BIBLIOGRAFIE CONCURS MUNCITOR NECALIFICAT I-BLOC ALIMENTAR

1. Ordinul 1761/2021

Capitolul I- Definitii

Art. 1. - In sensul prezentelor norme, termenii de mai jos au urmatoarele semnificatii:

a) curatare - etapa preliminara obligatorie, permanenta si sistematica in cadrul oricarei activitati sau proceduri de indepartare a murdariei (materie organica si anorganica) de pe suprafete (inclusiv tegumente) sau obiecte, prin operatii mecanice sau manuale, utilizandu-se agenti fizici si/sau chimici, care se efectueaza in unitatile sanitare de orice tip, astfel incat activitatea medicala sa se desfasoare in conditii optime de securitate;

b) precuratare - etapa prealabila curatarii care se aplica instrumentarului si echipamentelor murdarite excesiv cu sange, sputa, materii fecale sau alte fluide biologice, efectuata imediat dupa utilizare, in zona de ingrijire a pacientului;

c) dezinfectie - procedura de distrugere a majoritatii microorganismelor patogene sau nepatogene de pe orice suprafete (inclusiv tegumente), utilizandu-se agenti fizici si/sau chimici;

d) dezinfectie de nivel inalt - procedura de dezinfectie prin care se realizeaza distrugerea bacteriilor in forma vegetativa, fungilor, virusurilor, micobacteriilor si a majoritatii sporilor bacterieni. Dezinfectia de nivel inalt nu poate substitui sterilizarea;

e) dezinfectie de nivel intermediar (mediu) - procedura de dezinfectie prin care se realizeaza distrugerea bacteriilor in forma vegetativa, a fungilor, a micobacteriilor si a virusurilor, fara actiune asupra sporilor bacterieni;

f) dezinfectie de nivel scazut - procedura de dezinfectie prin care se realizeaza distrugerea majoritatii bacteriilor in forma vegetativa, a unor fungi si a unor virusuri, fara actiune asupra micobacteriilor, sporilor de orice tip, virusurilor neanvelopate si a mucegaiurilor;

g) decontaminarea - procesul de neutralizare/indepartare a unor substante periculoase sau radioactive, inclusiv a incarcaturii microbiene de pe un obiect, o suprafata sau persoana; etapa importanta in dezinfectie si sterilizare;

h) produse biocide/dispozitive medicale utilizate in domeniul medical pentru dezinfectie sunt reprezentate de acele substante active/preparate continand una sau mai multe substante active, conditionate intr-un produs cu rol in dezinfectie;

i) dispozitivele medicale reutilizabile - se refera la produsele, cu exceptia medicamentelor, utilizate in domeniul ingrijirii sanatatii pentru diagnosticarea, prevenirea, monitorizarea sau ingrijirea pacientilor si care pot fi/suporta reprocesarea. Numarul de reprocesari ale dispozitivului se va face in functie de indicatiile producatorului;

j) dispozitiv de unica folosinta - dispozitiv destinat unei singure utilizari pe parcursul unei singure proceduri la un pacient; acestea sunt marcate cu simbolul specific (un cerc in care se afla cifra 2, taiata cu o linie oblica);

k) biofilm - un strat subtire de microorganisme, care prin secretiile lor adera puternic la suprafete organice sau anorganice si care este foarte rezistent la unele substante biocide, necesitand o procedura de decontaminare inainte de a fi curatat si dezinfectat;

l) sterilizare - operatiunea prin care se realizeaza o reducere logaritmica de 10-6 (1/1.000.000) a microorganismelor, inclusiv a sporilor bacterieni de pe obiectele contaminate;

m) trasabilitatea - reprezinta istoricul unui proces de la initierea pana la finalizarea acestuia. Aceasta este o caracteristica de baza a sistemului de asigurare a calitatii;
n) standarde EN - norma/ansamblu de norme care reglementeaza calitatea, caracteristicile, forma unui produs. Acestea sunt consemnate intr-un document agreat la nivel european;
o) dezinfectie curenta - procesul ritmic de curatare si dezinfectie a tuturor spatiilor si suprafetelor din unitatea sanitara, in timpul activitatilor zilnice;
p) dezinfectia terminala - procesul de curatare si dezinfectare a unei incaperi/unui spatiu la eliberarea de catre pacient;
q) termodezinfectia - dezinfectie prin caldura umeda (in functie de timp si temperatura), care se realizeaza prin procesarea automata in masini de spalat cu caracter specific.

