

# CURS DE IGIENĂ

## CURĂȚENIA

PRIN CURĂȚENIE SE ÎNȚELEGE ÎNDEPĂRTAREA MECANICĂ A MURDĂRIEI DE PE OBIECTE, SUPRAFEȚE ȘI CORPUL UMAN  
EFECTUAREA CORECTĂ A CURĂȚENIEI DUCE LA DISTRUGEREA MICROBILOR ÎN PROPORȚIE DE 95%.

### **ETAPELE CURĂȚENIEI:**

1. ÎNDEPĂRTAREA GUNOIULUI
2. UMEZIREA SUPRAFEȚELOR
3. SPĂLAREA PROPRIU ZISĂ
4. CLĂTIREA
5. DEZINFECTAREA
6. CLĂTIREA DUPĂ DEZINFECTARE
7. USCARE

REZIDURILE TREBUIE COLECTATE ÎN RECIPIENȚI CU CAPAC ȘI CU PEDALĂ, CĂPTUȘIȚI CU SACI DE PLASTIC.

RECIPIENTELE NU SE PĂSTREAZĂ ÎN LOCURILE UNDE SUNT ALIMENTE.

PERIODIC SE GOLESC ÎN BOXELE DE GUNOI ȘI DUPĂ GOLIRE VOR FII CURĂȚAȚI ȘI DEZINFECTAȚI.

EVACUAREA GUNOIULUI DIN UNITATE SE FACE ZILNIC CU MAȘINI DESTINATE PENTRU ACEST SCOP.

### **METODE FOLOSITE PENTRU CURĂȚENIE:**

1. ASPIRARE (SE POATE FOLOSI ACOLO UNDE APA POATE DETERIORA SUPRAFEȚELE)
2. MĂTURARE NUMAI PENTRU EXTERIORUL CLĂDIRII
3. ȘTERGERE, NUMAI ȘTERGERE UMEDĂ
4. SPĂLARE
5. METODE MIXTE

### **SPĂLAREA**

METODA DE SPĂLARE DEPINDE DE SUPRAFEȚELE CE TREBUIE CURĂȚATE. UTILAJELE CE NU POT FII DEMONTATE ȘI LOCURILE GREU ACCESIBILE SE SPALĂ CU APĂ CALDĂ SUB PRESIUNE.

- LA SPĂLARE SE FOLOSEȘTE APĂ CALDĂ POTABILĂ 35-45 GR. CELSIUS

- LA CLĂTIRE SE FOLOSEȘTE APĂ CALDĂ POTABILĂ 60-80 GR. CELSIUS.

- SUBSTANȚE CHIMICE FOLOSITE LA SPĂLARE:

-SODA CAUSTICĂ

-SODA DE RUFÉ

-SĂPUNURI

- DETERGENȚI

USTENSILE FOLOSITE PENTRU CURĂȚENIE TREBUIE SĂ FIE ADECVATE FIECĂREI OPERAȚIUNI ȘI DUPĂ FIECARE FOLOSIRE SE SPALĂ, DEZINFECTEAZĂ ȘI SE USCĂ.

DEPOZITAREA SE FACE ÎNTR-UN LOC DESTINAT DOAR PENTRU ACEST SCOP.  
USTENSILELE FOLOSITE PENTRU CURĂȚENIA GRUPURILOR SANITARE SE PĂSTREAZĂ SEPARAT ÎN ÎNCĂPERI SPECIAL AMENAJATE.  
CURĂȚENIA SE FACE DINSPRE LOCURILE CURATE SPRE CELE MURDARE ATÂT ÎN ÎNCĂPERILE DE LUCRU CÂT ȘI ÎN GRUPURILE SANITARE, DE LA CEL MAI ÎNDEPĂRTAT PUNCT ÎNSPRE IEȘIRE.

### **CURĂȚENIA POATE FII:**

1. **GENERALĂ**- LUNAR SAU SĂPTĂMÂNAL ÎN FUNCȚIE DE TIPUL ÎNCĂPERILOR
2. **CURENTĂ** - ZILNIC DUPĂ PROGRAM
3. **PERMANENTĂ**- ORI DE CÂTE ORI ESTE NEVOIE

PERSOANA CARE FACE CURĂȚENIE TREBUIE SĂ AIBĂ ECHIPAMENT DE PROTECȚIE ȘI EXAMENELE MEDICALE EFECTUATE LA ZI.

