI BIROU CALITATE

Spitalul Orasenesc Buhusi. Biroul de calitate.

Definitii .

Respectarea conditiilor generale de igiena la Blocul Alimentar Central.

Documente de referinta.

Ordinul nr.972/2010 privind aprobarea standardelor de acreditare.

Descrierea procedurii.

Spatiul de bucatarie trebuie sa corespunda conditiilor igienico-sanitare in vigoare si sa asigure,

-un circuit continuu al produsului de la ingrediente la produsul finit,fara sa existe incrucisari ale procesului tehnologic,

-depozitarea separata a ingredientelor,a produselor intermediare in functie de natura lor,legatura functionala intre spatiile de depozitare si bucatarie,

-existenta spatiilor speciale pentru pregatirea legumelor,a carnii de pasare, pentru circuitul de oua,

-efectuarea curateniei si a dezinfectiei corecte si eficiente,asigurarea conditiilor corespunzatoare de temperatura pentru prelucrarea si depozitarea produselor alimentare,

-iesirea pentru reziduuri catre locurile de depozitare care sa nu intersecteze alte circuite,

-intrarea-iesirea prin vestiare pentru personal care sa nu intersecteze alte circuite.

Pentru asigurarea conditiilor igienico-sanitare,

-PERETII sant placati cu faianta,care permite spalarea si dezinfectare lor.Materialul folosit trebuie sa fie impermeabil,neabsorbant,netoxic.

-SUPRAFATA PAVIMENTULUI trebuie sa fie neteda,usor de spalat si dezinfectat,impermeabila,sa aiba o inclinare corespunzatoare pentru a asigura colectarea și evacuarea apei de spalare si a reziduurilor lichide.Ea trebuie sa fie realizata din materiale impermeabile,neabsorbante,rezistente la actiunea grasimilor si a substantelor dezinfectante,netoxice si lavabile.

-TAVANUL SI ALTE ECHIPAMENTE SUSPENDATE trebuie sa fie finisate incat sa previna acumularea murdariei si sa reduca fenomenul de condens formarea igrasiei si acumularea prafului.

-FERESTRELE trebuie sa evite acumularea murdariei si vor fi prevazute cu plase de protectie impotriva insectelor, usor de indepartat pentru a putea fi igienizate.Daca exista riscul ca ferestrele deschise sa contamineze produsul atunci ele vor fi inchise in timpul gatitului.

-USILE trebuie sa aiba o suprafata neteda,usor de spalat si dezinfectat,realizate din material neabsorbant.

-GURILE DE CANALIZARE vor trebui sa fie in permanenta acoperite cu capace,pentru a preveni patrunderea rozatoarelor si se vor igieniza zilnic.Acestea trebuie sa fie in permanenta in stare de functionare,desfundate,pentru a preveni acumularea deseurilor in bucatarie.

SPITALUL ORĂȘĂNESC BUHUȘI * ROMÂNIA * MINISTERUL SĂNĂTĂȚII - PRIMĂRIA ORAȘULUI BUHUȘI

SPITALUL OR. BUHUȘI
BIROU CALITATE

Spitalul Orasenesc Buhusi.

Biroul de calitate.

CURATAREA SI DEZINFECTAREA BUCATARIEI

Pe parcursul prepararii si dupa terminarea procesului de preparare a mancarurilor,spatiile de preparare si depozitare trebuie mentinute in stare corespunzatoare de igiena prin curatare,spalare si dezinfectie.

In primul rand se executa indepartarea mecanica a reziduurilor solide-resturile de produse,ambalaje.-cu ajutorul maturilor,periilor si evacuarea rezidurilor se va face in saci menajeri apoi in recipienti usor de descarcat si de spalat,prevazuti cu capac,etansi,care se deschid cu pedala.Periodic sau ori de cate ori se impune acesti recipienti se spala si dezinfecteaza.

Dupa indepartarea reziduurilor solide se trece la spalarea pardoselii cu apa calda la 40-45*C,cu solutia specifica si concentratia indicata,prin frecare cu perii de PVC.

Suprafetele peretilor placati cu faianta necesita spalare periodica cu detergenti,urmata de clatire corespunzatoare.

Operatiile de spalare si dezinfectare se vor realiza de catre ingrijitoare,bucatari,saptamanal sau ori de cate ori este nevoie.

