



**PREVENIREA CONTAMINĂRII
ÎNCRUCIȘATE ÎN CANTINĂ
I-SS-05**

INSTRUCȚIUNE

**RECTOR,
Prof.univ.dr.ing. Valentin NEDEFF**

	Prenumele și numele	Semnătura
Departamentul de Management	Șef lucr. dr. ing. Mirela PANAINTE	
Elaborat	Șef lucr.dr.ing. Luminița GROSU	

EDIȚIA: 3

REVIZIA: 0 1 2 3 4 5

EXEMPLAR NR.:

**Intră în vigoare începând cu data de: 28.02.2014, prin aprobarea în Ședința Senatului
Universității „Vasile Alecsandri” din Bacău.**

**PREZENTA DOCUMENTAȚIE ESTE PROPRIETATEA UNIVERSITĂȚII „VASILE ALECSANDRI” DIN BACĂU.
MODIFICAREA, MULTIPLICAREA SAU DIFUZAREA ACESTEIA FĂRĂ APROBAREA SCRISĂ A EMITENTULUI
ESTE INTERZISĂ, CONFORM LEGII 8/1996.**

- Document controlat -

	INSTRUCȚIUNE		Cod document I-SS-05	
	PREVENIREA CONTAMINĂRII ÎNCRUCIȘATE ÎN CANTINĂ		Pag./Total pag.	2/5
			Data	28.02.2014
			Ediție/Revizie	1/ 0 1 2 3 4 5

1. SCOP

Prezenta instrucțiune are drept scop prevenirea contaminării încrucișate în procesul de preparare a alimentelor în cantină și responsabilitățile persoanelor implicate în procesul de preparare a alimentelor la cantina Universității „Vasile Alecsandri” din Bacău.

2. DOMENIU DE APLICARE

Instrucțiunea se aplică în cadrul cantinei Universității „Vasile Alecsandri” din Bacău, la manipularea materiilor prime și ingredientelor, prelucrarea și prepararea produselor culinare.

3. DOCUMENTE DE REFERINȚĂ

- OMS 1955/1995, pentru aprobarea Normelor de igiena privind unitățile pentru ocrotirea, educarea și instruirea copiilor și tinerilor, cu modificările și completările ulterioare;
- OMS 976/1998, pentru aprobarea Normelor de igiena privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;
- HG 924/2005, privind aprobarea regulilor generale pentru igiena produselor alimentare;
- Legea 412/2004 pentru modificarea și completarea Legii 150/2004 privind siguranța alimentelor

4. DEFINIȚII ȘI PRESCURTĂRI

Contaminarea încrucișată - răspândirea bacteriilor de la carnea crudă la alte ingrediente, ustensile de bucătărie sau suprafețe de lucru. Principala sursă de contaminare încrucișată o reprezintă amestecul cărnii crude cu produse gata preparate.

Contaminarea microbiologică încrucișată se poate produce în cazul:

- contactului produselor finite cu materiile prime nespălate (legume, fructe, ouă etc.) sau netratate termic (exemple: sânge, ou crud etc.);
- contactului produselor finite cu ambalaje provenite de la materiile prime (pungi, cutii din carton, ambalaje de transport, cofraje ouă);
- contactului între alimente și personalul purtător de agenți patogeni (bolnav sau cu leziuni ale pielii)/ echipamentul de protecție al personalului (în cazul în care acesta este murdar)/ mâinile nespălate ale personalului (după folosirea toaletei sau după efectuarea altei operații neigienice);
- contactului între alimente și echipamentele/ustensilele de lucru/suprafețele de lucru necurățate sau incorect dezinfectate după folosirea lor la o altă operație;
- utilizării veselei din sala de mese insuficient igienizată/dezinfectată sau incorect depozitată/manipulată după spălare.

Contaminarea fizică și chimică

Contaminarea fizică cu corpuri străine metalice sau nemetalice este posibilă în procesul de preparare, în câteva etape. Controlul acestor pericole se verifică în fiecare etapă în parte,

	INSTRUCȚIUNE		Cod document I-SS-05	
	PREVENIREA CONTAMINĂRII INCRUCIȘATE ÎN CANTINĂ		Pag./Total pag.	3/5
			Data	28.02.2014
			Ediție/Revizie	1/ 0 1 2 3 4 5

astfel încât produsele alimentare să fie protejate iar eventualele produse contaminate să poată fi identificate și eliminate din consum.

Contaminarea chimică este puțin probabilă; este însă posibilă, mai ales cu substanțe folosite la curățenie/dezinfecție sau dezinsecție/deratizare. Aceste substanțe se vor manevra cu atenție, sunt depozitate în locuri special amenajate, sunt utilizate respectând concentrațiile indicate de producători și se clătesc cu apă potabilă toate suprafețele echipamentelor sau ustensilelor care intră în contact cu produsele alimentare după executarea operațiilor de spălare-dezinfecție sau dezinsecție-deratizare.

