

Numer standardu: NP-1/2018	STANDARD Dobrej praktyki higienicznej dla kuchni oddziału szpitalnego		
Nazwa komórki organizacyjnej odpowiedzialnej za opracowanie standardu: Naczelną Pielęgniarką	Data opracowania 03.10.2018r.	Data wdrożenia 09.10.2018r.	Stron 1 - 7
Opracował: (stanowisko, podpis): mgr Jadwiga Maśior Naczelną Pielęgniarką <i>J. Maśior</i>	Uzgodnił: (stanowisko, podpis): Marta Radecka – Kierownik Działu Żywności <i>Radecka</i> Małgorzata Spyra – St. Inspektor ds. Infrastruktury <i>Małgorzata Spyra</i> mgr Urszula Sarach – Pielęgniarka Epidemiologiczna <i>U. Sarach</i>	Zatwierdził: Z-ca Dyrektora ds. Lecznictwa dr n. med. <i>Andrzej Jakubowski</i> Z-ca Dyrektora ds. Lecznictwa dr n. med. <i>Andrzej Jakubowski</i>	
Traci moc standard Nr NP-1/2016 z dnia 01.12.2016r w sprawie: Dobrej praktyki higienicznej dla kuchni oddziału szpitalnego			
Cel standardu: utrzymanie czystości pomieszczenia, sprzętu oraz naczyń kuchennych			

I. MYCIE I DEZYNFEKCJA KUCHENKI ODDZIAŁOWEJ:

Sprzątanie codzienne:		
Powierzchnia	Mycie	Dezynfekcja
Podłoga	Myć na mokro 2 x dziennie	Przetarcie roztworem środka dezynfekcyjnego 2 x dziennie
Meble (szafki kuchenne) na zewnątrz	1 x dziennie woda z detergentem	1 x dziennie dezynfekcja preparatem przeznaczonym do kontaktu z żywnością, po upływie czasu dezynfekcji zmyć wodą
Kubel na śmieci (na zewnątrz)	1 x dziennie woda z detergentem, po wyschnięciu wykładamy workiem foliowym o odpowiednim kodzie koloru worków – czarne	1 x dziennie przemywamy środkiem dezynfekcyjnym
(wewnątrz)	1 x w tygodniu myć wodą z detergentem, po wyschnięciu wykładamy workiem foliowym o odpowiednim kodzie koloru worków – czarne	Przetarcie roztworem środka dezynfekcyjnego
Wiadro na odpady konsumpcyjne z pokrywą; opisane	Wiadra z odpadami odbierane są bezpośrednio z oddziałów przez firmę zewnętrzną, wyłonią w drodze postępowania przetargowego. Pojemniki z odpadami wymieniane są przez firmę na czyste.	
Zlewozmywaki	3 x dziennie po umyciu naczyń stołowych proszek do szorowania + bieżąca woda	3 x dziennie dezynfekcja suchego zlewu, po upływie czasu dezynfekcji zlew spłukać wodą
Płytki ceramiczne – strefa spryskowa	1 x dziennie woda z detergentem	1 x dziennie przetrzeć na mokro środkiem dezynfekcyjnym – po upływie czasu dezynfekcji zmyć wodą
Całe pomieszczenia	Często wietrzyć, otwierać tylko okna	

