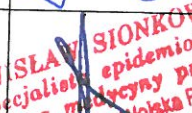


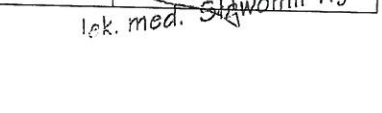

	Odżywianie.	OD2	
		strona	1 z 9
		edycja	01
		data wydania	07.05.2019
POSIŁKI PRZYGOTOWYWANE SĄ ZGODNIE Z ZASADY HIGIENY I BEZPIECZEŃSTWA.			

	Stanowisko:	Imię i nazwisko:	Data:	Podpis:
Opracował:	Specjalista ds. epidemiologii	Urszula Dytfeld	07.05. 2019	
Sprawdził:	Przewodniczący Zespołu Kontroli Zakażeń Szpitalnych	Stanisław Sionkowski	07.05.2019	 
Zatwierdził:	Dyrektor	Sławomir Wysocki	07.05.2019	    DYREKTOR Wojewódzkiego Specjalistycznego ZOZ Chorób Płuc i Gruźlicy w Wolicy k/Kalisz lek. med. Sławomir Wysocki

OD 2 Posiłki przygotowywane są zgodnie z zasadami higieny i bezpieczeństwa

1. Cel


Celem niniejszej procedury jest określenie zasad prawidłowego sprzątnięcia i utrzymania czystości, redukcji mikroflory w pomieszczeniach dystrybucji posiłków oraz zapobiegania zakażeniom szpitalnym.

2. Zakres stosowania

Zasady postępowania opisane w niniejszej procedurze dotyczą pracowników niemedycznych realizujących zadania związane z „żywieniem” hospitalizowanych pacjentów.

3. Terminologia

- 3.1 **Prawidłowe sprzątnięcie i utrzymanie czystości** - umożliwia stałą redukcję mikroflory w środowisku szpitalnym, co zapobiega zakażeniom wynikającym z przeniesienia drobnoustrojów ze sprzętu i otoczenia na pacjenta.
- 3.2 **Właściwa organizacja systemu utrzymania czystości** - to podział szpitala na strefy higieniczne.

	Odżywianie.	OD2	
		strona	2 z 9
		edycja	01
		data wydania	07.05.2019
POSIŁKI PRZYGOTOWYWANE SĄ ZGODNIE Z ZASADY HIGIENY I BEZPIECZEŃSTWA.			


3.3 Zwalczenie zakażeń szpitalnych - to wyznacznik poziomu świadczonych usług medycznych, decyduje jednocześnie o bezpieczeństwie pacjenta oraz zatrudnionego personelu.

4. Odpowiedzialność

- 4.1 Odpowiedzialność za czynności związane z usługą dystrybucji, transportu i rozdawania posiłków do oddziałów szpitalnych oraz prawidłowym utrzymaniem pomieszczeń dystrybucji posiłków ponosi firma cateringowa, wykonując swoje zadania zgodnie z ustalonymi, obowiązującymi w jednostce procedurami, pod bieżącym nadzorem pracownika szpitala i dietetyka.
- 4.2 Nadzór epidemiologiczny/ okresowy nad realizacją programu zapobiegania i kontroli zakażeń szpitalnych, procesami dekontaminacji, przestrzeganiem przez personel ustalonych zasad oraz obowiązujących standardów postępowania we wszystkich pomieszczeniach dystrybucji posiłków pełni: Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych.
- 4.3 Firma cateringowa jest odpowiedzialna za czystość sanitarną użytkowanych pomieszczeń.
- 4.4 Firma sprzątająca jest odpowiedzialna za czystość sanitarną pomieszczeń w kompleksie przeznaczonym do dekontaminacji wózków transportujących posiłki oraz pomieszczenia przeznaczonego na odpady pokonsumpcyjne.

