



PROCEDURA JAKOŚCI - ŻYWIENIE		Wydanie nr: 2	Zmiana nr: 0	Strona 1 z 4
POSTĘPOWANIA Z POSIŁKAMI DLA PACJENTÓW		Obowiązuje od: 27.05.2019	Obowiązuje od: -	
DOBRA PRAKTYKA HIGIENICZNA				
Nr standardu	Nr procedury	Właściciel procedury		
OD 2, OD 3	PJŻ-02	Specjalista ds. Żywienia		
Zabrania się dokonywania zmian w treści, kopiowania, drukowania i rozpowszechniania bez zgody Pełnomocnika ds. Jakości				
Dokument nadzorowany w wersji elektronicznej, wydrukowana kopia może być nieaktualna.				

<b>Opracował</b>	<b>Weronika Bartniczak</b> Specjalista ds. Żywienia	<b>Sprawdził</b>	<b>Dorota Gorczyńska</b> Specjalista ds. Epidemiologii
Data:	14.05.2019	Data:	20.05.2019
<b>Sprawdził</b> Formalnie z SZJ	<b>Joanna Otomańska</b> Wz. Pełnomocnik ds. Jakości	<b>Zatwierdził</b>	<b>Izabela Grzybowska</b> Dyrektor Naczelny
Data:	15.05.2019	Data:	21.05.2019
<i>Podpisy ww. osób znajdują się na oryginale dokumentu. Oryginał przechowywany jest u Pełnomocnika ds. Jakości</i>			

## 1. CEL PROCEDURY

Zapewnienie bezpieczeństwa i wysokiej jakości zdrowotnej posiłków serwowanych pacjentom.

## 2. ZAKRES I MIEJSCE STOSOWANIA

### 2.1. Przedmiot

Określenie zasad higieny obowiązujących w Szpitalu św. Józefa w zakresie dystrybucji posiłków dla pacjentów, dostarczanych przez firmę cateringową

### 2.2. Podmiot

Pracownicy oddziałów, którzy przyjmują i wydają posiłki (dietetyczki, pielęgniarzy) oraz personel firmy zewnętrznej odpowiedzialny za utrzymanie czystości oraz transport posiłków.

## 3. DOKUMENTY ZWIĄZANE

### 3.1. Wewnętrzne

Plany higieny

Szczegółowe procedury postępowania (mycie, dezynfekcja, transport)

PSE-01/H Higiena rąk

### 3.2. Zewnętrzne

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz.U. z 2017 r. poz. 149 ze zm.)
- Ustawa z dnia 5 grudnia 2008 r o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz.U. 2018 r. poz. 151 ze zm.)

## 4. OZNACZENIA I DEFINICJE

Brak

## 5. ODPOWIEDZIALNOŚĆ

### 5.1. Specjalista ds. Żywienia jest odpowiedzialny za:

- nadzór nad aktualnością procedury oraz ocenę jej funkcjonowania
- nadzór nad przestrzeganiem procedury

### 5.2. Pielęgniarka Naczelna jest odpowiedzialna za:

- nadzór nad przestrzeganiem procedury

### 5.3. Pracownicy biorący udział w procesie są odpowiedzialni za:

- przestrzeganie procedury



PROCEDURA JAKOŚCI - ŻYWIENIE		Wydanie nr: 2	Zmiana nr: 0	Strona 2 z 4
POSTĘPOWANIA Z POSIŁKAMI DLA PACJENTÓW		Obowiązuje od: 27.05.2019	Obowiązuje od: -	
DOBRA PRAKTYKA HIGIENICZNA				
Nr standardu	Nr procedury	Właściciel procedury		
OD 2, OD 3	PJŻ-02	Specjalista ds. Żywienia		
Zabrania się dokonywania zmian w treści, kopiowania, drukowania i rozpowszechniania bez zgody Pełnomocnika ds. Jakości				
Dokument nadzorowany w wersji elektronicznej, wydrukowana kopia może być nieaktualna.				