Capitolul II- Curatarea

Art. 3. - (1) Curatarea este metoda prin care se asigura indepartarea fizica/chimica a microorganismelor de pe suprafete, obiecte sau tegumente, odata cu indepartarea prafului si a substantelor organice. Curatarea nu inlocuieste dezinfectia.
(2) Suprafetele si obiectele pe care se evidentiaza macroscopic sau microscopic materii organice ori anorganice sunt considerate suprafete/obiecte murdare.
Art. 4. - (1) Curatarea se realizeaza cu detergenti, produse de intretinere si curatare, utilizandu-se echipamente profesionale de curatenie.
(2) Mopurile plate si lavetele lavabile (pe coduri de culori) trebuie sa reziste spalarii si termodezinfectiei.
(3) Mopurile plate si lavetele pot fi de unica utilizare sau reutilizabile (care sa suporte urmatoarele etape: curatare, dezinfectie, uscare, impregnare cu solutia de detergent/dezinfectant inainte de utilizare). Se interzice utilizarea mopului cu franjuri, cu exceptia celor care pot fi supuse termodezinfectiei.
"(4) Ustensilele de curatenie vor fi special dedicate fiecarei zone de risc identificate pe harta riscurilor in unitatea sanitara. Pentru fiecare zona de risc se va folosi un mop plat dedicat. Suprafata pe care se utilizeaza un mop trebuie sa respecte indicatiile producatorului, dar nu poate depasi maximum 30 de metri patrati. Lavetele pentru suprafata vor fi individualizate, respectand codul de culori stabilit, sau de unica folosinta per suprafata.
(5) Mopurile si lavetele folosite se curata si se dezinfecteaza manual sau in masinile de spalat din spalatoria unitatii sanitare sau din incaperile/spatiile special amenajate.
(6) Pentru asigurarea unui rulaj optim pentru utilizare, spalare, uscare si depozitare este necesara existenta unui stoc corespunzator de rezerve mop si de lavete."
Art. 7. - (1) Intretinerea ustensilelor folosite (carucioare pentru curatenie, galeti, talpa mop, perii etc.) pentru efectuarea curateniei se face dupa fiecare operatie de curatare, precum si la sfarsitul zilei de lucru.
(2) Ustensilele utilizate se spala, se curata, se dezinfecteaza si se usuca, respectandu-se procedurile operationale de curatenie si dezinfectie stabilite la nivelul unitatii sanitare.
(3) Personalul care executa operatiile de curatare si dezinfectie a ustensilelor folosite pentru curatenie trebuie sa poarte echipament de protectie conform precautiilor standard definite in Ordinul ministrului sanatatii nr. 1.101/2016 privind aprobarea Normelor de supraveghere, prevenire si limitare a infectiilor asociate asistentei medicale in unitatile sanitare.

2. Legea nr.319/2006-Capitolul IV

CAPITOLUL IV- Obligatiile lucratorilor

Art. 22. - Fiecare lucrator trebuie sa isi desfasoare activitatea, in conformitate cu pregatirea si instruirea sa, precum si cu instructiunile primite din partea angajatorului, astfel incat sa nu expuna la pericol de accidentare sau imbolnavire profesionala atat propria persoana, cat si alte persoane care pot fi afectate de actiunile sau omisiunile sale in timpul procesului de munca.

Art. 23. - (1) In mod deosebit, in scopul realizarii obiectivelor prevazute la art. 22, lucratorii au urmatoarele obligatii:

a) sa utilizeze corect masinile, aparatura, uneltele, substantele periculoase, echipamentele de transport si alte mijloace de productie;

b) sa utilizeze corect echipamentul individual de protectie acordat si, dupa utilizare, sa il inapoieze sau sa il puna la locul destinat pentru pastrare;

c) sa nu procedeze la scoaterea din functiune, la modificarea, schimbarea sau inlaturarea arbitrara a dispozitivelor de securitate proprii, in special ale masinilor, aparaturii, uneltelor, instalatiilor tehnice si cladirilor, si sa utilizeze corect aceste dispozitive;