Talerze, kubki, sztuce, naczynia kuchenne	zabezpieczone siatkami p/owadom Myte kazdorazowo po ich użyciu, w urządzeniach – zmywarkach, z wykorzystaniem środków do mycia zalecanych przez producenta urządzeń. Po zakończeniu cyklu mycia suche układane do zamykanych szafek. Przeprowadzić wizualną kontrolę czystości umytych naczyń stołowych. Uwaga: należy zawsze używać urządzeń sprawnych, osiągających odpowiednią temperaturę wyparzania. Po zakończeniu mycia w zmywarce wytrzeć do sucha obrzeża drzwiczek zmywarki. Pozostawić zmywarkę otwartą.	
Czajniki bezprzewodowe, kuchenki mikrofalowe	Mycie 1 x dziennie z zewnątrz	Dezynfekcja strefy dotykowej kuchenki mikrofalowej 3 x dziennie preparatem przeznaczonym do kontaktu z żywnością, po upływie czasu dezynfekcji zmyć wodą
Umywalki do mycia rąk	1 x dziennie	1 x dziennie przetrzeć na mokro środkiem dezynfekcyjnym – po upływie czasu dezynfekcji umywalkę splukać wodą
Termosy	Odbierane po opróżnieniu, bez mycia, bezpośrednio z oddziałów przez firmę zewnętrzną, wyłonią w drodze postępowania przetargowego.	
Słoiki na mleko matki	Po użyciu myte i suszone na Oddz. Noworodkowym, następnie przekazywane do sterylizacji	
Dozowniki na papier, środki myjące i dezynfekcyjne	Myte z zewnątrz codziennie, Wewnątrz przy wymianie wkładu do wymiany	Dezynfekowane z zewnątrz codziennie, Wewnątrz przy wymianie wkładów
Kratki ściekowe		Zalewane środkiem dezynfekcyjnym 1 x dziennie
Klamki drzwi		Dezynfekcja 3 x dziennie
Wózki do przewożenia posiłków	Mycie 3 x dziennie	Dezynfekcja 3 x dziennie
Sprzątanie gruntowne:		
Powierzchnia	Mycie	Dezynfekcja
Mebłe w środku	1 x w tygodniu woda z detergentem	1 x w tygodniu, dezynfekcja preparatem przeznaczonym do kontaktu z żywnością, po upływie czasu dezynfekcji zmyć wodą
Całe płytki ceramiczne, parapety drzwi, kaloryfery	Mycie - 1 x w tygodniu woda z detergentem	Dezynfekcja - 1 x w tygodniu, po upływie czasu dezynfekcji zmyć wodą
Lodówki chłodziarki	Mycie 1 x dziennie z zewnątrz	

	1 x w miesiącu rozmrażanie i mycie wodą z detergentem wewnątrz (udokumentowane w zeszycie kontroli temperatur w lodówce)	1 x w miesiącu, dezynfekcja preparatem przeznaczonym do kontaktu z żywnością, po upływie czasu dezynfekcji zmyć wodą
Okna, lampy, kratki wentylacyjne (ściągane i zamontowane na stałe), wentylatory mechaniczne, żaluzje nieściągane	Mycie 1x na kwartał	Kratki wentylacyjne przetrzeć na mokro środkiem dezynfekcyjnym 1 x na kwartał

U w a g a:

1. Częstotliwość mycia i dezynfekcji może ulec zwiększeniu w przypadku stwierdzenia wizualnego zabrudzenia powierzchni.
 - do mycia i dezynfekcji w kuchence oddziałowej personel używa preparatów będących na wyposażeniu firmy sprzątajacej wyłonionej w drodze postępowania przetargowego.
 - środki do dezynfekcji muszą być zaakceptowane przez Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych i Epidemiologii, myjące przez przedstawiciela Działu Infrastruktury.
 - sprzęt do mycia oraz środki myjące i dezynfekcyjne powinny być przechowywane w wydzielonych pomieszczeniach za wyjątkiem płynu do naczyń i środków używanych w zmywarkach przechowywanych w kuchence oddziałowej.
 - wszystkie środki powinny być odpowiednio oznakowane, magazynowane w oryginalnych opakowaniach.
2. Nie wolno używać uszkodzonego sprzętu np. desek, wyszczerbionych kubków i talerzy. O zauważonych uszkodzeniach należy poinformować pielęgniarkę oddziałową.
 - umyte naczynia kuchenne, sprzęt schować do szafek zawsze po dokładnym ich wysuszeniu.
3. Dozowniki powinny być stale wyposażane w preparaty do higieny rąk.
4. Pracownicy Firmy sprzątajacej pracują w oparciu o plan higieny.
5. Zabrania się korzystania z kuchenki oddziałowej osobom postronnym.
6. W kuchni oddziałowej nie wolno przetrzymywać przedmiotów prywatnych personelu, tj. żywności i odzieży
7. Używając maszyn myjących – zmywarek należy zwrócić uwagę, aby cykl mycia obejmował także wyparzenie w odpowiedniej temperaturze, a do mycia używać odpowiednich środków myjących przeznaczonych do tych urządzeń. Postępowanie zgodnie z pkt V. Instrukcja obsługi zmywarki Lozamet typ: ZK-05.4, ZK-05.5, ZK-05.6 i innych.
8. Personel pracujący w kuchni- salowe obowiązują:
 - noszenie czystej odzieży ochronnej
 - stosowanie rękawic, fartuchów foliowych
 - posiadanie aktualnych badań do celów sanitarno-epidemiologicznych
 - przestrzeganie zasad higieniczno - epidemiologicznych.