5. DESCRIEREA ACTIVITĂȚII

Persoanele care intră în spațiile de preparare și manipulare a alimentelor mențin un înalt standard al igienei personale și al echipamentului de lucru pentru a evita transferul unor contaminanți în alimente.

5.1. Prevenirea contaminării

Prevenirea contaminării cu microbi și a amestecului de gusturi și arome, precum și păstrarea mâncărilor și a ingredientelor la temperaturi adecvate și sigure sunt regulile de bază de care se ține cont atunci când se pregătesc preparatele în cantina Universității.

Carne crudă (vită, porc, pui):

- Întotdeauna se separă carnea crudă de mâncarea gata preparată sau care este deja pregătită pentru a fi consumată.

Dulapurile, sertarele și blaturile de bucătărie:

- Aceste suprafețe se spală bine cu apă fierbinte și detergent și apoi se aplică soluție de cloramină în proporțiile indicate de producător;
- De fiecare dată când se termină de pregătit o mâncare sau de manevrat un anumit ingredient, se spală foarte bine blatul de bucătărie.

Fundurile utilizate:

- Fundurile confecționate din plastic se curăță în mod igienic cu ajutorul unei soluții de înălbitor sau spălându-le în mașina de spălat vase și apoi uscate la uscător.

Prosoapele, cârpele, bureții de bucătărie:

- Se înlocuiesc periodic pentru a preveni contaminarea microbiologică;
- Vasele spălate se lasă să se usuce natural - nu se folosesc prosoape pentru șters, pentru a evita contaminarea cu microbi.

Ustensilele și vasele pentru servit mâncarea crudă sau gătită:

- Se spală, se dezinfectează sau se folosesc alte ustensile și tacâmuri decât cele utilizate la prepararea mâncării, cât timp aceasta era crudă.

Ingredientele crude:

- Pentru a preveni **contaminarea încrucișată**, întotdeauna se spală separat ingredientele într-un vas sau bol și nu într-o chiuvetă plină cu apă.

5.2. Conștientizarea personalului

Fiecare persoană care intră în procesul de preparare trebuie să conștientizeze importanța rolului său pentru evitarea contaminării și deteriorării calității alimentelor. Pentru informare și conștientizare se folosesc elemente de avertizare/instrucțiuni de lucru.

5.2.1. Igiena și comportamentul personalului referitor la siguranța alimentelor. Controlul medical de medicina muncii și controlul stării de sănătate a personalului din cantină este obligatorie.

	INSTRUCȚIUNE		Cod document I-SS-05	
	PREVENIREA CONTAMINĂRII ÎNCRUCIȘATE ÎN CANTINĂ		Pag./Total pag.	4/5
			Data	28.02.2014
			Ediție/Revizie	1/ 0 1 2 3 4 5

Conducerea asigură angajaților efectuarea controalelor medicale conform legilor sanitare în vigoare: la angajare, periodic și ori de câte ori există suspiciunea vreunei boli. Șeful de cantină inspectează zilnic, la începutul programului, dacă personalul nu prezintă: semne de boală, de oboseală fizică avansată, stare de ebrietate precum și starea de curățenie a echipamentului de protecție. Personalul care prezintă una din aceste afecțiuni sau stări nu va fi lăsat să intre în spațiul de preparare a alimentelor, va fi trimis la medicul de familie sau la medicul care asigură asistența medicală a Universității. Personalul angajat este obligat să declare, la începutul zilei de lucru, dacă suferă de vreo boală, dacă are vreo rană.

5.2.2. Curățenia zilnică – se realizează conform programului de curățenie

5.2.3 Curățenia generală - se efectuează periodic și implică o atenție deosebită deoarece se realizează detaliat astfel încât să se asigure curățarea/igienizarea tuturor spațiilor (pardoseală, pereți, tavane, corpuri de iluminat, filtre instalație de ventilație/climatizare, plase contra insectelor etc.), echipamentelor, suprafețelor de lucru.

Curățenia se realizează de sus în jos (tavane, hote, pereți, rafturi, utilaje, mese de lucru, ustensile de lucru, pardoseala) și dinspre zonele curate spre cele murdare (bucătărie, spații de depozitare, holuri, toalete) utilizând ustensilele de igienizare specifice fiecărei zone. Ordinea de efectuare a activității de igienizare este următoarea:

- curățare mecanică, spălare cu detergenți, clătire, dezinfecție, clătire, uscare, verificarea modului de realizare a igienizării

Persoanele responsabile cu efectuarea curățeniei zilnice/generale precum și cele care verifică modul de realizare a operației semnează în fișa de igienizare corespunzătoare fiecărei zone.