## 6. OPIS POSTĘPOWANIA

### 6.1. Higiena personelu

#### 6.1.1. Zdrowie pracowników

Wszyscy pracownicy biorący udział w procesach związanych z dystrybucją posiłków dla pacjentów muszą posiadać zaświadczenie lekarskie świadczące o braku przeciwwskazań zdrowotnych do wykonywania tych czynności.

Pracownik chory lub podejrzany o chorobę mogącą wpłynąć na bezpieczeństwo zdrowotne żywności (biegunka, nudności i wymioty, choroby zakaźne, bóle brzucha, uporczywe infekcje górnych dróg oddechowych, ropne schorzenia skóry, itp.) jest zobowiązany do niezwłocznego poinformowania swojego przełożonego o tym fakcie, który niezwłocznie odsuwa pracownika od pracy.

Pracownik jest zobowiązany zgłosić się do lekarza zakładowego, który ocenia ryzyko przeniesienia się zakażenia i skażenia żywności, na podstawie którego podejmuje decyzję o odsunięciu pracownika od wykonywania czynności i powrocie na zajmowane stanowisko pracy.

#### 6.1.2. Zasady higieny

Wszystkich pracowników mających kontakt z żywnością obowiązują następujące zasady:

- przystępując do pracy należy założyć czystą odzież ochronną
- pracownicy firmy zewnętrznej odpowiedzialni za transport opakowań z posiłkami, przed przystąpieniem do tej czynności muszą umyć i zdezynfekować ręce oraz założyć jednorazowy fartuch ochronny.
- odzież ochronną należy zawsze zdejmować przed wejściem do toalety i poza teren Szpitala
- po zakończeniu pracy odzież roboczą należy wrzucić do pojemnika z brudną odzieżą /odzież jednorazową do pojemnika na odpady komunalne
- długie włosy należy związać
- paznokcie muszą być czyste, krótko obcięte, niepomalowane
- skaleczenia i otarcia skóry należy zalepić wodoszczelnym opatrunkiem, a w przypadku gdy skaleczeniu uległa dłoń, należy zastosować ochronnie gumową rękawiczkę
- zabronione jest stosowanie doklepanych paznokci i sztucznych rzęs
- zabronione jest noszenie biżuterii (broszek, bransoletek, kolczyków, pierścionków, łańcuszków itp.)
- nie wolno używać agrafek, szpilek itp.
- zabronione jest wnoszenie do kuchенок oddziałowych przedmiotów ostrych i łatwo tłukących się oraz osobistych, które mogłyby dostać się do żywności
- spożywanie posiłków odbywa się tylko w miejscu do tego przeznaczonym
- zabraniane jest się kichanie i kasłanie nad żywnością oraz używanie chusteczek wielokrotnego użytku
- zabronione jest palenie tytoniu na terenie całego obiektu
- zabronione jest żucie gumy i płucie



<b>PROCEDURA JAKOŚCI - ŻYWIENIE</b>		<b>Wydanie nr: 2</b>	<b>Zmiana nr: 0</b>	<b>Strona 3 z 4</b>
<b>POSTĘPOWANIA Z POSIŁKAMI DLA PACJENTÓW</b>		<b>Obowiązuje od:</b> <b>27.05.2019</b>	<b>Obowiązuje od:</b> -	
<b>DOBRA PRAKTYKA HIGIENICZNA</b>				
<b>Nr standardu</b>	<b>Nr procedury</b>	<b>Właściciel procedury</b>		
<b>OD 2, OD 3</b>	<b>PJŻ-02</b>	<b>Specjalista ds. Żywienia</b>		
<i>Zabrania się dokonywania zmian w treści, kopiowania, drukowania i rozpowszechniania bez zgody Pełnomocnika ds. Jakości</i>				
<i>Dokument nadzorowany w wersji elektronicznej, wydrukowana kopia może być nieaktualna.</i>				