d) sa comunice imediat angajatorului si/sau lucratorilor desemnati orice situatie de munca despre care au motive intemeiate sa o considere un pericol pentru securitatea si sanatatea lucratorilor, precum si orice deficienta a sistemelor de protectie;

e) sa aduca la cunostinta conducatorului locului de munca si/sau angajatorului accidentele suferite de propria persoana;

f) sa coopereze cu angajatorul si/sau cu lucratorii desemnati, atat timp cat este necesar, pentru a face posibila realizarea oricaror masuri sau cerinte dispuse de catre inspectorii de munca si inspectorii sanitari, pentru protectia sanatatii si securitatii lucratorilor;

g) sa coopereze, atat timp cat este necesar, cu angajatorul si/sau cu lucratorii desemnati, pentru a permite angajatorului sa se asigure ca mediul de munca si conditiile de lucru sunt sigure si fara riscuri pentru securitate si sanatate, in domeniul sau de activitate;

h) sa isi insuseasca si sa respecte prevederile legislatiei din domeniul securitatii si sanatatii in munca si masurile de aplicare a acestora;

i) sa dea relatiile solicitate de catre inspectorii de munca si inspectorii sanitari.

(2) Obligatiile prevazute la alin. (1) se aplica, dupa caz, si celorlalti participanti la procesul de munca, potrivit activitatilor pe care acestia le desfasoara.

3.Legea nr.307/2006-art.22

Art. 22. - Fiecare salariat are, la locul de munca, urmatoarele obligatii principale:

a) sa respecte regulile si masurile de aparare impotriva incendiilor, aduse la cunostinta, sub orice forma, de administrator sau de conducatorul institutiei, dupa caz;

b) sa utilizeze substantele periculoase, instalatiile, utilajele, masinile, aparatura si echipamentele, potrivit instructiunilor tehnice, precum si celor date de administrator sau de conducatorul institutiei, dupa caz;

c) sa nu efectueze manevre nepermise sau modificari neautorizate ale sistemelor si instalatiilor de aparare impotriva incendiilor;

d) sa comunice, imediat dupa constatare, conducatorului locului de munca orice incalcare a normelor de aparare impotriva incendiilor sau a oricarei situatii stabilite de acesta ca fiind un pericol de incendiu, precum si orice defectiune sesizata la sistemele si instalatiile de aparare impotriva incendiilor;

e) sa coopereze cu salariatii desemnati de administrator, dupa caz, respectiv cu cadrul tehnic specializat, care are atributii in domeniul apararii impotriva incendiilor, in vederea realizarii masurilor de aparare impotriva incendiilor;

f) sa actioneze, in conformitate cu procedurile stabilite la locul de munca, in cazul aparitiei oricarui pericol iminent de incendiu;

g) sa furnizeze persoanelor abilitate toate datele si informatiile de care are cunostinta, referitoare la producerea incendiilor.

4. Ghid de bune practice-Capitolul 7 si Capitolul 8

În cazul în care se folosesc produse congelate, decongelarea acestora se va face în frigiderul pentru produse din carne, în tăvi care să permită acumularea lichidului de decongelare, şi prevăzute cu grătare astfel încât în timpul decongelării produsul să nu intre în contact direct cu lichidul rezultat.

DECONGELAREA PRODUSELOR DE ORIGINE ANIMALĂ LA TEMPERATURI MAI MARI DE $+8^0$ C NU ESTE RECOMANDATĂ.

În frigider nu se vor depozita produse în cantităţi ce depăşesc capacitatea de refrigerare a acestuia. Nu se vor introduce alimente în stare caldă. Frigiderul va fi supus periodic operaţiunilor de dezgheţare urmate de spălarea şi dezinfecţia acestuia. Frigiderele cu sisteme automatizate de dezgheţare se vor supune săptămânal operaţiunii de dezinfecţie.

Toate spaţiile de depozitare produse sub regim termic, (refrigerare/ congelare) vor fi dotate cu termometre şi vor avea aplicate termograme de monitorizare a temperaturilor.

În cazul în care se constată prezenţa unui produs alterat într-unul din frigidere, operatorul care constată acest lucru va anunţa imediat responsabilul de unitate, iar produsul va fi eliminat din frigider.

