ISO 9001
REGISTERED FIRM
SPITALUL ORĂȘENESC BUHUȘI
Buhuși-605100, str. Văioagă nr.3, jud. Bacău Nr. Autoriz. funcț.: 102/01. 09. 2010 ; 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. 3538 / 21-04-2015 Revizia 1

Exemplarul

Avertisment: *Documentul de fata este **proprietatea Spitalului Orasenesc Buhusi,** Reproducerea si difuzarea documentului sunt in exclusivitate dreptul Spitalului. Copiile sunt numerotate si controlate.*

Procedura privind igiena utilajelor, echipamentelor, ustensilelor, veselă

Compartiment Bloc Alimentar Revizia 1

Scopul şi domeniul de aplicare

Prezenta procedură se aplică pentru stabilirea condiţiilor generale de igienă la Blocul alimentar ce trebuie asigurate utilajelor, echipamentelor, ustensilelor, vaselor, veselei şi tacâmurilor care vin în contact cu produsele şi pentru ustensilele de igienizare.

Procedura are drept scop prevenirea contaminării produselor preparate la Blocul alimentar.

Descrierea procedurii

Echipamentele, ustensilele de lucru, ambalajele folosite trebuie să satisfacă următoarele cerinţe:

- să fie rezistente la acţiuni mecanice, termice şi chimice;
- să se poată curăţa uşor (impermeabile, cu suprafeţe netede, fără locuri de reţenţie, demontabile);
- să nu elibereze (cedeze) substanţe care să impurifice sau să nocivizeze produsele alimentare;
- să asigure o corectă prelucrare şi să nu degradeze (micşoreze) valoarea nutritivă a produselor alimentare;
- să nu se vopsească suprafeţe de lucru în părţile care permit exfolierea şi căderea vopselei în mâncare;
- să fie astfel amplasate încât să permită accesul la ele pentru curăţenie şi reparare;
- să asigure un contact minim între mâinile muncitorilor şi produs.

Pentru a satisface aceste cerinţe, echipamentele vor fi realizate din materiale rezistente la acizi, inoxidabile, ca: oţel inoxidabil, fontă emailată, nichel, cupru spoit, etc. Nu se admite utilizarea echipamentelor din cupru, zinc şi aluminiu, deoarece acestea sunt atacate de acizi, sărurile lor putând trece în alimente. Nu se admite întrebuinţarea echipamentelor din fier, deoarece acesta influenţează culoarea şi gustul alimentului. Echipamentele emailate nu trebuie să pună în libertate plumb.

Spălarea şi dezinfecţia utilajelor, echipamentelor, ustensilelor de lucru, vaselor, veselei, tacâmurilor

Schema generală după care se desfăşoară spălarea şi dezinfecţia este următoarea:

- pregătirea soluţiilor;
- se îndepărtează resturile cu ajutorul periilor din material plastic
- prespălarea, respectiv spălarea suprafeţelor murdare ale utilajelor, pereţilor şi în final pardoseala cu apă la 20-40^{0}C. Prespălarea se începe de la partea superioară a echipamentelor de procesare sau a pereţilor, cu evacuarea reziduurilor în jos, spre pardoseală
- spălarea propriu-zisă manuală sau mecanică se va realiza cu ajutorul unor substanţe chimice de igienizare. Soluţia de curăţire trebuie să fie în concentraţia specificată în instrucţiunile de lucru ale produselor şi poate fi aplicată la suprafaţa de curăţire prin intermediul periilor, bureţilor, în cazul echipamentelor, ustensilelor; măturilor şi mopurilor, în cazul pardoselilor. Durata de acţiune a substanţei de curăţire cu suprafaţa respectivă trebuie să fie conform fişei produsului după care urmează o clătire cu apă în vederea îndepărtării substanţelor chimice şi a murdăriei;

Pardoseala se curăţă cu soluţia de curăţire la temperatura specificată în fişa tehnică a substanţelor respective şi poate fi aplicată pe suprafaţa de curăţire prin intermediul mopurilor şi a periilor. Durata de acţiune a substanţei de curăţire cu suprafaţa respectivă trebuie să fie de cel aproximativ 10-30 min. după care urmează o clătire cu apă;

- dezinfectarea cu soluţie dezinfectantă, dacă soluţia de spălare nu are inclus şi dezinfectantul
- clătirea cu apă rece potabilă;
- controlul stării de curăţenie (inspecţia vizuală, recoltarea de produse şi examen de laborator).

Operaţiile de spălare trebuie să fie specifice obiectelor supuse prelucrării:

- pentru ustensilele demontabile – se demonstrează toate piesele componente, spălându-se cu o deosebită atenţie denivelările în care poate rămâne murdăria (adâncituri, şanţuri, goluri, asperităţi, zgârieturi etc.)
- piesele şi ustensilele de dimensiuni mici, precum şi vesela şi tacâmurile se vor înmuia; indepartarea resturilor alimentare si vor fi puse in masina de spalat vase:

Ustensilele folosite la igienizare trebuie să fie adecvate operaţiilor, să fie suficiente şi în bună stare, să fie curate şi dezinfectate după fiecare operaţie, să fie depozitate corespunzător. Ustensilele de igienizare trebuie să fie diferite pentru diferitele încăperi, şi să fie identificate în funcţie de încăperea în care se foloseşte, şi se vor depozita în spaţii special amenajate, separate cele pentru anexele sanitare, vestiare de cele din producţie.

MONITORIZAREA

Ce:

- modul de igienizare a utilajelor, echipamentelor, ustensilelor, ambalajelor, suprafeţelor care vin în contact cu produsele

Cum:

-vizual

-teste de sanitaţie

Cînd

1. vizual - zilnic, după fiecare operaţie de igienizare
2. teste de sanitaţie complex – semestrial
3. teste de sanitaţie rapidă – lunar

Cine:

- verificarea vizuală –Şef de unitate
- teste de sanitaţie complex – laborator acreditat
- iar testele de sanitaţie rapidă – coordonator HACCP

CORECȚIE

C1 – se dispune repetarea operației de igienizare

ACȚIUNI CORECTIVE

-instruire personal referitor la respectarea normelor de igienă și modul de igienizare
-responsabil acțiuni corective –, șef uniate, coordonator HACCP

DOCUMENTE

Cod	Denumire document	Tip	Durata de păstrare	Unde se păstrează	Arhivare
	Registrul de igienă	Registru	2 ani	Șef Unitate	5 ani
	Registrul de sanitație	Registru	2 ani	Șef Unitate	5 ani

Intocmit :As. Lazar Maria Manuela **Data:19.04.2015**
Buc.Ciubotaru Mihaela

Verificat: Dir. Med. Dr. Rotaru Hilda. **Data:20.04.2015**

Verificat: Manager Calitate Poiana Constantin **Data:20.04.2015**

CONSTANTIN POIANĂ MANAGER DE CALITATE

Aprobat Manager. Dr. Toroi Mouhannad **Data:20.04.2015**