



**Ministerul Sănătății, Muncii și Protecției Sociale  
al Republicii Moldova  
IMSP Institutul de Medicină Urgentă**

**PROCEDURĂ OPERAȚIONALĂ  
PRIVIND CONTROLUL CALITĂȚII HRANEI**

CHIȘINĂU 2017

Ministerul Sănătății, Muncii și Protecției Sociale al Republicii Moldova IMSP Institutul de Medicină Urgentă	<b>Procedura nr. 03/45</b> IMSP Institutul de Medicină Urgentă
<b>TITLU: Procedura operațională privind controlul calității hranei</b>	Blocul alimentar denumirea departament /secție/laborator

**1. Lista responsabililor de elaborarea, verificarea și aprobarea ediției sau, după caz, a reviziei în cadrul ediției procedurii operaționale.**

Nr. crt.	Elemente privind responsabil/ operațiune	Numele și prenumele	Funcția	Data	Semnătura
	1				
1.1.	Elaborat	Bulmaga Albina	Șefa serviciului de dispensarizare a lucrătorilor	18.08.2017	
1.2.	Elaborat	Leontii Boris	Șeful secției boli interne	18.08.2017	
1.3.	Verificat	Vovc Liviu	Șeful serviciului management calitatea serviciilor medicale	23.08.2017	
1.4.	Verificat	Ștepa Serghei	Vicedirector medical	24.08.2017	
1.5.	Aprobat	Ciocanu Mihail	Director al IMSP IMU	25.08.2017	

**2. Situația edițiilor și a reviziilor în cadrul edițiilor procedurii operaționale**

Nr. Crt.	Ediția/revizia în cadrul ediției	Componenta revizuită	Modalitatea reviziei	Data de aplicare a prevederilor ediției sau reviziei ediției
	1			
2.1.	Ediția 1			
2.2.	Revizia 1			

**3. Lista persoanelor la care se difuzează ediția sau, după caz, revizia din cadrul ediției procedurii operaționale.**

Nr. Crt.	Scopul difuzării	Exemplar nr. ....	Compartiment	Funcția	Nume și prenume	Data primirii	Semnătura
	1						
3.1.	Aplicare	1	Președintele Consiliului Calității	Vicedirector medical	Ștepa Serghei		
3.2.	Aplicare	2	Serviciul Managementul Calității serviciilor medicale	Șef	Vovc Liviu		
3.3.	Aplicare	3	Administrația	Vicedirector	Cociorva Gheorghe		
3.4.	Aplicare	4	Administrația	Asistent medical șef	Pinteac Olga		
3.5.	Aplicare	5	Secția monitorizare și evaluarea serv. med.	Șef	Gînga Veaceslav		

Ministerul Sănătății, Muncii și Protecției Sociale al Republicii Moldova IMSP Institutul de Medicină Urgentă	<b>Procedura nr. 03/45</b> IMSP Institutul de Medicină Urgentă
<b>TITLU: Procedura operațională privind controlul calității hranei</b>	Blocul alimentar denumirea departament /secție/laborator

<b>Nr. Crt.</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>
<b>3.6.</b>	Aplicare	6	Secția statistică medicală	Șef	Pînzaru Stela		
<b>3.9.</b>	Aplicare	9	Serviciul economic	Șef	Caproș Igor		
<b>3.10</b>	Aplicare	10	Serviciul evidență contabilă	Șef	Agache Stela		
<b>3.11</b>	Aplicare	11	Serviciul achiziții publice	Șef	Suru Tatiana		
<b>3.12</b>	Aplicare	12	Serviciul mentenanță, infrastructură și dezvolt.	Șef	Filip Sergiu		
<b>3.14</b>	Aplicare	14	Serviciul tehnologii informaționale	Șef	Golubev Natalia		
<b>3.19</b>	Aplicare	19	Departamentul Clinic Anestezie și Terapie Intensivă	Șef	Belîi Adrian		
<b>3.20</b>	Aplicare	20	Secția reanimare	Șef	Clim Alexan.		
<b>3.21</b>	Aplicare	21	Secția Anesteziologie și Terapie Intensivă	Șef	Cobîlețchi Srgiu		
<b>3.24</b>	Aplicare	24	Departamentul Clinic chirurgie	Șef	Maxim Igor		
<b>3.25</b>	Aplicare	25	Secția chirurgie nr.1	Șef	Gafton Victor		
<b>3.26</b>	Aplicare	26	Secția chirurgie nr.2	Șef	Onufrei Ion		
<b>3.27</b>	Aplicare	27	Secția chirurgie nr.3	Șef	Boghean Gh.		
<b>3.28</b>	Aplicare	28	Secția chirurgie traume asociate	Șef	Gagauz Ion		
<b>3.29</b>	Aplicare	29	Secția chirurgie vasculară	Șef	Barat Sorin		
<b>3.30</b>	Aplicare	30	Secția chirurgie OMF	Șef	Cebotari Mih		
<b>3.31</b>	Aplicare	31	Secția urologie	Șef	Axenti Alin		
<b>3.32</b>	Aplicare	32	Secția ginecologie	Șef	Marian Nicol		
<b>3.33</b>	Aplicare	33	Secția endoscopie	Șef	Dolghii Andrei		
<b>3.38</b>	Aplicare	38	Departamentul Clinic Ortopedie și Traumatologie	Șef	Glavan Alina		
<b>3.39</b>	Aplicare	39	Secția ortopedie și traumatologie nr.1	Șef	Zelenschi Victor		
<b>3.40</b>	Aplicare	40	Secția ortopedie nr.1	Șef	Darciuc Mih		
<b>3.41</b>	Aplicare	41	Secția ortopedie nr.2	Șef	Glavan Alina		
<b>3.42</b>	Aplicare	42	Secția ortopedie și traumatologie nr.3	Șef	Glavan Nicolae		
<b>3.28</b>	Aplicare	28	Secția chirurgie traume asociate	Șef	Gagauz Ion		
<b>3.29</b>	Aplicare	29	Secția chirurgie vasculară	Șef	Barat Sorin		
<b>3.30</b>	Aplicare	30	Secția chirurgie OMF	Șef	Cebotari Mih		

