

	Јавна здравствена установа Болница „Свети Врачеви“ Бијељина Српске Војске 53			УП-10-036
Поступак примјене мјера хигијене и очување квалитета хране у болничкој кухињи				
Страна 1 од 6	Издање:	Важи од:	Одобрио	Копија број
	3	2023-02-20	Ивана Стојановић руководилац Техничке службе	

1. ПРЕДМЕТ И ПОДРУЧЈЕ ПРИМЈЕНЕ

1.1 Предмет упутства

Овим упутством се дефинише процес одржавања хигијене у болничкој кухињи, примјена мјера личне хигијене, као и очување квалитета хране у болничкој кухињи која се налази у саставу Јавне здравствене установе болнице „Свети Врачеви“ Бијељина, у даљем тексту Болница Бијељина.

1.2 Подручје примјене

Ово упутство се примјењује у просторијама болничке кухиње, као и на мјестима гдје се врши дистрибуција хране у Болници Бијељина.

1.3 Надлежности за примјену

За доследну примјену овог упутства надлежни су руководиоца Техничке службе и одговорно лице за припрему и дистрибуцију хране, а морају га познавати и спроводити сви запослени који учествују у овом процесу.

1.4. Искључења

- Нема.

3. ТЕРМИНИ И СКРАЋЕНИЦЕ

- Нема.

4. ОПИС ПОСТУПКА (ПРОЦЕСА)

4.1 Мјере хигијене хране

Основне мјере хигијене хране су:

- Сва храна у болничкој кухињи заштићена је од утицаја околине исправним начином складиштења и чувања (мреже на прозорима, дезо баријере на улазима у болничку кухињу, адаптери за инсекте на улазима у болничку кухињу)
- Храна се редовно контролише на санитарну исправност
- Воће и поврће се детаљно пере прије сваке употребе (воће и поврће које се термички не обрађује потапа се у намјенско средство за дезинфекцију истих (дезинфекционе таблете или раствор соде бикарбоне)
- Контејнери за амбалажни отпад постоје у довољном броју. Након пражњења кухињски контејнери се перу топлем водом, средством за прање и дезинфекцију.
- Контејнери за отпатке заштићени су од глодара и инсеката и покривени су и перу се одмах након што се испразне од хране.
- За сјечење меса, пилетине или поврћа користе се посебне даске које се перу одмах након употребе, а затим дезинфикују.
- У просторијама болничке кухиње води се свакодневна евиденција температуре на ОБ-10-221.

Болница Бијељина	Страна 2 од 7	Издање:	Важи од:	УП-10-036
		3	2023-02-20	

4. 2 Узимање узорака хране за испитивање санитарне исправности

Узорци хране која се припрема у болничкој кухињи редовно се контролишу тј. врши се узорковање obroка на дневном нивоу. Наведено узорковање врши се од стране одговорног лица за припрему и дистрибуцију хране или смјенског куvara и то на следећи начин:

- Након сваког скуваног (термички обрађеног) obroка (ручак, вечера), узима се узорак хране који не смије бити мањи од 100 грама и ставља се у стерилну стаклену посуду. Наведено се врши сваког дана и узорци се обиљежавају са датумом и временом направљеног obroка и исти се чувају 72 сата у фрижидеру, на одвојеној полици предвиђеној само за ту намену. Након 72 сата узорци се бацају а посуде се перу и дезинфикују у машини за прање посуђа и поново стављају на кориштење.
- Узорковање хране такође се врши једном мјесечно и то од стране Ј.У.Ветеринарског института РС, чији радници долазе и насумично узимају узорке тренутно припремљених obroка.

4.3 Одржавање хигијене и температуре расхладних уређаја.

Болничка кухиња располаже са четири врсте расхладних уређаја:

- Фрижидер,
- Замрзивач,
- Расхладна комора у минусу и
- Расхладна комора у плусу.

Фрижидери се перу и дезинфикују једном седмично, а по потреби и чешће. Пере се комплетан фрижидер, тј. унутрашњост и спољашњост и то топлем водом и одговарајућим средством за прање и дезинфекцију.