6. CONTROLUL CONTAMINĂRII PRODUSELOR ALIMENTARE

6.1. Manipularea materiilor prime și a produselor finite

La manipularea igienică a materiilor prime și produselor finite se respectă normele de igienă pentru protecția alimentelor, pentru a evita contaminarea produselor.

6.2. Controlul dăunătorilor

Este necesar să existe un control eficient și un program continuu de control al animalelor și insectelor. Zonele înconjurătoare și clădirea trebuie periodic inspectate pentru prezența rozătoarelor și a gândacilor.

6.3. Managementul substanțelor periculoase

Pesticidele și alte substanțe care pot prezenta un risc pentru sănătate trebuie etichetate în mod corespunzător cu evidențierea pericolului pe care îl reprezintă pentru sănătate. Aceste substanțe trebuie păstrate în spații închise utilizate numai pentru acest scop și eliberate numai de personalul autorizat.

6.4. Instruirea și perfecționarea continuă a personalului

Instruirea și perfecționarea continuă a personalului trebuie să urmărească următoarele aspecte:

- securitatea și sănătatea muncii conform Legii 319/2006;
- instruirea personalului privind normele de igienă personală și alimentară.

7. MASURI DE PREVENIRE A CONTAMINĂRII ÎNCRUCIȘATE

- se elimină ambalajele de transport ale materiilor prime (ex: cutii din carton, cofraje ouă) înainte de a ajunge în zona de preparare a alimentelor sau în cea de manipulare a produselor finite;

	INSTRUCȚIUNE		Cod document I-SS-05	
	PREVENIREA CONTAMINĂRII ÎNCRUCIȘATE ÎN CANTINĂ		Pag./Total pag.	5/5
			Data	28.02.2014
			Ediție/Revizie	1/ 0 1 2 3 4 5

- materiile prime și produsele finite se separă fizic sau, dacă nu este posibil, nu vor fi prezente în același timp în același spațiu fizic;
- între operațiile intermediare se efectuează curățenia și dezinfectarea;
- operațiile de spălare carne, ouă și legume se face utilizând doar apa potabilă;
- capacele cutiilor de conserve se șterg înainte de deschidere cu o laveta umedă curată;
- nu se porționează în același timp tipuri diferite de carne;
- după fiecare tip de produs se igienizează blaturile de lucru, cuțitele și suprafețele de lucru;
- se folosesc tocătoare diferite identificate vizibil (culori diferite) pentru carne crudă, carne gătită, legume, fructe, pâine;
- starea de igiena a tocătoarelor, cuțitelor și suprafețelor de lucru se verifică înainte de fiecare folosire;
- starea de igienă a recipientelor/capacelor utilizate pentru păstrarea preparatelor se verifică înainte de fiecare folosire;
- deșeurile se aruncă în container cu capac, prevăzut la interior cu sac de plastic; containerul va fi golit periodic, pentru evitarea deversării;
- personalul care manipulează alimentele este instruit periodic și are bune practici igienice;
- accesul personalului în spațiile de depozitare și de preparare a alimentelor se face numai după scoaterea hainelor și încălțămintei de stradă și îmbrăcarea echipamentului de lucru complet și curat;
- după folosirea toaletei, personalul este obligat să-și spele și dezinfecteze mâinile;
- echipamentele, ustensilele și suprafețele de lucru, sunt curățate și dezinfectate la sfârșitul zilei de lucru sau ori de câte ori este necesar;
- efectuarea curățeniei se face respectând principiul "dinspre zonele salubre spre cele insalubre" și "de sus în jos";
- se utilizează 4 seturi de ustensile de igienizare (mătură, găleată, mop) pe zone: bucătărie, sală de mese, holuri, toalete care sunt identificate, depozitate și utilizate separat;
- detergenții și substanțele antibacteriene pot fi utilizate în lupta contra contaminării încrucișate, dar nu sunt suficiente; ele sunt considerate o protecție în plus, dar nu o garanție completă și infailibilă.

8. ÎNREGISTRĂRI

8.1. Programul de curățenie zilnică.

8.2. Programul de igienizare.

8.3. Procesul verbal pentru dezinsecție/deratizare.

8.4. Planul de amplasare a utilajelor din cantină și schema fluxurilor de fabricație (materii prime, ingrediente, produs finit), pentru a preveni contaminarea încrucișată.

8.5. Termogramele de înregistrare a temperaturilor pentru produsele refrigerate, congelate și produse calde.

8.6. Contractul de ridicare a uleiului uzat.

8.7. Fișele de instruire periodică.