### **DEZINFECȚIA**

METODA PRIN CARE SE DISTRUG GERMI SI SITUAȚII ÎN MEDIUL EXTERIOR PE DIFERITE OBIECTE ÎN APĂ, ALIMENTE, PE TEGUMENTE, PE SUPRAFEȚE ȘI ÎN DIFERITE SPAȚII. EFECTUAREA CORECTA A DEZINFECȚIEI DUCE LA DISTRUGEREA MICROBILOR ÎN PROPORȚIE DE 99.9%.

DEZINFECȚIA ESTE DE DOUĂ FELURI:

#### **DEZINFECȚIA PREVENTIVĂ(PROFILACTICĂ)**

#### **DEZINFECȚIA DE COMBATERE**

CÂND DEZINFECȚIA SE APLICĂ PENTRU PREVENIREA UNEI INFECȚII VORBIM DE DEZINFECȚIA PROFILACTICĂ.

CÂND DEZINFECȚIA SE APLICĂ PENTRU STOPAREA INFECȚIEI DEJA PREZENTE VORBIM DESPRE DEZINFECȚIA DE COMBATERE.

DEZINFECȚIA PROFILACTICĂ SE APLICĂ ZILNIC DUPĂ CURĂȚENIE.

SE POATE EFECTUA PRIN METODE FIZICE ȘI CHIMICE.

#### **METODE FIZICE:**

- FIERBEREA(MINIM 30 MIN), DEZINFECȚIA APEI, ALIMENTELOR, HAINELOR DE PROBĂ, OBIECTE CARE REZISTĂ LA FIERBERE

-PASTEURIZARE, SE FOLOSEȘTE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ PENTRU DEZINFECȚIA LIPIDELOR;

-TINDALIZAREA, ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ PENTRU DEZINFECȚIA CONSERVELOR;

-RAZELE ULTRAVIOLETE, DEZINFECTAREA SUPRAFEȚELOR ȘI A ÎNCĂPERILOR.

#### **METODE CHIMICE**

GERMI SI SE DISTRUG CU AJUTORUL UNOR SUBSTANȚE CHIMICE NUMITE DEZINFECTANT.

**CLORURA DE VAR** ESTE O PULBERE ALBĂ, FOARTE INSTABILĂ, COROZIVĂ (ATACĂ METALUL), SE PĂSTREAZĂ FERIT DE LUMINA ȘI DE UMEZEALĂ, CLOR ACTIV 25% SUB FORMA DE SOLUȚIE ȘI SUB FORMĂ DE PULBERE.

CONCENTRAȚII FOLOSITE:

1-2% PENTRU DEZINFECȚIA SUPRAFEȚELOR ȘI DEZINFECȚIA OBIECTELOR

5-10% GRUPURI SANITARE, RECIPIENT DE GUNOI.

**CLORAMINA**- ESTE MAI STABILĂ DECÂT VARUL CLOROS, NU E AȘA DE TOXIC, SE PĂSTREAZĂ FERIT DE LUMINĂ ȘI DE UMEZEALĂ. SE FOLOSEȘTE SUB FORMĂ DE SOLUȚIE SAU PULBERE. CONCENTRAȚIA ÎN CLOR ACTIV ESTE DE 25%.

CLORAMINA 0.5% SE FOLOSEȘTE PENTRU DEZINFECȚIA MĂINILOR  
CLORAMINA 1-2% LA DEZINFECȚIA SUPRAFEȚELOR ȘI OBIECTELOR  
CLORAMINA 5-10% DEZINFECȚIA GRUPURILOR SANITARE ȘI RECIPIENTELOR DE  
GUNOI.

**PREPARAREA SOLUȚIILOR:**

SOLUȚIA DE CLORAMINĂ 0.5%=20g CLORAMINA/1L APĂ

SOLUȚIA DE VAR CLOROS 0.1%=40g/1L APĂ

SOLUȚIA DE VAR CLOROS 0.5%=200g/1L APĂ

SUNT VALABILE **12H**, **TIMPUL DE CONTACT E DE 10-20MIN.**

**DEZINSECȚIA**

METODA PRIN CARE SE DISTRUG INSECTELE CARE PRODUC BOLI INFECȚIOASE  
PENTRU OM ȘI ANIMAL. POATE FII DE 2 FELURI:

- DEZINSECȚIE PREVENTIVĂ
- DEZINSECȚIE DE COMBATERE

DEZINSECȚIE PREVENTIVĂ SE EFECTUEAZĂ LA FIECARE 3 LUNI DE CĂTRE PERSONAL  
INSTRUIT ȘI AUTORIZAT.