Температура фрижидера читава се два пута дневно и уписује у интерни образац *Евиденције о одржавању температуре*. Температура фрижидера креће се у распону од +2°C до +4°C. Радници болничке кухиње дужни су да прате да ли је температура увијек у наведеном распону. У случају да се деси одступање од наведеног, радници болничке кухиње дужни су о истом обавјестити одговорно лице за припрему и дистрибуцију хране да би се храна из фрижидера пренијела у други расхладни уређај. О наведеном се обавјештава руководиоца Техничке службе да би се организовао сервис (интерни/екстерни) и фрижидер довео у исправно стање.

Температура фрижидера читава се три пута дневно и уписује у образац ОБ-10-221 *Евиденције температуре* у _____. Температура фрижидера креће се у распону од +2°C до +4°C. Евиденцију температуре на расхладним уређајима дужни су да прате одговорно лице за припрему и дистрибуцију хране или смјенски радник распоређен на радно мјесто КВ куvara у одсуству одговорног лица. Прати се да ли је температура увијек у наведеном распону. У случају да се деси одступање од наведеног, одговорно лице за припрему и дистрибуцију хране или радници распоређени на радно мјесто куvara дужни су одмах премјестити храну из фрижидера у други исправни расхладни уређај. Одговорно лице обавјештава руководиоца Техничке службе о наведеном проблему да би се организовао сервис (интерни/екстерни) и фрижидер довео у исправно стање. У колико се проблем десио у вријеме одсуства одговорног лица смјенски радник распоређен на пословима КВ куvara дужан је одмах обавјестити одговорно лице о наведеном проблему.

Замрзивачи се перу једном седмично. Начин чишћења подразумева укључивање опције самоотапања и након тога механичко чишћење унутрашњости топлем водом и дезинфекцију спољашњости замрзивача.

Болница Бијељина	Страна 3 од 7	Издање:	Важи од:	УП-10-036
		3	2023-02-20	

Температура замрзивача читава се два пута дневно и уписује у интерни образац Евиденције о одржавању температуре. Температура замрзивача креће се у распону од -19°C до -21°C . Радници болничке кухиње дужни су да прате да ли је температура увијек у наведеном распону. У случају да се деси одступање од наведеног, радници болничке кухиње дужни су о истом обавјестити одговорно лице за припрему и дистрибуцију хране да би се храна из замрзивача пренијела у други расхладни уређај. О наведеном се обавјештава руководиоца Техничке службе да би се организовао сервис (интерни/екстерни) и замрзивач довео у исправно стање.

Замрзивачи се перу и дезинфикују на сваких петнаест дана, а по потреби и чешће. Начин чишћења подразумјева укључивање опције самоотапања и након тога механичко чишћење унутрашњости топлем водом и одговарајућим средством за прање и дезинфекцију. Пере се и дезинфикује комплетан замрзивач тј. унутрашњост и спољашњост.

Температура замрзивача читава се три пута дневно и уписује у образац ОБ-10-221 Евиденције температуре у _____. Температура замрзивача креће се у распону од -19°C до -21°C . Евиденцију температуре на расхладним уређајима дужни су да прате одговорно лице за припрему и дистрибуцију хране или смјенски радник распоређен на радно мјесто КВ куvara у одсуству одговорног лица. Прати се да ли је температура увијек у наведеном распону. У случају да се деси одступање од наведеног, одговорно лице за припрему и дистрибуцију хране или радници распоређени на радно мјесто куvara дужни су одмах премјестити храну из замрзивача у други исправни замрзивач. Одговорно лице обавјештава руководиоца Техничке службе о наведеном проблему да би се организовао сервис (интерни/екстерни) и замрзивач довео у исправно стање.

Расхладна комора у минусу је уређај који може да се користи за различите врсте намирница а сходно врсти намирница, комора посједује могућност кориговања температуре у минусу. Чишћење коморе врши се на сваких 15 дана а по потреби и чешће. Комора има могућност самоотапања, а након тога, унутрашњост коморе као и полице које се у њој налазе перу се механички, топлем водом и одговарајућим средством за прање а након тога врши се дезинфекција и подова и полица коморе одговарајућим дезинфекционим средством.

Расхладна комора у плусу је уређај који може да се користи за различите врсте намирница а сходно врсти намирница, комора посједује могућност кориговања температуре у плусу. Чишћење коморе врши се на сваких 15 дана а по потреби и чешће. Комора има могућност самоотапања, а након тога, унутрашњост коморе као и полице које се у њој налазе перу се механички, топлем водом и одговарајућим средством за прање а након тога врши се дезинфекција и подова и полица коморе одговарајућим дезинфекционим средством.