Este strict interzisă reintroducerea resturilor alimentare în frigiderele sau congelatoarele unde se păstrează alimente destinate consumului uman.

6.2.3 ALIMENTE CONGELATE (anexa-12)

Preparatele congelate se păstreză la temperaturi sub -18 ^{0}C sau la temperaturile precizate de către producător.

Se va decongela numai acea cantitate de produse care urmează a fi supuse procesării. Alimentele parţial sau total decongelate **NU SE VOR RECONGELA.**

În cazul congelării de semipreparate produse în unitate, produsele vor fi etichetate fiind înscrise data preparării, data congelării, termenul de valabilitate.

Decongelarea se va face conform celor mai sus menţionate,

La anexa 2 si anexa 3 se regasesc bune practici de lucru pentru depozitare..

7. - BUNE PRACTICI DE LUCRU ŞI IGIENĂ IN TIMPUL PROCESULUI DE PRODUCŢIE (anexa- 7)

Pregătirea preparatelor culinare se va face în spaţiile special amenajate.

Pegătirea materiilor prime – curăţare şi pregătire legume, zarzavaturi, fructe proaspete; dezinfectare ouă; tocare; fracţionare muştar, ketchup, gemuri, măsline, făină, zahăr, etc, se va face în spaţiul special destinat acestui scop.

Pentru evitarea contaminărilor încrucişate aceste activităţi se vor separa în timp, iar în limita posibilităţilor şi în spaţiu.

Bazinele/ vasele în care se spală/ dezinfectează materiile prime se vor marca corespunzător.

Legumele/ zarzavaturile se vor spăla de cel puţin două ori, manoperă aplicabilă şi fructelor în coajă. Fructele cu un înalt risc la adresa siguranţei alimentului (zmeură, căpşune, mure) se vor pregăti doar înainte de utilizare, indiferent de starea termică în care acestea se află (refrigerată sau congelată).

Ouăle, se vor depozita in ambalajele originale si vor fi spălate şi dezinfectate numai înainte de folosire.

Ouăle se vor spăla şi dezinfecta într-un loc din unitate destinat acestui scop, de obicei in camera de zarzavat. Acest loc se va marca în mod corespunzător. După spălare şi dezinfectare ouăle se clătesc sub jet de apă, după care se pot introduce în zona de preparare.

Dezinfecţia se va face utilizînd dezinfectanţi autorizaţi, cu respectarea timpilor de contact şi a temperaturii apei de clătire.

Ouăle odată spălate, dezinfectate şi clătite se pot supune prelucrării (spargere sau fierbere ca atare).

NU ESTE RECOMANDAT SĂ FIE FOLOSITE ÎN PROCESUL DE GĂTIT OUĂ CARE PREZINTĂ COAJA CRĂPATĂ SAU CU PETE DE MUCEGAI.

Odată sparte, se vor folosi imediat. În cazul în care din motive tehnologice acestea nu pot fi imediat supuse prelucrării se vor depozita în recipienţi acoperiţi, care se vor păstra la temperaturi cu valori cuprinse între +2...+4 ^{0}C.

Felierea se va realiza pe blaturi din material plastic folosindu-se coduri de culori pe cât posibil, pentru a diferenţia blaturile folosite la felierea materiilor prime faţă de cele utilizate la felierea alimentelor gata pentru consum.

Indiferent de natura produselor materii prime, se va evita pe cât posibil menţinerea alimentelor la temperatura camerei, pentru a reduce la minim riscul dezvoltării germenilor patogeni şi sau a toxinelor acestora. După pregătire, materiile prime se vor introduce imediat în masa rece, în frigider, la o temperatură de +2...+4 ^{0}C cu etichetare corespunzătoare sau se vor supune tratamentului termic.

7.1 - TRATAMENTUL TERMIC (anexa- 7)

Schimbarea parametrilor de temperatură - timp este permisă numai cu aprobarea bucătarului şef.

Periodic se va monitoriza temperatura la ieşirea din cuptor a oricarui sortiment care se va supune tratamentului termic.

Spaţiul de tratare termică a preparatelor va fi prevăzut cu un exhaustor pentru a preveni formarea condensului în blocul alimentar.

