

Материалы для аттестации работников буфетных, молочных комнат организаций здравоохранения

Содержание

1. Методический материал для подготовки работников буфетных, молочных комнат организаций здравоохранениястр. 2

Методический материал для подготовки работников буфетных, молочных комнат организаций здравоохранения

САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К МЫТЬЮ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ

Мытье и дезинфекция столовой, стеклянной посуды и столовых приборов должно проводиться только в моечном помещении буфетных.

Порядок мытья столовой посуды ручным способом:

механическое удаление остатков пищи;

мытьё в первой секции ванны в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны с температурой не ниже 40°C;

мытьё во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 40°C и добавлением моющих средств, в два раза меньше, чем в первой ванне;

ополаскивание столовой посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 50°C;

просушивание столовой посуды на решетчатых полках, стеллажах.

Дезинфекция столовой, стеклянной посуды, столовых приборов, должна проводиться после каждого приема пищи с использованием специального оборудования.

САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ТРАНСПОРТИРОВКЕ ГОТОВОЙ ПИЩИ В БУФЕТНЫЕ.

Транспортировка готовой пищи (пищевой продукции), хлеба в буфетные отделений больничной организации должна производиться в условиях, исключающих их загрязнением. При транспортировке готовой пищи (пищевой продукции) с предприятия общественного питания должен соблюдаться необходимый температурный режим и условия транспортировки, исключающие загрязнение готовой пищи (пищевой продукции). Доставка пищи к палатам должна проводиться с использованием специально выделенных тележек.

САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫЕ К ОБОРУДОВАНИЮ, ПОСУДЕ, ИНВЕНТАРЮ

Разделочный инвентарь (доски, ножи) должен иметь цветовую или буквенную специальную маркировку в соответствии с видом обрабатываемой продукции. Разделочный инвентарь должен храниться в чистом виде. Использование неисправного разделочного инвентаря, а также инвентаря с трещинами и заусеницами запрещается.

Чистые столовые приборы должны храниться в специальных ящиках-кассетах ручками вверх или горизонтально. Хранение столовых приборов на подносах россыпью не допускается.

САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К УБОРОЧНОМУ ИНВЕНТАРЮ И КРАТНОСТИ УБОРКИ БУФЕТНЫХ, МОЛОЧНЫХ КОМНАТ

Инвентарь для уборки и дезинфекции помещений должен быть отдельным (для столовой, раздаточной, молочной комнаты).

После каждой раздачи пищи и мытья посуды должна проводиться влажная уборка буфетных. Изделия из текстильного материала для протирания столов по окончании уборки должны: дезинфицироваться; ополаскиваться; храниться в сухом виде.

После окончания уборки весь уборочный инвентарь, емкости после удаления пищевых отходов должны:

промываться водой с добавлением моющих средств и обрабатываться средствами дезинфекции, в соответствии с инструкциями по их применению;

просушиваться и храниться в чистом виде в отведенном месте.

МЕРЫ ПРОФИЛАКТИКИ КИШЕЧНЫХ, ПАРАЗИТАРНЫХ, ГНОЙНИЧКОВЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ И ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ

Инфекционные заболевания – это болезни, причинами которых являются микроорганизмы: бактерии, вирусы, грибы, паразиты или их токсины.

Кишечные заболевания – это инфекционное воспаление желудка и кишечника, которое проявляется диареей (жидкий стул более 3 раз в сутки), тошнотой, рвотой и повышением температуры тела.

Паразитарные заболевания – это болезни, вызываемые паразитическими червями – гельминтами (глистами).

Гнойничковые заболевания – это инфекционное поражение кожи, которое вызвано внедрением стафилококков или стрептококков. Могут возникнуть при несоблюдении правил личной гигиены, неправильном уходе за кожей, травмах кожного покрова (раны, уколы, порезы, ссадины, укусы насекомых), потливости, различных хронических заболеваниях.

Пищевое отравление – это острое заболевание, обычно сопровождающееся расстройством пищеварения. Его причиной может стать попадание в организм с продуктами питания различных микроорганизмов, чаще всего – бактерий.