II. ŻYWIENIE PACJENTÓW W ODDZIALE:

Zakres obowiązków personelu:

1. Personel firmy żywieniowej:

- a/dostarcza posiłki w wyznaczonych godzinach do drzwi oddziału zgodnie z zamówieniem
- b/odbiera opróżnione z resztek pokarmowych brudne termosy, myje i dezynfekuje we własnym zakresie
- c/dostarcza pojemniki zamykane na resztki pokarmowe, odbiera pojemniki z zawartością

2. Personel oddziału: (pielęgniarka, położna, dietetyczka):

- a/ odbiera od firmy żywieniowej dostarczane posiłki
 - b/ następnie przygotowuje czyste naczynia i sprzęt niezbędny do wydawania posiłków
 - c/wydaje posiłki pacjentom (rozdawanie posiłków w obrębie oddziału odbywa się przy użyciu wózków do posiłków)
- Personel oddziału pracuje zgodnie ze Standardem: Wydawanie posiłków dla pacjentów w oddziałach szpitalnych.

3. Personel sprzątający:

- zbiera puste naczynia z sal chorych
- usuwa resztki do pojemników dostarczanych i odbieranych przez firmę żywieniową
- resztki żywieniowe z oddziału chorób płuc i gruźlicy oraz pacjentów reżimowych traktować jako odpad medyczny zakaźny
- myje naczynia
- suche naczynia i sprzęt pomocniczy układa w szafkach kuchennych
- kontenery (opróżnia z resztek) i przygotowuje dla firmy żywieniowej (bez mycia)
- przeprowadza sprzątanie kuchni codzienne oraz gruntowne.

Obowiązujące standardy Działu Żywienia:

1. Standard wydawania posiłków dla pacjentów w oddziałach szpitalnych.

III. POSTĘPOWANIE Z RESZTKAMI POKARMOWYMI I ODPADAMI W KUCHENCE:

1. Usuwanie resztek jedzenia z kuchenek oddziałowych :

- Resztki jedzenia gromadzimy w czystych pojemnikach z przykrywkami dostarczanych przez firmę świadczącą usługę żywienia. Wiadra z odpadami odbierane są bezpośrednio z oddziałów przez firmę żywieniową.

U w a g a : Należy pamiętać, aby pojemniki były szczelnie zamykane.

2. Postępowanie z pozostałościami z żywienia pacjentów z Oddziału Chorób Płuc i Gruźlicy oraz od chorych zakaźnie:

Pozostałościami z żywienia pacjentów (resztki pokarmowe, naczynia jednorazowe, sztucce jednorazowe) traktujemy jak odpad zakaźny o kodzie 18 01 82* który zbierany jest do czerwonych worków i przekazywany do magazynu odpadów medycznych.