7.2 - RĂCIREA PREPARATELOR (anexa- 7)

Pastele făinoase, orezul fiert vor fi răcite imediat după tratamentul termic şi depozitate după etichetarea acestora (înscriindu-se şi ora fierberii) în frigider. Timpul maxim de depozitare este de 3 ore.

Mâncărurile fierte se vor servi, păstra la cald, sau răci în condiţii specifice, imediat după preparare.

Regulile răcirii - într-o perioadă de timp de maxim 90 de minute, mîncărurile vor fi răcite la temperaturi de +10-+15°C , iar apoi în maxim 150 minute se vor răci la temperatura frigiderului, de sub +7°C . În cazul în care au trecut 240 minute de la preparare, iar temperatura mâncărurilor nu a coborât sub +7°C, bucătarul şef va decide calea de utilizare a acestora, respectiv: servirea, retratarea termică, continuarea răcirii.

Nu se recomandă păstrarea de pe o zi pe alta, sau de la o perioadă de sevire la alta, a mâncărurilor praparate la comandă, a mâncărurilor uşor degradabile, a mâncărurilor care îşi pierd calităţile organoleptice, în cazul reîncălzirii (ex.: paste făinoase, cartofi, peşte, orez, ciuperci, etc.).

În cadrul restaurantelor cu meniu, respectiv în restaurantele în care se organizează mese festive, din fiecare sortiment servit se vor păstra câte 100g de produs, timp de 48 de ore într-un spaţiu frigorific separat.

Pentru păstrarea probelor de mâncare se vor achiziţiona recipiente din sticlă sterilizabile, ce se pot închide ermetic.

Capacele acestor recipiente vor fi marcate cu data şi ora recoltării probei şi conţinutul recipientului.

7. 3. ÎNCĂLZIREA/ REÎNCĂLZIREA PREPARATELOR (anexa-7)

În cazul în care tehnologia culinară, respectiv caracteristicile produsului permit acest lucru, mâncărurile vor fi încălzite înainte de servire.

Reâncălzirea mâncărurilor refrigerate, se permite numai în cazul în care acestea au fost păstrate şi ambalate confrom cerinţelor.

Se va verifica data de valabilitate a mâncărurilor înscrisă pe etichete.

La reîncălzirea mâncărurilor se va avea grijă ca temperatura din centrul termic al acestora să atingă 72°C , iar fierbere uniformă să fie susţinută timp de minim 2 minute.

Este recomandat să se folosească termometrului sondă

Reâncălzirea mâncărurilor este permisă numai sub controlul bucătarului şef.

Nu este recomandată răcirea şi păstrarea la rece a alimentelor reâncălzite!

Mâncărurile păstrate calde se pot reîncălzi o singură dată, după care ele se servesc.

Recondimentarea mâncărurilor va fi efectuată înainte de servire.

7.4-. PĂSTRAREA LA CALD (anexa- 7)

Temperatura minimă de păstrare la cald este de 63°C. La această temperatură mâncărurile se pot păstra **timp de cel mult 4 ore**, după care se refierb şi se pot servi pe o perioadă de maxim **alte 3 ore.**

Pe toată perioada aceasta se va monitoriza respectare temperaturii.

Există o practică culinară specifică în blocul alimentar, prin care carnea din ciorbe / supe este păstrată separat pentru a menține texturile și a evita fierberea cărnii în exces, în timpul gătirii prelungite a ciorbei, care poate duce la modificarea structurii și proprietăților organoleptice.

Aceasta oferă posibilitatea de a controla totodată cantitățile de carne pentru fiecare porție de ciorbă/supă servită.

Pe tot parcursul păstrării la cald se va avea grijă de păstrarea igienei personale a celor care manipulează mâncarea, precum şi a igienei generale.

Mâncărurile păstrate la cald vor fi acoperite.

Nu se recomandă completarea mâncărurilor păstrate la cald.

7.5 -. SERVIREA (anexa- 7)

Mâncărurile servite spre consum sunt expuse unui risc crescut de contaminare (în cazul liniilor în regim de autoservire) dacă nu se respectă protecţia corespunzătoare a mâncărurilor în vederea evitării contaminării din partea consumatorului.

Pâinea feliată şi produsele de panificaţie nu se va atinge cu mâna, ele vor fi apucate cu ajutorul cleştilor de prindere.

