

Program čiščenja-kuhinjski obrat v SB Brežice



Javni zdravstveni zavod

Splošna bolnišnica Brežice

Moje zdravje.

PROGRAM ČIŠČENJA – KUHINJSKI OBRAT V SB BREŽICE

V kuhinjskem obratu mora biti čiščenje ustrezno organizirano. Čistoča mora ustrezati tako vizualnim kakor tudi mikrobiološkim kriterijem. Spada med osnovne dejavnike, ki omogočajo varno proizvodnjo in promet z živili. Namen vsakega čiščenja je odstraniti umazanijo iz površin in posode, z njo pa tudi večino mikroorganizmov. Pri izbiri metod, kako doseči zadovoljiv efekt, strmimo k temu, da pri čiščenju ne poškodujemo predmetov, da postopek ni predrag in po nepotrebnem ne obremenjujemo našega okolja s kemičnimi sredstvi.

Nujna je izdelava navodil o postopkih čiščenja, navodil za uporabo pripomočkov, sredstev, ter vzdrževanje le teh, evidence in kontrola čiščenja. Navodila se nanašajo na vsakodnevno, tedensko ter generalno čiščenje obrata.

Kdaj in kaj čistimo?

V obratu se čiščenje izvaja:

- dnevno;
- tedensko;
- mesečno in
- letno.

Dnevno čiščenje obrata zajema:

- sprotno čiščenje;
- končno čiščenje.

Z doslednim sprotnim čiščenjem zmanjšamo možnost prenosa okužbe iz ene vrste živila na drugo in preprečimo križanje čistih in nečistih poti. Sproti je potrebno pomiti in ustrezno pospraviti vso posodo in pribor, ki smo jih uporabljali, očistiti vse stroje in delovne površine, po potrebi tudi tla.

Končno čiščenje se izvaja dnevno, ko v obratu preneha delovni proces oziroma dnevno obratovanje. Ko v obratu zaključimo z obratovanjem, izpraznimo posode za odpadke in jih temeljito očistimo, pospravimo vsa živila na določena mesta, pregledamo vse hladilne naprave, očistimo vse delovne površine, očistimo talne površine v smeri čistega dela proti nečistemu delu. Izvede se čiščenje pomožnih prostorov (garderobe, sanitarije in prostor za čistila).

Tedensko čiščenje obrata vključuje čiščenje kuhinjske nape, predalov, polic, hladilnih komor in hladilnikov, odtočnih kanalov.

Mesečno čiščenje obrata zajema čiščenje sten, svetil, vrat, vmesnih stikov med elementi (omare, oprema, ...), temeljito čiščenje skladišča ter generalno čiščenje tal.

Letno - generalno čiščenje - čiščenje celega obrata, s popravili v kolikor je to potrebno.

Program čiščenja-kuhinjski obrat v SB Brežice

Kako in s čim čistimo?

Čiščenje izvajamo po predpisanih navodilih, z namenskim priborom.

Navodilo 1 – Pomivanje posode, jedilnega pribora in pladnjev za serviranje hrane

Vsa jedilna posoda, pribor in pladnji za serviranje hrane se v menzi pomivajo strojno. Pred strojnim pomivanjem se jedilna posoda, pribor in pladnji ročno izperejo pod tekočo vodo. Vložijo se v košaro pomivalnega stroja. Strojno pranje se vrši pri temperaturi 70°C cca. Pomita posoda se odloži na odcejalno površino in se suši cca 5 minut preden se shrani v zaprte elemente.

Po enakem postopku se pomiva jedilna posoda in pribor v čajnih kuhinjah na bolniških oddelkih.

Ročno pomivanje:

Ročno se pomiva kuhinjska posoda v centralni kuhinji in delno v čajnih kuhinjah na bolniških oddelkih. Na bolniških oddelkih se ročno pomivajo pladnji za serviranje hrane in posode iz ogrevanih vozičkov.

V prvem koritu se pomije v raztopini tople vode s čistilom. V drugem se temeljito izplakne pod tekočo toplo vodo. In nato še enkrat pod vročo vodo. Odloži se na odcejalno površino, da se posuši.

Navodilo 2 – Čiščenje strojev za obdelavo živil

Potrebno jih je razstaviti na posamezne dele. Dele, ki jih lahko, pomijemo strojno, ali ročno, po postopku pomivanja bele posode. Dele, ki vsebujejo mehanizme oz. so povezani z električno energijo pa očistimo po sledečem postopku:

- najprej odstranimo vse večje organske ostanke (papirnate krpe),
- sledi brisanje z bombažno krpo, ki je prepojena z raztopino vode in čistila,
- 3x brisanje z bombažno krpo, prepojeno s toplo vodo. Izpiranje krp vršimo pod tekočo vodo. Šele s tem postopkom odstranimo umazanijo, morebitne mikroorganizme in seveda čistilo.

Navodilo 3 - Čiščenje delovnih površin, predalov, polic, elementov, sten, nape oz. vseh površin

- Iz delovnih površin vse pospravimo in odstranimo večje organske odpadke (ostanke živil ipd),
- sledi brisanje z bombažno krpo, ki je prepojena z raztopino vode in čistila,
- 3x brisanje z bombažno krpo prepojeno s toplo vodo, izpiramo jo pod tekočo vodo – s tem postopkom odstranimo umazanijo, morebitne mikroorganizme in čistilo.