3. Żywienie pacjentów leczonych w SOR oraz w OAiT:

Naczynia jednorazowe, sztucce jednorazowe stosowane na w/w oddziałach po usunięciu resztek traktujemy jak odpad medyczny o charakterze komunalnym o kodzie 18 01 04 gromadzony w workach niebieskich.

4. Postępowanie z odpadami komunalnymi z obszaru kuchni oddziałowej:

- Odpady niesegregowane zbierane w koszach wyłożonych czarnymi workami, opróżniane co najmniej 1x dziennie.

- Wytworzone w kuchence odpady segregowane: papier, tworzywo sztuczne, puszki, szkło (słoiki, butelki) są gromadzone w miejscach segregowania odpadów w oddziale poza kuchnią (wydzielone pojemniki, opróżniane wg potrzeb).

IV. OBSŁUGA ZMYWARKI LOZAMET TYP: ZK-05.4, ZK-05.5, ZK-05.6 I POZOSTAŁYCH:

Przygotowanie naczyń i koszy do mycia:

1. Naczynia do mycia umieszczamy w oryginalnych koszach przeznaczonych do mycia w zmywarce
2. Przed umieszczeniem brudnych naczyń w koszach należy usunąć z nich resztki potraw, spłukać wodą
3. Naczynia z przyschniętymi resztkami potraw należy "odmoczyć" w wodzie z dodatkiem środka myjącego i wstępnie umyć.
4. Poszczególne naczynia (talerze różnej wielkości, kubki, szklanki, sztućce i tace) należy umieszczać oddzielnie w koszach. W jednym przedziale kosza należy umieszczać tylko jedno naczynie, Sztućce należy umieszczać w kubku.
5. Szklanki, kubki, filiżanki umieszczać między kratkami kosza dnem do góry.
6. Naczynia szklane powinny być myte w pierwszej kolejności. Lekkie naczynia, np. szklanki, po umieszczeniu ich w koszu należy przykryć kratką, w celu zapobiegnięcia przewracaniu się ich w czasie mycia.
7. Do zmywarki nie wolno wkładać naczyń uszkodzonych, pękniętych, wyszczerbionych.

Czynności podczas zmywania :

Pierwsze zmywanie należy:

1. Sprawdzić poziom płynu nablyszczającego Linia Lozamet 2 w dozowniku i w razie potrzeby uzupełnić
2. Włączyć zmywarkę przyciskiem S1 – przycisk podświetli się.
3. Zamknąć korkiem komorę na wodę
4. Nabrać wody do zmywarki
5. Otworzyć drzwi zmywarki
6. Odmierzyć dozownikiem 100 ml płynu myjącego Linia Lozamet 1 i wlać do wody
7. Ustawić kosz z brudnymi naczyniami w komorze mycia zmywarki na prowadniczych kosza
8. Zamknąć drzwi zmywarki
9. Uruchomić odpowiedni program mycia w zależności od stopnia zabrudzenia naczyń
10. Otworzyć drzwi zmywarki po zakończeniu programu
11. Wyjąć kosz z umyтыми naczyniami, zestawić na stół lub regał i pozostawić do całkowitego wyschnięcia. Po wyschnięciu wyjąć naczynia z kosza i odstawić na miejsce przeznaczenia

Kolejne zmywanie – nie opróżniamy zmywarki z wody ze środkiem myjącym, zmywarkę opróżniamy z wody po wykonaniu ostatniego mycia w ciągu dnia mycie końcowe (po kolacji)

1. Sprawdzić poziom płynu nablyszczającego Linia Lozamet 2 w dozowniku i w razie potrzeby uzupełnić
2. Otworzyć drzwi zmywarki
3. Odmierzyć dozownikiem 15 ml płynu myjącego Linia Lozamet 1 i wlać do wody
4. Ustawić kosz z brudnymi naczyniami w komorze mycia zmywarki na prowadniczych kosza
5. Zamknąć drzwi zmywarki
6. Uruchomić odpowiedni program mycia w zależności od stopnia zabrudzenia naczyń
7. Otworzyć drzwi zmywarki po zakończeniu programu
8. Wyjąć kosz z umyтыми naczyniami, zestawić na stół lub regał i pozostawić do całkowitego wyschnięcia. Po wyschnięciu wyjąć naczynia z kosza i odstawić na miejsce przeznaczenia.
9. Powtarzać proces mycia według potrzeb.