5. Tryb postępowania

- 5.1 Pracownicy firmy cateringowej biorą udział w **dystrybucji i rozdawaniu** wszystkich posiłków. Posiłki są transportowane z punktu dystrybucji posiłków do oddziałów szpitalnych i rozdawane bezpośrednio z wózków na sale chorych pod nadzorem pielęgniarki. Wymagana jest odzież ochronna, spełniająca wymagania określone w normach ze względu na wymogi technologiczne, sanitarne, bezpieczeństwa i higieny pracy. Firma cateringowa zapewnia również środki ochrony indywidualnej dla swoich pracowników takie jak fartuchy, rękawice, czepki i maski.
Firma cateringowa jest zobowiązana do zmywania naczyń kuchennych, stołowych i akcesoriów do rozdawania posiłków zgodnie z obowiązującą „Procedurą mycia i dezynfekcji naczyń kuchennych i stołowych”. Firma cateringowa korzysta z pomieszczeń do realizacji usługi **tylko w zakresie dystrybucji** posiłków na poszczególne oddziały i jest zobowiązana do przestrzegania procedur obowiązujących w szpitalu dotyczących podziału środowiska szpitalnego na strefy higieniczne. Jest

	Odżywianie.	OD2	
		strona	3 z 9
		edycja	01
		data wydania	07.05.2019
POSIŁKI PRZYGOTOWYWANE SĄ ZGODNIE Z ZASADY HIGIENY I BEZPIECZEŃSTWA.			

zobowiązana do utrzymania reżimu sanitarnego zgodnie z obowiązującym katalogiem procedur postępowania epidemiologicznego realizującym standardy akredytacyjne:

KZ- 1.2, KZ – 1.3, KZ – 1.4, KZ -1.6, KZ- 1.7, KZ – 1.9, KZ – 1.10 i Programem postępowania z odpadami medycznymi.

Firma cateringowa zapewnia : detergenty, środki do mycia naczyń kuchennych i stołowych, środki do czyszczenia i konserwacji podłóg, środki dezynfekcyjne do powierzchni oraz do dezynfekcji naczyń kuchennych i stołowych. Wykonawca zapewnia dla swoich pracowników ręczniki papierowe do rąk, podajniki do ręczników, podajniki do papieru toaletowego, papier toaletowy, środki myjące i dezynfekujące do higieny rąk. Firma cateringowa zapewnia zmywarki do zmywania naczyń stołowych i kuchennych oraz wózki do sprzątnięcia z wyposażeniem i odpowiednią ilością mopów.

5.2 Procedura mycia i dezynfekcji naczyń kuchennych i stołowych.

Naczynia kuchenne i zastawa stołowa jest myta w maszynie myjącej w temperaturze co najmniej 60°C, a płukanie końcowe należy przeprowadzić w temperaturze 85°C.

Pomieszczenia kuchni:

- Pomieszczenie dystrybucji posiłków na oddziały szpitalne wyposażone w chłodzarkę,
- Zmywalnia naczyń kuchennych i stołowych wyposażona w dwie zmywarki,
- Pomieszczenie czystych naczyń stołowych wyposażone w szafy kuchenne,
- Ciąg komunikacyjny łączący te pomieszczenia.


Drogi ruchu wewnętrznego kuchni obejmują:

- transport posiłków na oddziały szpitalne w zamkniętych wózkach transportowych,
- transport naczyń kuchennych z oddziałów szpitalnych do zmywalni,
- transport wózków z naczyniami stołowymi z oddziałów szpitalnych do zmywalni,
- transport odpadów pokonsumpcyjnych.

Odpady pokonsumpcyjne są składowane w wydzielonym pomieszczeniu w oznakowanych pojemnikach.

Czynności wykonywane w części czystej:

- przyjmowanie posiłków z transportu zewnętrznego;

	Odżywianie.	OD2	
		strona	4 z 9
		edycja	01
		data wydania	07.05.2019
POSIŁKI PRZYGOTOWYWANE SĄ ZGODNIE Z ZASADY HIGIENY I BEZPIECZEŃSTWA.			


- przygotowanie posiłków do wydania;
- przechowywanie posiłków w chłodziarce (rezerwa);
- przyjmowanie czystych naczyń;
- mycie i dezynfekcja powierzchni kuchennych i wyposażenia;
- mycie i dezynfekcja rąk.

Czynności wykonywane w części brudnej:

- odbiór brudnych naczyń;
- usuwanie resztek pokarmowych do pojemników;
- mycie naczyń kuchennych i stołowych w zmywalni maszynowej;
- przekazywanie czystych naczyń do części czystej;
- mycie i dezynfekcja powierzchni kuchennych i wyposażenia;
- mycie i dezynfekcja rąk.