Профилактика инфекционных заболеваний и пищевых отравлений:
соблюдение правил личной гигиены (мытьё рук после посещения туалета);
кипячение воды и молока перед употреблением;
отказ от употребления сырых яиц;
достаточная термическая обработка мяса;
соблюдение сроков годности и условий хранения пищевых продуктов;
мытьё овощей и фруктов перед употреблением;
поддержка удовлетворительного санитарного состояния рабочего места.

ПРАВИЛА ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ

Перед началом работы необходимо:
снять ювелирные украшения, часы;
подобрать волосы под косынку или колпак;
надеть чистую санитарную одежду;
вымыть руки теплой водой с жидким мылом и обработать средствами дезинфекции по европейскому стандарту.

Мыть руки следует:
после каждого перерыва в работе;
при переходе от одной операции к другой;
после соприкосновения с загрязненными предметами;
после посещения туалета дважды: в тамбуре после посещения туалета до надевания санитарной одежды и на рабочем месте – непосредственно перед тем, как приступить к работе.

Ногти на руках должны быть коротко острижены и не покрыты лаком.

Хранение верхней и домашней одежды, личных вещей с санитарной одеждой запрещается.

Ежедневно перед началом смены работники должны проводить осмотры открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний, результаты осмотра заносить в журнал.

ТРЕБОВАНИЯ К МОЛОЧНЫМ СМЕСЯМ

Молочные смеси должны соответствовать следующим требованиям: должны готовиться и храниться в соответствии с рекомендацией производителя, должна отмечаться дата и время приготовления; на вскрытой упаковке должна указываться дата и

время вскрытия; доставка молочных смесей по отделениям должна проводиться в закрывающихся промаркированных емкостях.

При зондовом кормлении детей время введения грудного молока, молочных смесей и питьевых растворов не должно превышать 2 часов.

Восстановленные молочные смеси, питьевые растворы должны использоваться строго индивидуально, остатки должны сливаться в канализацию сразу после их использования. Хранение открытых емкостей с восстановленными молочными смесями, питьевыми растворами в отделениях больничных организаций не допускается.

ТРЕБОВАНИЯ К БУТЫЛОЧКАМ И СОСКАМ ДЛЯ КОРМЛЕНИЯ ДЕТЕЙ

Бутылочки для кормления детей должны соответствовать следующим требованиям:

- использоваться по прямому функциональному назначению;

- мыться с соблюдением следующей последовательности: промываться холодной водой;

 - замачиваться в течение 15-20 минут в 2% растворе питьевой соды.

Допускается замачивание в растворе моющего средства, разрешенного к применению для этих целей;

- мыться с применением ерша в этом же растворе. Ерши после использования должны промываться проточной водой, кипятиться в течение 30 минут и храниться в сухом виде;

 - промываться горячей водой после замачивания;

 - сушиться горячим воздухом до полного исчезновения влаги;

 - проводиться укупорка;

 - стерилизоваться сухими;

 - храниться в закрытом виде в шкафу для стерильной посуды.

Требования к соскам.

Для кормления детей должны использоваться индивидуальные продезинфицированные соски. Использованные соски должны мыться под проточной горячей водой и кипятиться в течение 30 минут в специально выделенной емкости с крышкой. После кипячения соски должны храниться не более двух часов в емкости, в которой они кипятились. Вода из емкости должна сливаться.

ПОНЯТИЯ ДЕЗИНФЕКЦИИ, ДЕЗИНСЕКЦИИ, ДЕРАТИЗАЦИИ

Дезинфекция – это комплекс мероприятий, направленных на уничтожение возбудителей инфекционных заболеваний на объектах внешней среды.

Дезинсекция – это комплекс мероприятий, направленных на уничтожение насекомых с помощью применения специальных химических средств. Для защиты от насекомых окна оборудуются сетками.

Дератизация – комплекс мероприятий, направленных на уничтожение грызунов (крыс, мышей и др.).

При проведении дезинсекционных и дератизационных мероприятий в организации должна быть исключена возможность контакта дезинсекционных и дератизационных препаратов с продукцией, оборудованием, тарой, упаковочным материалом.