**DERATIZAREA**

METODA PRIN CARE SE DISTRUG ROZĂTOARELE ÎN PRIMUL RÂND ȘOARECII ȘI  
ȘOBOLANII.

DERATIZAREA PREVENTIVĂ - 6 LUNI

DERATIZAREA DE COMBATERE- ORI DE CĂTE ORI ESTE NEVOIE.

**IGIENA PERSONALĂ**

ESTE NECESARĂ PENTRU PĂSTRAREA STĂRII DE SĂNĂTATE A LUCRĂTORULUI CÂT ȘI  
PENTRU A PREVENII CONTAMINAREA ALIMENTELOR.

PRIN IGIENĂ PERSONALĂ SE ÎNȚELEGE CURĂȚENIA CORPORALĂ, LENJERIEI,  
ÎMBRĂCĂMINTEI ȘI CURĂȚENIA ÎNCĂLȚĂMINTEI.

CURĂȚENIA CORPORALĂ- BAIE ,DUȘ CEL PUTIN ODATĂ PE ZI, APĂ, SĂPUN, PERIE,  
PROSOP INDIVIDUAL.

IGIENA MĂINILOR- PRIN MÂNA MURDARĂ SE POT TRANSMITE MAJORITATEA BOLILOR  
TRANSMISIBIL DIGESTIVE CA:

- HEPATITA VIRALA DE TIP A
- DIZENTERIA
- HOLERA
- FEBRA TIFOIDA

PENTRU SPĂLAREA MĂINILOR SE FOLOSEȘTE APĂ CALDĂ POTABILĂ, SĂPUN(LICHID  
ANTIBACTERIAN), PERIE INDIVIDUALĂ. SPĂLAREA MĂINILOR SE FACE LA ÎNCEPEREA,  
SCHIMBAREA OPERAȚIEI DE LUCRU, DUPĂ MANIPULAREA AMBALAJELOR ȘI MATERIEI  
PRIME, PAUZĂ, DUPĂ EFECTUAREA CURĂȚENIEI, LA ATINGEREA PĂRULUI, NASULUI,  
URECHILOR.

USCAREA SE FACE CU USCĂTOR ELECTRIC, PROSOP DE HÂRTIE DE UNICĂ FOLOSINȚĂ,  
PROSOP DE BUMBAC INDIVIDUAL CURAT. UNGHIILE TREBUIE TĂIATE SCURT. ORICE  
ÎNȚEPĂTURA SAU RĂNIRE A PIELII APĂRUTĂ ÎN TIMPUL PROGRAMULUI DE LUCRU  
TREBUIE SPĂLATĂ ȘI DEZINFECTATĂ ȘI ACOPERITĂ CU PANSAMENT ETANȘ ȘI

IMPERMEABIL.

PIELEA CHIAR ȘI DUPĂ SPĂLARE CONȚINE MII DE BACTERII CE PRODUC INFECȚII LOCALE NUMITE BIO-DERMITE, CARE SUNT SURSE DE INFECȚII PENTRU TOXIINFECȚIA ALIMENTARĂ.

### **ECHIPAMENTUL DE PROTECȚIE**

ARE ROLUL DE A PROTEJA LUCRĂTORUL ȘI CONSUMATORUL DE CONTAMINAREA DE LA LOCUL DE MUNCĂ. TREBUIE SĂ ACOPERE COMPLET CORPUL ȘI PĂRUL, ÎNTREȚINUT CURAT FĂRĂ MIROS, FĂRĂ RUPTURI, SPĂLAT LA LOCUL DE MUNCĂ SAU INSTITUȚII AUTORIZATE.

ECHIPAMENTUL DE LUCRU SE FOLOSEȘTE NUMAI LA LOCUL DE MUNCĂ, NUMAI ÎN TIMPUL PROGRAMULUI, NU SE ÎMPRUMUTĂ, NU SE FOLOSEȘTE ÎN AFARA UNITĂȚII. SE PĂSTREAZĂ SEPARAT DE HAINELE DE STRADĂ ÎN DULAP VESTIAR, SE SCHIMBĂ ZILNIC SAU MAI DES.

PERSONALUL CARE FACE CURĂȚENIE TREBUIE SĂ AIBĂ ECHIPAMENT DE PROTECȚIE DE CULOARE DIFERITĂ ȘI CARE TREBUIE PĂSTRAT SEPARAT DE ECHIPAMENTUL PERSONALULUI DIN BLOC ALIMENTAR.