REGULI PRIVIND EFECTUAREA CURATENIEI

-curatenia se face dinspre incaperile de lucru spre grupurile sanitare si locurile de depozitare a gunoaielor,dinspre locurile curate spre cele murdare,dinspre zonele cu operatii salubre spre zonele cu operatii insalubre,dinspre tavan spre podea,

-substantele si ustensilele pentru curatenie(lavete,perii,galeti,maturietc.)se pastreaza in incaperi separate,

-substantele folosite la spalare di dezinfectie vor fi avizate sanitar pentru sectorul alimentar,

-ustensilele folosite pentru spatii diferite vor fi marcate diferit prin etichetare,

-dupa terminarea curateniei si inainte de depozitare ustensilele folosite trebuie spalate,dezinfectate si lasate la uscat,

-controlul eficientei curateniei se face vizual,prin teste bacteriologice de salubritate.

PERIODICITATEA OPERATIILOR DE CURATENIE ESTE,

-pardoselile se spala de doua ori pe zi si de cate ori se impune

-peretii se spala ori de cate ori este nevoie,

-usile si ferestrele se sterg de praf si se vor spala saptamanal sau ori de cate ori este nevoie,

-repararea pardoselii se va face cel putin o data pe an si ori de cate ori este nevoie.

Responsabilitati.

-bucatar Bloc Alimentar,

-ingrijitoare Bloc Alimentar,

-asistent coordonator Bloc Alimentar

Anexe inscrisuri.

-registru de igiena bucatarie.

SPITALUL ORASENESC BUHUSI * MINISTERUL SANATATII - PRIMARIA ORASULUI BUHUSI * ROMANIA

SPITALUL OR. BUHUȘI
BIROU CALITATE

Spitalul Orasenesc Buhusi.

Biroul de calitate.

SPITALUL ORĂŞENESC BUHUŞI

Buhuşi-605100, str. Văioagă nr.3, jud. Bacău Nr. A.S.F.699/05.10.. 2015 ; C.I.F. 4187271
Certificat I.S.O. 9001:.Numar certificat 56336/A0001/UK/RO
Tel: 0234-262220 – centrala; Tel/Fax: 0234-261560 – secretariat;
e-mail: spitalbuhusi@gmail.com ; www.spitalbuhusi.ro

REGISTRU DE IGIENA BUCATARIE

SP. OR. BUHUSI BLOC ALIMENTAR

Efectuat										Verificat		
Data	Ora	Pereţi şi uşi*	Pardoseala*	Mese*	Chiuvete*	Ferestre*	Tavan si corpuri suspendate*	Canalizare		Rezultat ✍	L.S.	MC
								Existenţă capace	Igienizare*			
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.												

*** Se va nota cu I – operaţia de igienizare şi cu D – operaţia de igienizare urmată de dezinfecţie**

✍ - C – Corespunzator ; N – Necorespunzator

ISO 9001
REGISTERED FIRM

SPITALUL ORĂŞENESC BUHUŞI

Buhuşi-605100, str. Văioagă nr.3, jud. Bacău Nr. A. S. F. 699/05. 10. 2015 ; C.I.F. 4187271
Certificat I.S.O. 9001:.Numar certificat 56336/A0001/UK/RO
Tel: 0234-262220 – centrala; Tel/Fax: 0234-261560 – secretariat;
e-mail: spitalbuhusi@gmail.com ; www.spitalbuhusi.ro

Distribuire documentatie. Fisa protocolului/ procedurii..IGIENA BUCATARIEI.....

	Exemplarul 0 se gaseste la.	*Data difuzarii*	*Numarul ex, difuzat*	*Sectia/ compartimentul unde a fost difuzat*	*Cine a primit exemplarul.*	*Cod/ nr inregistrare procedura / protocol.*
1	B. C.	10. XI. 2015	1.	BLOC ALIMENTAR AS. LAZAR		IGDS
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						

Tabel luare la cunostinta/ instruire personal pentru protocolul/ procedra.

IGIENA BUCATARIEI

data instruirii 12. XI 2015 **cine a instruit** AS. LAZAR MANUELA

	Nume / prenume	*Functia.*	*Semnatura.*
1	COTLES OTILIA.	bucătar	
2	IRIMIA NECULAI	bucătar	
3	PĂDURARU ANA	ajutor bucătar	
4	PĂDURARU ELENA	ajutor bucătar	
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			

Data la care urmeaza sa fie efectuata testarea 16. XI 2015

Tabel testare personal.

Data testarii 16. XI. 2015 **cine a efectuat testarea** AS. LAZAR MANUELA

	Nume / prenume	*B.*	*S.*	*Ns.*	*Semnatura*
1	COTLES OTILIA.	B			
2	IRIMIA NECULAI	B			
3	PĂDURARU ANA	B			
4	PĂDURARU ELENA	B			
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					