4.4 Чишћење и дезинфекција болничке кухиње

Под чишћењем и дезинфекцијом простора болничке кухиње, подразумјевају се следеће активности које су уједно саставни дио ОБ-10-272: План одржавања хигијене, и то:

- Поступак чишћења и дезинфекције површина, опреме и посуђа који долазе у контакт са храном и приликом припреме хране;
- Поступак чишћења и дезинфекције просторије у којима се храна припрема, прерађује и обрађује и
- Поступак чишћења и дезинфекције просторије за чишћење, прање и складиштење посуђа са одјељења.

Све наведене просторије чисти и дезинфикује особље из болничке кухиње, тачније кувар, помоћни кувар или сервирка, а како је дефинисано Планом одржавања хигијене, који саставља и прати одговорно лице за припрему и дистрибуцију хране.

Болница Бијељина	Страна 4 од 7	Издање: 3	Важи од: 2023-02-20	УП-10-036
------------------	---------------	--------------	------------------------	-----------

План садржи и врсту средства за чишћење или дезинфекцију којим се наведени простор третира.

На основу наведеног ОБ-10-272: *План одржавања хигијене* прави се и ОБ-10-201: *Евиденција одржавања хигијене*. обухваћених планом.

Евиденцију редовно контролише одговорно лице за припрему и дистрибуцију хране или лице које он задужи. План одржавања хигијене и Евиденција одржавања хигијене редовно се ажурирају и истакнути су на видном мјесту у болничкој кухињи.

4.4.1 Поступак чишћења и дезинфекције површина, опреме и посуђа који долазе у контакт са храном и приликом припреме хране

Прање свих подних површина – врши се више пута у току дана тј. после сваког завршеног obroka, пере се топлем водом и детерџентом а затим дезинфикује. Прање се врши на начин који не толерише барице воде на поду.

Прање зидних плочица, грејних тијела, врата, стакла, прозора као и намјештаја- прање се врши топлем водом и детерџентом након чега се врши испирање и дезинфекција. Учесталост чишћења је једном седмично а по потреби и чешће.

Прање радних површина, висећих елемената, покретних колица и полица – прање се врши након сваке употребе, топлем водом и детерџентом након чега се врши испирање и дезинфекција.

Кипери за кување хране, казани, електрични шпорети за припрему хране, миксери, микроталасне и топла колица – прање се врши после сваке употребе топлем водом и детерџентом након чега се врши испирање и дезинфекција.

Славине, умиваоници и судопери – прање се врши свакодневно након сваке употребе и то топлем водом и детерџентом а затим се врши испирање и дезинфикуја.

Кухињске напе, решетке напе и респиратори – Спољашњи дио прати топлем водом и детерџентом, испрати а затим дезинфиковати. Решетке и филтере прати машински у машини за прање посуђа које уједно врши и дезинфекцију.

4.4.2 Просторије у којима се храна припрема, прерађује и обрађује

Прање свих подних површина – врши се више пута у току дана тј. после сваког завршеног obroka, пере се топлем водом и детерџентом а затим дезинфикује. Прање се врши на начин који не толерише барице воде на поду.

Прање зидних плочица, грејних тијела, врата, стакла, прозора као и намјештаја -прање се врши топлем водом и детерџентом након чега се врши испирање и дезинфекција. Учесталост чишћења је једном седмично а по потреби и чешће.

Прање радних површина, висећих елемената, покретних колица и полица – прање се врши након сваке употребе, топлем водом и детерџентом након чега се врши испирање и дезинфекција.

Машине за мљење меса, резање хљеба, резање сухомеснатих производа, љуштење кромпира, сјечење поврћа и миксери – након сваке употребе машине се перу механички, топлем водом и детерџентом а затим дезинфикују.

Ситан кухињски прибор (ножеви, кутлаче и сл.) – прање се врши након сваке употребе топлем водом и детерџентом, а затим се врши испирање и дезинфекција.

Славине, умиваоници и судопери - прање се врши свакодневно након сваке употребе и то топлем водом и детерџентом а затим се врши дезинфекција.