- zabronione jest dotykane posiłków dłonią, do nakładania należy używać odpowiednich narzędzi (łyżki, łyżeczki, szczypce, itp.). W przypadku braku takiej możliwości (np. przygotowywanie kanapek) należy założyć jednorazowe rękawiczki
- zabronione jest próbowanie potrawy palcem lub wielokrotne używanie tej samej łyżeczki. Próbowanie potrawy odbywa się za pomocą jednorazowych łyżeczek (po każdorazowym sprawdzeniu smaku należy użyć nową) lub po przełożeniu na talerz. Do podawania posiłków należy używać naczyń kuchennych, zabrania się kładzenia żywności bezpośrednio na stoliki przyłóżkowe
- powierzchnie w kuchence oddziałowej oraz wyposażenie należy utrzymywać w należytej czystości
- żywność nieskonsumowaną należy umieścić w pojemniku na odpadki żywieniowe

**Pracownicy mający kontakt z żywnością są zobligowani do utrzymania właściwej higieny rąk zgodnie z obowiązującą procedurą PSE-01/H Higiena rąk**

**Ręce należy myć zawsze:**

- przed przystąpieniem do pracy,
- po wyjściu z toalety,
- Po zakończeniu prac porządkowych, takich jak mycie, wynoszenie śmieci, itp.;
- po każdej czynności powodującej zanieczyszczenie rąk (kichnięcie, dotykane twarzy, jedzenie, picie, rozmowa przez telefon, uścisk dłoni),
- przed założeniem jednorazowych rękawiczek

**6.2. Higiena pozostałych osób wchodzących do kuchенок oddziałowych**

6.2.1. Wejście do kuchенок oddziałowych osobom postronnym jest zabronione. W uzasadnionych przypadkach możliwe jest wejście osób postronnych tj.

- osób nadzorujących (pracowników Szpitala oraz zewnętrznych jednostek kontrolujących),
- pracowników Działu technicznego w ramach przeprowadzenia napraw/przeglądów
- przedstawicieli zewnętrznych firm
- innych uprawnionych podmiotów

6.2.2. Każda osoba postronna przed wejściem do kuchenki oddziałowej ma obowiązek umyć i zdezynfekować ręce oraz założyć jednorazowy fartuch ochronny

6.2.3. Podczas przebywania na terenie kuchенок oddziałowych wobec osób postronnych stosowane są takie same wymagania dotyczące higieny osobistej jak wobec pracowników.

**6.3. Procesy mycia i dezynfekcji**

W Szpitalu św. Józefa, w lokalizacji przy ul. Nowowiejskiego, usługę mycia i dezynfekcji powierzchni oraz naczyń kuchennych świadczą pracownicy Działu Higieny Szpitalnej.



<b>PROCEDURA JAKOŚCI -ŻYWIENIE</b>		<b>Wydanie nr: 2</b>	<b>Zmiana nr: 0</b>	<b>Strona 4 z 4</b>
<b>POSTĘPOWANIA Z POSIŁKAMI DLA PACJENTÓW</b>		<b>Obowiązuje od:</b> <b>27.05.2019</b>	<b>Obowiązuje od:</b> -	
<b>DOBRA PRAKTYKA HIGIENICZNA</b>				
Nr standardu	Nr procedury	Właściciel procedury		
<b>OD 2, OD 3</b>	<b>PJŻ-02</b>	<b>Specjalista ds. Żywienia</b>		
<i>Zabrania się dokonywania zmian w treści, kopiowania, drukowania i rozpowszechniania bez zgody Pełnomocnika ds. Jakości</i>				
<i>Dokument nadzorowany w wersji elektronicznej, wydrukowana kopia może być nieaktualna.</i>				

W Szpitalu św. Józefa, w lokalizacji przy ul. Krysiwicza, usługę mycia i dezynfekcji powierzchni oraz naczyń kuchennych świadczy firma zewnętrzna.

Mycie i dezynfekcja odbywa się zgodnie z obowiązującym planem higieny oraz procedurami i instrukcjami:

- Postępowanie z naczyniami kuchennymi -mycie ręczne
- Mycie smoczków i butelek dla niemowląt
- Mycie i dezynfekcja wózków do transportu żywności i posiłków
- Ogólne zasady sprzątania w szpitalu
- Wykonywanie dezynfekcji w szpitalu
- Przygotowanie roztworów roboczych preparatów myjących i dezynfekujących

## 7. FORMULARZE

Brak

## 8. ZAŁĄCZNIKI

Brak