



PROCEDURA JAKOŚCI - ŻYWIENIE		Wydanie nr: 3	Zmiana nr: 0	Strona 1 z 3
POSTĘPOWANIE Z POSIŁKAMI DLA PACJENTÓW		Obowiązuje od: 06.01.2020	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>Anna Pudłowska-Leonarska</b> Specjalista ds. Żywienia	<b>Sprawdził</b>	<b>Urszula Filipowska</b> p.o. Naczelna Pielęgniarka <b>Dorota Gorczyńska</b> Specjalista ds. Epidemiologii
Data:	23.12.2019	Data:	23.12.2019
<b>Sprawdził</b> Formalnie z SZJ	<b>Joanna Otomańska</b> Wz. Pełnomocnik ds. Jakości	<b>Zatwierdził</b>	<b>Izabela Marciniak</b> Dyrektor Naczelny
Data:	23.12.2019	Data:	02.01.2020
<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 w zakresie dystrybucji posiłków dla pacjentów, dostarczanych przez firmę cateringową.

### 2.2. Podmiot

Pracownicy, którzy przyjmują i wydają posiłki (dietetyczki, pielęgniarki, położne, opiekunowie medyczni, pracownicy zewnętrznej firmy cateringowej) oraz pracownicy Działu Higieny odpowiedzialni 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 2019 r. poz. 1252)
- 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:



PROCEDURA JAKOŚCI - ŻYWIENIE		Wydanie nr: 3	Zmiana nr: 0	Strona 2 z 3
POSTĘPOWANIE Z POSIŁKAMI DLA PACJENTÓW		Obowiązuje od: 06.01.2020	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.				

- przestrzeganie procedury

## 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 Działu Higieny odpowiedzialni za transport opakowań z posiłkami, przed przystąpieniem do tej czynności muszą umyć i zdezynfekować ręce oraz założyć jednorazowy fartuch ochronny;
- 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 doklejanych paznokci i sztucznych rzęs;
- zabronione jest noszenie biżuterii (broszek, bransoletek, kolczyków, pierścionków, łańcuszków itp.);
- nie wolno używać agrafek, szpilek itp.;
- zabraniane jest kichanie i kasłanie nad żywnością, używanie chusteczek wielokrotnego użytku, żucie gumy i płucie;
- zabronione jest dotykanie posiłków dłońmi, do nakładania należy używać odpowiednich narzędzi (łyżki, łopatki, szczypce, itp.). W przypadku braku takiej możliwości (np. przygotowywanie kanapek) należy założyć foliowe rękawiczki;
- zabronione jest próbowanie potrawy palcem lub wielokrotne używanie tej samej łyżeczki.



PROCEDURA JAKOŚCI - ŻYWIENIE		Wydanie nr: 3	Zmiana nr: 0	Strona 3 z 3
POSTĘPOWANIE Z POSIŁKAMI DLA PACJENTÓW DOBRA PRAKTYKA HIGIENICZNA		Obowiązuje od: 06.01.2020	Obowiązuje od: -	
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.				

Próbowanie potrawy odbywa się za pomocą sztućców jednorazowego użycia 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, dotykание twarzy, jedzenie, picie, rozmowa przez telefon, uścisk dłoni),
- przed założeniem foliowych rękawiczek.

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

6.2.1. Podczas przebywania na terenie kuchенок oddziałowych osób niebędących pracownikami stosowane są takie same wymagania dotyczące higieny osobistej jak wobec pracowników.

**6.3. Procesy mycia i dezynfekcji**

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

**7. FORMULARZE**

Brak

**8. ZAŁĄCZNIKI**

Brak