5.3 Zasady porcjowania i wydawania posiłków w oddziale:

- Porcjowanie należy wykonać w części czystej kuchni.
- Do porcjowania należy używać sprzętu wyłącznie do tego celu.
- Droga wydawania posiłków nie może krzyżować się z drogą odbioru brudnych naczyń (oddzielne wózki).
- Wydawanie posiłków pacjentowi musi odbywać się pod nadzorem pielęgniarki.
- Osoby wydające posiłki muszą przestrzegać właściwej higieny osobistej, muszą posiadać czystą odzież ochronną, nakrycie głowy i identyfikator.
- Posiłków wydawanych pacjentom nie wolno dotykać dłońmi; do ich nakładania należy używać łyżek, łopatek, widelców, szczypiec.
- Sztućce i naczynia w których podawane są posiłki muszą być czyste i nieuszkodzone.
- Podawane potrawy muszą mieć określoną temperaturę: zupy co najmniej 75°C; drugie dania 65°C; dania i napoje zimne od 0 – 14°C.

	Odżywianie.	OD2	
		strona	5 z 9
		edycja	01
		data wydania	07.05.2019
POSIŁKI PRZYGOTOWYWANE SĄ ZGODNIE Z ZASADY HIGIENY I BEZPIECZEŃSTWA.			

5.4 SCHEMAT MYCIA NACZYŃ STOŁOWYCH PRZY UŻYCIU ZMYWARKI

Przyjąć brudne naczynia stołowe do części brudnej kuchni

!

Resztki pokarmowe zgarnąć za pomocą łopatek do wydzielonego pojemnika z pokrywą

!

Brudne naczynia umieścić na wydzielonej powierzchni odstawczej

!

Komora zlewozmywaka

!

Wypłukać dokładnie naczynia pod bieżącą wodą o temperaturze 45°C

!

Naczynia umieścić we wkładach maszyny myjącej

!

Wkład umieścić w maszynie myjącej

!


Wypełnić pojemnik maszyny preparatem do mycia naczyń stołowych

!

Włączyć program mycia, płukania i wyparzania naczyń stołowych w temperaturze co najmniej 85°C

!

Umyć ręce

	Odżywianie.	OD2	
		strona	6 z 9
		edycja	01
		data wydania	07.05.2019
POSIŁKI PRZYGOTOWYWANE SĄ ZGODNIE Z ZASADY HIGIENY I BEZPIECZEŃSTWA.			

!

Wyjąć wkłady z naczyń i umieścić na powierzchni odstawczej przeznaczony na czyste naczynia

!

Przekazać przez okienko suche naczynia do części czystej

5.5 Zasady mycia i dezynfekcji kuchni

Czynności wykonywane trzy razy dziennie i wg potrzeb:

- mycie naczyń,
- wycieranie na mokro blatów, powierzchni blatów odstawczych, szaf i wózków sprzątaczy,
- mycie umywalk, zlewozmywaków i baterii kranowych, kafli wokół baterii,
- mycie podłóg i cokołów.

Czynności wykonywane raz dziennie i wg potrzeb:


- wycieranie na mokro parapetów, grzejników, klamek,
- wycieranie na mokro powierzchni pojemników na mydło, środek dezynfekcyjny i ręczniki jednorazowe; przed uzupełnieniem pojemniki należy zdemontować, umyć i zdezynfekować,
- opróżnienie, mycie i dezynfekcja kubłów na śmieci,
- mycie kuchni.

Czynności wykonywane co najmniej raz w tygodniu:

- mycie drzwi i ścian,
- wycieranie na mokro lamp oświetleniowych.

Czynności wykonywane okresowo nie rzadziej niż raz na kwartał:

- mycie okien,
- wycieranie krat i wywietrzników,

	Odżywianie.	OD2	
		strona	7 z 9
		edycja	01
		data wydania	07.05.2019
POSIŁKI PRZYGOTOWYWANE SĄ ZGODNIE Z ZASADY HIGIENY I BEZPIECZEŃSTWA.			

- konserwacja podłóg,
- rozmrażanie i mycie chłodziarki.