Luând în considerare ciclurile de spălare, se vor asigura un număr corespunzător de tacâmuri, farfurii şi pahare.

Ustensilele folosite la porţionarea, deservirea şi amestecarea mâncărurilor vor fi întotdeauna igienice. La procedeele unde este inevitabilă atingerea mâncărurilor, se vor folosi mănuşi de unică folosinţă.

Ospătarii sunt obligaţi să servească consumatorul, cât mai curând posibil, cu mâncarea deservită de bucătar. După debarasarea farfuriilor murdare, persoana debarasoare se spală obligatoriu pe mâini, în cazul în care debarasarea se efectuează de aceeaşi persoană care serveşte mâncare.

Introducerea farfuriilor murdare sau a resturilor alimentare în bucătărie, este interzisă!

La mesele tip bufet, se vor proteja pâinea, respectiv mâncărurile şi ustensilele ce urmează a fi folosite la porţionarea acestora de către consumator.

Regulile de igienă personală sunt esenţiale la personalul care serveşte mâncarea!

La servirea, porţionarea mâncărurilor la masa clientului, este obligatorie folosirea ustensilelor de

servire-porţionare şi protejarea mâinilor (mânuşi de protecţie).

Mâncărurile livrate direct consumatorilor vor fi predate numai după ambalare corespunzătoare. În mod vuluntar, pe ambalaj se poate marca corespunzător termenul de valabilitate, condiţiile minime de păstrare (ex.: se pot păstra la max. +5°C, pe o perioadă de..), iar în mod obligatoriu consumatorul trebuie să fie informat despre orice ingredient care provoacă alergii sau intoleranţă.

7.6 -. REGULI PRIVIND LIVRAREA PRODUSELOR (COMANDĂ SAU CATERING)

În cazul când alimentele urmează să fie transportate la comandă sau în varianta catering se vor lua măsuri speciale care să protejeze alimentul, asigurând condiţiile de igienă şi temperatură specifice şi necesare pentru fiecare categorie de produs .

Acestea vor fi ambalate în aşa fel încât ambalajul să le protejeze de efectele negative din mediu (temperatură, umiditate), respectiv de riscurile de contaminare.

Materialele de ambalare folosite vor fi intacte, curate şi confecţionate din materiale agreate.

Alimentele ambalate vor fi etichetate corespunzător. Depozitarea materialelor de ambalare se va face în spaţii igienice, uscate, ferite de contaminări, de insecte şi rozătoare.

Materialele pentru ambalare nu vor fi aşezate în contact direct cu pereţii şi pardoseala.

Materialele pentru ambalare refolosibile vor fi reutilizate numai după o prealabilă igienizare şi dezinfecţie corespunzătoare.

Ambalajele care nu pot fi igienizate nu se vor refolosi.

În timpul transportului, încărcării, descărcării alimentelor, acestea pot fi supuse riscului de contaminare. Pentru prevenirea acestor riscuri recipienţii de transport vor avea capacele fixate, iar recipienţii de transport a mâncărurilor calde vor fi închise ermetic.

Produsele culinare destinate altor unităţi înregistrate sau colectivităţilor (gradinițe, scoli, spitale, azile, etc.) se vor transporta exclusiv cu mijloace de transport igienizate corespunzător, dotate cu termoboxuri.

Produsele culinare se pot transporta în recipiente termoizolatoare catre destinatar, durata máxima recomandată fiind de maxim 240 minute.

În cazul alimentelor destinate direct consumatorul uman transportul se poate realiza prin intermediul firmelor specilizate în acest sens (Glovo, Panda, etc.) iar acestea trebuie să utilizeze echipamete igienice pentru transportul mâncărurilor.

La anexele 7,8,9,10,11,12 se regasesc bune practici de lucru pentru preparare, congelare gatire.

8.- IGIENA PERSONALULUI (anexa- 4)

8.1. Starea de sănătate

La recrutarea personalului, aceştia vor prezenta rezultatul examenului medical la angajarea în muncă, efectuat de un cabinet autorizat de medicina muncii, în conformitate cu prevederile Hotărârii de Guvern nr. 355/2007 privind supravegherea sănătăţii lucrătorilor, şi vor semna o declaraţie pe propria răspundere, în care să menţioneze că nu există motive medicale pentru care nu ar trebui să li se permită manipularea alimentelor, sau să lucreze în procesarea acestora.