Mycie końcowe (po kolacji):

1. Wyciągnąć korek
2. Wylać wodę ze zmywarki
3. Spryskać powierzchnię zmywarki roztworem środka Strip-A-Way - odkamieniaczem (50-100 ml/1 litr wody)
4. Pozostawić na 5-20 minut
5. Włączyć ostatnie mycie zmywarki bez korkowania zbiornika

Pamiętaj:

1. Wyjmować naczynia czyste należy po wcześniejszym przeprowadzeniu higienicznego mycia i dezynfekcji rąk.
2. Nie wkładać rąk do kąpieli myjącej. Ręce zamoczone w wodzie myjącej natychmiast dobrze wypłukać czystą wodą.
3. Nie otwierać drzwi w trakcie trwania cyklu mycia oraz płukania. Otworzenie drzwi może spowodować poparzenie gorącą wodą.
4. Pozostawić podczas długich przerw w pracy, drzwi zmywarki otwarte.
5. Zachować szczególną ostrożność używając środków do odkamieniania i stosować środki ochrony osobistej.
6. Zapoznać się z :
 - kartą charakterystyki preparatu niebezpiecznego – Linia Lozamet 1
 - kartą charakterystyki Linia Lozamet 2
 - kartą charakterystyki Strip-A-Way

Informacje dotyczące środków myjących:

1. W zmywarkach stosuje się 3 środki myjące:

Rodzaj środka	Producent	Zastosowanie	Sposób dozowania
Linia Lozamet 1	ECOLAB	Płyn do mycia w zmywarkach	Dozowany ręcznie: - pierwsze mycie 100 ml - kolejne mycie uzupełnianie 15 ml
Linia Lozamet 2	ECOLAB	Płyn – dodatek do płukania	Dozowany automatycznie: - uzupełnianie dozowników w zmywarce
Strip-A-Way	ECOLAB	Odkamieniacz	Stosowany 1x dziennie jako mycie końcowe stosować w rozcieńczeniu 50-100 ml środka /1 litr wody,

2. Środek myjący Linia Lozamet 1 dozowany jest zawsze ręcznie, nie wlewamy go do dozowników na płyn do płukania Linia Lozamet 2.
3. Środek do płukania Linia Lozamet 2 wlewany jest do dozowników i pobierany przez urządzenie zawsze w końcowej fazie mycia płukania.
4. Środki należy stosować zgodnie z przeznaczeniem, w ściśle określonym czasie i odpowiednim stężeniu, przechowywać pod zamknięciem.
5. Opakowania produktów są trwale i czytelnie oznakowane w języku polskim, co do nazwy produktu, zastosowania, sposobu użytkowania.
6. Wskazane środki powinny być dozowane z zastosowaniem systemów dozujących, z wykorzystaniem urządzeń spryskujących,

7. Przygotowując roztwór myjący środka Strip-A-Way należy korzystać z systemów dozujących. System ten ma umożliwić bezpieczne napełnianie wiader i butelek oraz wyeliminować błąd ludzki w dozowaniu środka w celu uzyskania określonego stężenia roztworu roboczego.

8. Opakowania po środkach niebezpiecznych firma sprzątająca utylizuje we własnym zakresie zgodnie z podpisaną umową.

Otrzymują :

1. Oddziały szpitalne ZOZ w Oświęcimiu
2. Kierownik Działu Żywnienia
3. Starszy Inspektor ds. infrastruktury
4. Przedstawiciel firmy sprzątającej