### **STAREA DE SĂNĂTATE A PERSONALULUI**

SE STABIL ESTE PRIN CONTROL MEDICAL LA ANGAJARE, CONTROL MEDICAL PERIODIC, ZILNIC NUMIT TRIAJ EPIDEMIOLOGIC.

CONTROLUL MEDICAL LA ANGAJARE CONSTA ÎN EXAMEN CLINIC GENERAL, EXAMEN SEROLOGIC, EXAMEN COPROPARAZITOLOGIC.

EXAMENUL MEDICAL PERIODIC INCLUDE:

- EXAMEN CLINIC GEN. SEMESTRIAL
- VDRL
- EXAMEN COPROPARAZITOLOGIC ANUAL
- EXAMEN COPRO-BACTERIOLOGIC TRIM. 2 -3

### **TOXIINFECȚIA ALIMENTARĂ**

BOLI ACUTE CARE APAR ÎN URMA CONSUMĂRII DE ALIMENTE CONTAMINATE CU GERMI SAU CU TOINELE ACESTORA, GERMI CARE POT CAUZA TOXIINFECȚII ALIMENTARE SUNT :

- BACTERII-SALMONELE
- STAFILOCOCI
- BACILUL BOTULISMULUI

SURSE DE INFECȚIE ÎN TOXIINFECȚIA ALIMENTARĂ CAUZATE DE SALMONELE:

- ANIMALE(PASĂRI)
- OMUL(PURTĂTOR DE GERMI, DIAREE ACUTĂ)

SURSE DE INFECȚIE ÎN TOXIINFECȚIA ALIMENTARĂ CAUZATE DE STAFILOCOCI:

- OMUL PURTĂTOR DE STAFILOCOCI (60% DIN POPULAȚIE)
- OMUL BOLNAV DE BIO-DERMITE
- ANIMALE CARE PRODUC LAPTE, MASTITE STAFILOCOCI.

SURSE DE INFECȚIE ÎN TOXIINFECȚIA ALIMENTARĂ CAUZATE DE BOALA BOTULISMULUI, CONSERVA DE LEGUME, FRUCTE ȘI CARNE, PREPARATE ÎN CONDIȚII NEIGIENICE.

## **TERMENUL DE VALABILITATE A PRODUSELOR**

TERMENUL DE VALABILITATE A PRODUSELOR SE STABILEȘTE ÎN TREI MODURI:

1. SE TRECE DATA FABRICAȚIEI ȘI DATA EXPIRĂRII
2. DATA FABRICAȚIEI ȘI DURATĂ DE TIMP CÂT ESTE VALABIL
3. SE TRECE DOAR DATA EXPIRĂRII

ÎNTR-O UNITATE PUBLICĂ SAU COLECTIVĂ SPAȚIILE NECESARE SUNT:

- SPAȚII DE PREPARARE A MÂNCĂRURILOR
- SPAȚII DE PĂSTRARE A ALIMENTELOR
- SALA DE MESE
- ANEXE SOCIAL-SANITARE

OBLIGATORIU SE ASIGURĂ APĂ POTABILĂ CURENTĂ RECE ȘI CALDĂ.

ALIMENTELE UȘOR ALTERABILE SE PĂSTREAZĂ ÎN SPAȚII FRIGORIFICE, DOTATE CU TERMOMETRE, ZILNIC SE CONDUCE GRAFIC DE TEMPERATURĂ, TEMPERATURA MAXIMĂ ADMISĂ +4 GRADE, SE INTERZICE RECONGELAREA ALIMENTELOR.

PREPARATELE CULINARE FINITE PÂNĂ LA SERVIRE SE PĂSTREAZĂ LA TEMPERATURĂ MINIMĂ DE +60 GRADE PENTRU MÂNCĂRURI CALDE

TEMPERATURA MINIMA DE +8 GRADE PENTRU PREPARATE RECI.

ÎN UNITĂȚILE ALIMENTARE COLECTIVĂ DIN FIECARE MÂNCARE SERVITĂ SE PĂSTREAZĂ PROBE DE ALIMENTE TIMP DE 48 ORE LA TEMPERATURĂ DE 4 GRADE.

PRODUSELE DE PATISERIE NEAMBALATE SE COMERCIALIZEAZĂ CU USTENSILE SPECIALE.

SACRIFICAREA ANIMALELOR SE FACE DOAR ÎN ABATOARE AUTORIZATE ȘI TRANSPORTUL ALIMENTELOR DOAR CU MIJLOC DE TRANSPORT AUTORIZAT.