Înainte de angajare personalul va fi supus în mod obligatoriu examenelor medicale de specialitate cu întocmirea fişei de aptitudini, a fişei de medicină a muncii.

PROGRAMUL ANUAL DE VERIFICARE A STĂRII DE SĂNĂTATE conform prevederilor HG 355/2007

Examen medical la angajare	Examen medical periodic
a) conform datelor din Dosarul medical (atenţie: examenul tegumentelor şi mucoaselor)	- examen clinic general - semestrial (atenţie examenul tegumentelor şi mucoaselor)
b) - examen coprobacteriologic - examen coproparazitologic - VDRL	- examen coprobacteriologic - în trimestrul II şi trimestrul III; - examen coproparazitologic – anual; - VDRL - anual
Contraindicaţii: - afecţiuni dermatologice transmisibile, acute sau cronice (furunculoze, piodermite); - boli infectocontagioase în evoluţie până la vindecare; - leziuni tuberculoase pleuropulmonare evolutive;	

OBS: Conţinutul şi prevederile acestei fişe se aplică numai persoanelor care vin în contact direct cu alimente neambalate

Zilnic înainte de începerea programului de lucru se va monitoriza starea de sănătate a personalului care se materializează prin completarea formularului REGISTRUL DE ÎMBOLNĂVIRI PERSONAL .

Managementul unităţii încurajează raportarea promptă a apariţiei unei afecţiuni în rândul personalului care ar face indezirabilă prezenţa acestuia în zona de manipulare/ procesare alimente.

Personalul care prezintă :

Icter;
Diaree;
Vomă sau stare de vomă;
Febră;
Dureri de gât şi febră;
Leziuni vizibile ale pielii, leziuni infectate ale pielii;
Scurgeri de la nivelul ochiului, nasului, urechii, cavităţii bucale,

va raporta conducerii problemele apărute, fie în momentul prezentării la locul de muncă, în mod obligatoriu înainte de intrarea în blocul alimentar, iar dacă simptomele apar în timpul lucrului acesta va raporta în cel mai scurt timp problemele apărute bucătarului şef.

Raportarea îmbolnavirii se va înregistra în formularul REGISTRU ÎMBOLNĂVIRI PERSONAL pentru a demonstra acţiunea corespunzătoare întreprinsă.

Personalului care suferă de o toxiinfecţie alimentară ce este purtător al unor germeni care determină toxinfecţii alimentare, sau prezintă răni infectate, infecţii ale pielii, abcese, diaree, etc., nu i se va permite să manipuleze / proceseze alimente.

Tăieturile/ rănile neinfectate se vor acoperi cu bandaj impermeabil, de dimensiuni adecvate, peste care se vor pune mănuşi de unică folosinţă, evitându-se în acest fel riscul de contaminare.

Pentru a preveni posibilitatea introducerii de asemenea boli de către terţe persoane, se va limita pe cât posibil accesul acestora în spaţiile de depozitare -procesare.

În situaţiile în care persoane străine trebuie să intre în blocul alimentar, aceştia vor completa registrul destinat vizitatorilor pe care îl vor semna pe propria răspundere.

Intrarea şi vizitarea blocului alimentar este posibila numai după intrarea prin vestiarul filtru şi echiparea cu echipementul de protecţie de unică folosinţă pentru vizitatori.

8.2 Starea de igiena

La începutul programului de lucru intreg personalul va face dovada, prin inspecţie, a stării corespunzătoare de igienă personală şi a igieniei echipamentului de protecţie.

Personalul va îmbrăca la începutul fiecărei zile de lucru, echipamentul de protecţie curat şi îl va schimba ori de cîte ori este necesar pe parcursul unei zile.

La intrarea în blocul alimentar, personalul va spăla şi dezinfecta mâinile cu apă caldă şi săpun, solutie dezinfectantă şi clătire .

Uscarea se face folosind prosoape de hârtie de unica folosinţă sau un dispozitiv destinat acestui scop.

Săpunul şi dezinfectatele utilizate trebuie să fie netoxice, şi inodore, evitându-se imprimarea de

mirosuri foarte puternice mâinilor, care se pot transfera apoi alimentelor.