Болница Бијељина	Страна 5 од 7	Издање:	Важи од:	УП-10-036
		3	2023-02-20	

4.4.3 Просторије за чишћење, прање и складиштење посуђа са одјељења

Прање свих подних површина – врши се више пута у току дана тј. после сваког завршеног obroка, пере се топлом водом и детергентом а затим дезинфикује. Прање се врши на начин који не толерише барице воде на поду.

Прање зидних плочица, грејних тијела, врата, стакла, прозора као и намјештаја - прање се врши топлом водом и детергентом након чега се врши испирање и дезинфекција. Учесталост чишћења је једном седмично а по потреби и чешће.

Столови и сточићи у склопу болесничких наткасни.– свакодневно, прије постављања obroка, сервирка врши прање и дезинфекцију наведених површина

Машина за прање посуђа – Свакодневно, врши се чишћење спољашњости машине за прање посуђа, механички – топлом водом и детергентом а након тога се врши испирање и дезинфиковање. Једном седмично, машина се укључује на програм самопрања са убацивањем намјенског средства за одстрањивање каменаца да би се извршило чишћење унутрашњости уређаја и очистио каменац из машине.

Посуђе и прибор за јело који долазе са одјељења – након сваке употребе перу се у машини за прање суђа или механички (у случају квара машине за прање посуђа) – топлом водом и детергентом, затим се дезинфикују, посушују и одлажу у намјенска колица гдје су заштићена од контаминације.

Намјенска колица за суђе и прибор за јело, радне површине, полице и линије за *дистрибуцију* хране - Након употребе механички се врши прање топлом водом и детергентом и дезинфекција наведеног.

Колица за превоз хране – После сваке употребе механички се перу топлом водом и детергентом а након тога дезинфикују.

Канте за смеће – пражњење канти врши се три пута дневно по потреби и чешће а након тога механички канту опрати а затим дезинфиковати.

Одлагање остатака хране из болничке кухиње - после сваког завршеног obroка остаци хране одлажу се у росврајну канту са поклопцем. Пражњење односно одвожење остатака хране врши се три пута дневно након сваког obroка у за то предвиђену канту која се налази испред болничке кухиње.

4.5 Мјере хигијене особља запосленог у кухињи

Основни предуслов за обављање послова у болничкој кухињи јесте да особље буде здраво, што се доказује шестомјесечним санитарним прегледом. Уколико неко од особља кухиње оболи од неке пријевне или респираторне болести, такав радник се одмах упућује на додатне прегледе, и искључује се из процеса рада, док се не добију коначни резултати претрага. На тај начин се спречава могућност контаминације хране, и ширења заразе.

4.5.1 Хигијена руку запослених

Обавеза радника запослених у болничкој кухињи јесте да се придржавају препорука за хигијенско прање руку из Програма мјера за спречавање и превенцију интрахоспиталних инфекција. Изнад сваког мјеста за прање руку видно је истакнут поступак хигијенског прања руку са фотографским приказом за исти.

Да би се спријечила могућност заразе намирница, запослени који рукују са храном морају прати руке што чешће а увијек када дотакну предмет који није храна. Након сваког прања руку дужни су такође руке дезинфиковати средством за дезинфекцију руку. Нокти морају бити чисти и уредно подрезани, не налакирани, а на рукама не смије бити прстење или било који други накит.

Болница Бијељина	Страна 6 од 7	Издање:	Важи од:	УП-10-036
		3	2023-02-20	

У кухињи мора постојати довољан број мјеста за прање руку која су опремљена течним сапуном и папирним убрусима. Особа задужена да осигура константну опремљеност сапуном и убрусима је одговорно лице за припрему и дистрибуцију хране.

4.5.2 Радна одјећа запослених

Радна одјећа запослених у болничкој кухињи мора бити бијеле боје како би се лако уочиле све нечистоће. Одјећа се пере два пута седмично, а по потреби и чешће у вешерају установе. Радна одјећа се носи искључиво на радном мјесту, никако изван болничке кухиње и чува се у гардеробном ормару запослених. Раднице распоређене на радно мјесто сервирке при подјели obroка на одјељењима дужне су носити радну униформу предвиђене боје (љубичасте), а након извршене подјеле obroка, при уласку у просторије за припрему хране дужне су обући заштитну опрему (бијеле мантиле, капе, каљаче и рукавице) При прању посуђа од пацијената, сервирка која ставља прљаво посуђе у машину за прање посуђа користи радну униформу која је кориштена и при подјели obroка на одјељењу, а сервирка која вади чисто суђе из машине за прање истог дужна је дезинфиковати руке и носити заштитну опрему (бијели мантил, капа и каљаче).