Navodilo 4 - Čiščenje talnih površin

Odstranimo predmete, ki bi nas ovirali pri čiščenju. Odstranimo večje odpadke oziroma smeti. Najprej pobrišemo z mokro krpo namočeno v raztopini čistilnega sredstva, nato še s krpo

Program čiščenja-kuhinjski obrat v SB Brežice

namočeno v čisti vodi. Vodo za čiščenje in izpiranje je potrebno zamenjati takoj, ko postane umazana.

Navodilo 5 – Čiščenje sanitarij / garderob

Izpraznijo se koši za odpadke, vse se pospravi v garderobne omarice, na police, pobrišejo se vse ravne police, na katerih se nabira prah, umivalnik, stene in straniščna školjka. Na koncu sledi brisanje talnih površin. Smer čiščenja je od čistega k nečistemu.

Navodilo 6 – Čiščenje hladilnikov / zamrzovalnikov

Iz hladilnika odstranimo vso vsebino. Celotno notranjost pobrišemo z raztopino tople vode in čistila ter nato najmanj 2x s čisto vodo. Tretje brisanje opravimo z zelo vročo vodo. Počakamo, da je v hladilniku predpisana T in vanj vložimo živila.

Sproti počistimo, če se v napravi kaj polije / v tem primeru naprave ne izklapljam.

Zamrzovalnike očistimo, ko debelina ledu preseže 1,5 cm, po zgoraj opisanem postopku.

Navodilo 7 – Čiščenje prostora za goste v menzi

Pri čiščenju se upošteva navodilo o čiščenju delovnih in talnih površin. Mize se čistijo sprotno, ko jo gostje zapustijo. Tla se čistijo po potrebi oz. ob koncu dnevnega obratovanja.

Navodilo o uporabi in vzdrževanju čistilnih pripomočkov

(krpe, gobice, vedra, mrežice, strgala, ...)

Po končanem delu ali po potrebi, že med delom, vse krpe temeljito operemo z detergentom, temeljito izperemo in namočimo v vročo vodo za nekaj minut. Po uporabi se temeljito očisti tudi vedra in ostale pripomočke.

Čistilna sredstva se nabavljajo glede na namen uporabe (za posodo, tla, površine, sanitarije...). Vsak zaposleni, ki uporablja čistilno sredstvo, je dolžan upoštevati navodila glede uporabe, ki so navedena na deklaraciji čistilnega sredstva.

Shranjevanje: namenski prostor, ki se dnevno vzdržuje.

Dnevna dezinfekcija

Posoda in pribor se razkužita v stroju z vročo vodo. Tudi vse ostale površine razkužujemo z vročo vodo, in sicer po končanem čiščenju.

Kontrola uspešnosti čiščenja

Vizualna kontrola vsakodnevnega čiščenja kuhinjskega obrata se vrši vsakodnevno in se beleži v HACCP dnevnik. Mesečna kontrola obrata se izvaja 1 krat mesečno – zapis v HACCP dnevnik.

Mikrobiološko čistočo obrata izvajajo strokovni delavci ZZV Celje, v obliki jemanja vzorcev na snažnost opreme, posode, pribora in delovnih površin. Ta kontrola se vrši 3 x letno in je urejena s pogodbo.

Program čiščenja-kuhinjski obrat v SB Brežice

PLAN ČIŠČENJA KUHINJSKEGA OBRATA

KAJ	KAKO	S ČIM	KDAJ	KDO
Pomivanje posode, pribora	Navodilo št. 1		Sprotno	Čiščenje izvajajo zaposleni v kuhinjskem obratu, ki vrši delo na posameznem območju. Čiščenje pomožnih prostorov vrši čistilka, čajne kuhinje na bolniških oddelkih pa bolniška strežnica.
Stroji za živila	Navodilo št. 2		Po uporabi/dnevno	
Termični del – naprave	Navodilo št. 3		Po uporabi/dnevno	
Delovne površine	Navodilo št. 3		Dnevno	
Talne površine	Navodilo št. 4		Dnevno	
Garderobe in sanitarije	Navodilo št. 3,4,5		Dnevno	
Stene, vrata	Navodilo št. 3		Mesečno	
Hladilniki	Navodilo št. 6		Tedensko	
Zamrzovalniki	Navodilo št. 6		Po potrebi	
Police, predali	Navodilo št. 3		Tedensko	
Svetila	Navodilo št. 3		Mesečno	
Skladišča	Navodilo št. 3,4		Mesečno	
Kuhinjski elementi	Navodilo št. 3		Tedensko	
Kuhinjska napa	Navodilo št. 3		Tedensko	
Sanitarije	Navodilo št. 5,3,4		Dnevno	
Menza	Navodilo št. 7, 3, 4		Dnevno	
Higiensko beljenje			Letno / po potrebi	Občasne kontrole opravi vodja kuhinje oz. izmenovodja - ob ugotovitvi neustreznega čiščenja odredi ponovno čiščenje.
Generalno čiščenje	Vsa navodila		Letno / po potrebi	