Personalul trebuie să se spele pe mâini ori de câte ori consideră că igiena poate afecta siguranţa alimentară, dar neapărat în următoarele situaţii:

1. la începutul activităţilor care implică manipularea alimentelor,
2. după fiecare folosire a toaletei,
3. după ce folosesc batista (îşi suflă nasul) tuşesc, sau strănută,
4. după ce fumează, mănâncă, bea,
5. după ce vin în contact cu deşeuri, produse confiscate, gunoi,
6. după ce desfăşoară activităţi de igienizare,
7. după ce manipulează orice fel de substanţă de dezinfecţie, dezinsecţie, sau deratizare,
8. după ce îşi scot mănuşile şi înainte să îşi pună mănuşile,
9. după ce ating întrerupătoare, termometre etc.
10. după manipularea materiilor prime.

Echipamentul de protecţie trebuie să fie adecvat mediului de lucru, acest lucru referindu- se la tunică, şorţuri de protecţie, mănuşi de unică folosinţă, pantalon, sapcă sau bonetă pentru acoperirea părului, încălţăminte adecvată, etc.

Schimbarea mănuşilor este imperios necesar, dacă acestea s-au deterioarat pentru a preveni pericolul de contaminare.

Fileurile de prins părul trebuie să acopere în întregime părul şi urechile. Purtarea fileurilor de păr este obligatorie în blocul alimentar.

8.3. Comportamentul personalului

Respectarea regulilor de igienă este obligatorie pentru întreg personalul, indiferent de funcţie, sau grad de pregătire profesională.

Vizitatorii de orice fel – autorităţi, inspectori oficiali, personalul care asigură mentenanţa diferitelor utilaje/ echipamente, consultanţi, etc. – trebuie să respecte aceleaşi reguli de igiena impuse personalului propriu.

În acest sens, vizitatorii vor citi procedura de intrare în unitate şi vor semna în registrul unic pentru vizitatori, asumându-şi că nu sufera de boli infecto-contagioase.

La intrarea în spatiul de producţie sunt strict interzise :

- purtarea bijuteriilor, ceasurilor, insignelor;
- purtarea unghilor false, sau a unghilor acoperite cu un strat de lac de unghi,
- aplicarea cremelor de mâini parfumate, a parfumurilor, sau a loţiunilor de bărbierit puternic parfumate, care pot transfera mirosuri străine produselor alimentare,
- folosirea telefoanelor mobile si a altor obiecte care ar putea genera riscuri de contaminare,
- fumatul, mestacatul gumei, mâncatul şi băutul cu excepţia locurilor special amenajate,
- practici neigienice cum ar fi : scuipatul, scărpinatul în nas sau ureche, rosul unghilor, scobitul în nas sau urechi, atingerea frecventă a părului, linsul degetelor, atingerea de coşuri sau alte leziuni,

Aceste lucruri se vor aduce la cunoştinţa personalui prin instruirea periodică a personalului. De aemenea la angajare personalul nou angajat va fi instruit privind regulile de bune practici şi de igienă impuse de unitate.

La anexa 4 se regasesc bune practici de lucru pentru personal

9.- INSTRUIREA PERSONALULUI

Personalul implicat în manipularea /procesarea alimentelor trebuie să deţină cunoştinţe teoretice despre manipularera igienică a alimentelor şi despre riscurile de contaminare.

Periodic se vor organiza instruiri şi verificări ale aptitudinilor personalului, atât din punct de vedere teoretiv cât şi practic.

Se vor organiza instruiri ori de câte ori apar modificări în activitatea specifică prin modificarea unor proceduri de lucru sau înlocuirea unor echipamente/ utilajele folosite în blocul alimentar.

Ele se vor organiza de asemenea când se constată o crestere a gradului de necomformitate a modului de lucru.

Instruirile se vor efectua şi în funcţie de atribuţiile personalului,

Personalul va fi instruit cu privire la

- bunele practici de recepţie, depozitare, procesare,
- igiena personalului,
- igiena unitaţii,
- igiena produsului alimentar,
- controlul temperaturii,
- Noţiuni generale privind HACCP/ Autocontrol / Trasabilitate.

10.- ANEXE