Све раднице запослене у болничкој кухињи дужне су у току радног времена, у радном простору носити заштитне капе (коса комплетно покривена).

Поред радне одјеће запослени по потреби користе и лична заштитна средства:

- заштитну кецељу (помоћне куварице и кувари приликом припреме хране),
- заштитне рукавице (за вријеме руковања свјежим месом, воћем или поврћем које се термички не обрађује, приликом сјечења и подјеле хљеба и приликом руковања есцајгом)
- хигијенску маску за заштиту дисајних органа (у процесу рада са храном)

4.5.3 Улазак лица која нису радници болничке кухиње

Ради спречавања настанка било каквих инфекција, лице које није запослено у болничкој кухињи приликом уласка у исту дужно је прво се јавити одговорном лицу за припрему и дистрибуцију хране, или раднику болничке кухиње ако је одговорно лице одсутно. Одговорно лице или радник болничке кухиње дужни су лицу које није радник кухиње дати: мантил за једнократну употребу, каљаче, капу за косу и једнократну маску за заштиту дисајних органа, коју је исти дужан обући приликом уласка у простор за припрему хране. Лица која нису радници болничке кухиње приликом уласка у исту обавезно се евидентирају у свеску посјетилаца која се налази на самом уласку заједно са заштитном опремом.

4.6 Надзор над примјеном хигијене у болничкој кухињи

Примјену мјера хигијене у болничкој кухињи надзире и контролише одговорно лице за припрему и дистрибуцију хране, или лице које он задужи (у времену његове одсутности). Чишћење се врши по утврђеним плановима одржавања хигијене а евиденција о истом води се на обрасцу ОБ-10-201: Евиденција одржавања хигијене, коју потписује особа која је извршила чишћење и дезинфекцију, као и одговорно лице за припрему и дистрибуцију хране који је извршио контролу истог. Надзор над примјеном мјера хигијене у болничкој кухињи повремено врши и одговорно лице за хигијену.

4.7 Требовање средстава за одржавање хигијене

Требовање средстава за одржавање хигијене у болничкој кухињи врши се једном мјесечно. Одговорно лице за припрему и дистрибуцију хране требовање врши од магационера по већ утврђеном распореду. Једном мјесечно врши се требовање средстава за примјену мјера личне хигијене (маске, капе, каљаче, дезинфекциона средства) из болничке апотеке на обрасцу ОБ-10-008: Требовница према утврђеном распореду.

Болница Бијељина	Страна 7 од 7	Издање:	Важи од:	УП-10-036
		3	2023-02-20	

5. ПРИЛОЗИ И ОБРАСЦИ

5.1 ОБРАСЦИ

- ОБ-10-201: Евиденција одржавања хигијене;
- ОБ-10-008: Требовница;
- ОБ-10-272: План одржавања хигијене
- ОБ-10-221: Евиденција температуре

6. ЗАПИСИ

Табела 1:

Назив документа	Ознака обрасца	Документ формира	Број примјерака	Рок чувања	Мјесто чувања	Евидентирање
Евиденција температуре	ОБ-10-221	Одговорно лице за припрему и дистрибуцију хране/кв кувар	1	1 година	Архива одговорног лице за припрему и дистрибуцију хране	Не
Требовница	ОБ-10-008	Одговорно лице за припрему и дистрибуцију хране	1	2 мјесеца	Архива одговорног лице за припрему и дистрибуцију хране/магаџионер	Не
Евиденција одржавања хигијене	ОБ-10-201	Одговорно лице за припрему и дистрибуцију хране	1	2 мјесеца	Архива одговорног лице за припрему и дистрибуцију хране	Не
Евиденција одржавања хигијене	ОБ-10-272	Одговорно лице за припрему и дистрибуцију хране	1	Трајно ажурно	Архива одговорног лице за припрему и дистрибуцију хране	Не