5.6 Zabiegi dezynsekcji i deratyzacji.

Zabiegi te przeprowadzane są przez firmy profesjonalne zajmujące się zwalczaniem szkodników, ponieważ środki stosowane w tych zabiegach są wysoce toksyczne!!!

SZCHEMAT DEZYNSEKCJI I DERATYZACJI KUCHNI

Dokładnie posprzątać kuchnie i usunąć odpady i śmieci

!

Przenieść żywność i naczynia kuchenne do innych pomieszczeń

!

Odsunąć od ścian meble i urządzenia kuchenne

!


Oślonić folią sprzęty, których nie można usunąć w szczególności powierzchnie, z którymi styka się żywność

!

Przeprowadzić dezynsekcję

!

Dokładnie umyć i wyszorować pomieszczenia i sprzęt

	Odżywianie.	OD2	
		strona	8 z 9
		edycja	01
		data wydania	07.05.2019
POSIŁKI PRZYGOTOWYWANE SĄ ZGODNIE Z ZASADY HIGIENY I BEZPIECZEŃSTWA.			

5.7 Kontrola realizacji usługi: bieżąca dokonywana przez osobę wyznaczoną do bieżącego nadzoru i w zakresie postępowania epidemiologicznego w ramach kontroli wewnętrznej.

6. Dokumenty związane

- 6.1. Harmonogram nr 10 Harmonogram dekontaminacji pomieszczeń dystrybucji posiłków,
- 6.2 Podział środowiska szpitalnego,
- 6.3. Plan sprzątania i dezynfekcji,
- 6.4. Wykaz środków dezynfekcyjnych stosowanych w szpitalu.

6.2. PODZIAŁ ŚRODOWISKA SZPITALNEGO STREFY HIGIENICZNE


Strefy HIGIENICZNE obowiązujące w Wojewódzkim Specjalistycznym ZZOZ Chorób Płuc i Gruźlicy w Wolicy (zgodnie z podziałem opracowanym przez C.M.J. Centrum Monitorowania Jakością).

STREFA HIGIENICZNA – przez s. h. rozumie się zespół pomieszczeń szpitalnych o ustalonym reżimie sanitarnym, co do których zostały opracowane odpowiednie procedury higieniczne; wzrost zagrożenia powinien skutkować podwyższonym poziomem higieny w danej strefie.

STREFA I

Należą do niej – biura korytarze, klatki schodowe, piwnice, pomieszczenia techniczne .

Pomieszczenia w których nie są prowadzone żadne działania mające bezpośredni związek z procesem leczenia.

	Odżywianie.	OD2	
		strona	9 z 9
		edycja	01
		data wydania	07.05.2019
POSIŁKI PRZYGOTOWYWANE SĄ ZGODNIE Z ZASADY HIGIENY I BEZPIECZEŃSTWA.			

STREFA II

Należą do niej pomieszczenia wymagające okresowej dezynfekcji :

pomieszczenia oddziałów szpitalnych (w tym izolatki), pomieszczenia izby przyjęć, pomieszczenia rehabilitacyjne, apteka, kuchnia – miejsce dystrybucji posiłków, brudowniki, sanitariaty, łazienki, przynależące do powyższych pomieszczeń.

STREFA III

Należą do niej pomieszczenia wymagające ciągłej dezynfekcji :

gabinety zabiegowe, laboratorium, sale w których podawane są cytostatyki i sanitariaty oraz łazienki przynależące do powyższych pomieszczeń.

Główne zagrożenie w tej strefie stanowią pacjenci, a „ punktami krytycznymi” są wykonywane procedury medyczne.

STREFA IV

Należą do niej pomieszczenia, które wymagają utrzymania najwyższego poziomu higieny i czystości bakteriologicznej :

sala badań endoskopowych , pokoje w których przygotowuje się leki cytostatyczne oraz sanitariaty i łazienki przynależące do powyższych pomieszczeń.

Dla tych pomieszczeń odpowiednia jest dezynfekcja „ciągła”.

Obszary nie podlegające w sposób prosty, powyższej systematyce , zakwalifikowane są jako specjalne strefy higieniczne ! należą do nich :

pomieszczenia gdzie leczeni są pacjenci skolonizowani przez „**czynnik alarmowy**”

- **biologiczny czynnik chorobotwórczy o szczególnej zjadliwości lub oporności.**