Ministerul Sănătății, Muncii și Protecției Sociale al Republicii Moldova IMSP Institutul de Medicină Urgentă				<b>Procedura nr. 03/45</b> IMSP Institutul de Medicină Urgentă			
<b>TITLU: Procedura operațională privind controlul calității hranei</b>				Blocul alimentar denumirea departament /secție/laborator			
<b>3.43</b>	Aplicare	43	Secția microchirurgie	Șef	Calistru Anatol		
<b>3.48</b>	Aplicare	48	Departamentul Clinic Neurochirurgie	Șef	Glavan Iulian		
<b>3.49</b>	Aplicare	49	Secția neurochirurgie nr.1	Șef	Marina Ion		
<b>3.50</b>	Aplicare	50	Secția neurochirurgie nr.2	Șef	Postolachi Roman		
<b>3.51</b>	Aplicare	51	Secția chirurgia spinării	Șef	Ungureanu Victor		
<b>3.52</b>	Aplicare	52	Secția oftalmologie	Șef	Șevciuv Rodica		
<b>3.54</b>	Aplicare	54	Departamentul Clinic Neurologie, Epileptol. și Boli interne	Șef	Manea Diana		
<b>3.55</b>	Aplicare	55	Secția neurologie BCV	Șef	Crivorucica Igor		
<b>3.56</b>	Aplicare	56	Secția epileptologie	Șef	Gorincioi Nadejda		
<b>3.57</b>	Aplicare	57	Secția boli interne	Șef	Leontii Boris		
<b>3.58</b>	Aplicare	58	Secția terapie intensivă „Stroke”	Șef	Niguleanu Eugen		

#### 4. Scopul procedurii

Scopul supravegherii alimentației calitative a pacienților este asigurarea aportului caloric necesar pentru susținerea forțelor fizice ale bolnavului, stabilirea regimului alimentar adecvat pentru asigurarea condițiilor de vindecare și profilaxia toxicoinfecțiilor alimentare.

#### 5. Domeniul de aplicare a procedurii operaționale cadru.

Controlul calității produselor alimentare și bucatelor preparate se efectuează în blocul alimentar sistematic de către membrii comisiei de degustare conform ordinului intern.

#### 6. Documente de referință aplicabile procedurii operaționale cadru:

- Legea ocrotirii sănătății Nr.411-XII din 28.03.1995;
- Strategii de dezvoltare a sistemului de sănătate în perioada 2008-2017, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 1471 din 24.12.2007;
- Hotărârea Guvernului nr.886 din 06.08.2007 cu privire la aprobarea Politicii Naționale de Sănătate;

##### 6.1 Reglementări naționale:

- Legea nr.78 al RM din 18.03.2004 „Privind produsele alimentare”;
- Ordinul MS al RM nr.238 din 31 iulie 2009 „Privind ameliorarea alimentației pacienților în instituțiile medico-sanitare spitalicești”;
- Regulamentul de organizare a alimentației în instituțiile medico-sanitare spitalicești.

##### 6.2 Reglementări interne:

- Regulamentul de organizare și funcționare al IMSP Institutul de Medicină Urgentă;
- Ordinul IMSP IMU nr. 29 «a» din 08.02.2017 „Cu privire la alimentația dietetică a pacienților”.

Ministerul Sănătății, Muncii și Protecției Sociale al Republicii Moldova IMSP Institutul de Medicină Urgentă	<b>Procedura nr. 03/45</b> IMSP Institutul de Medicină Urgentă
<b>TITLU: Procedura operațională privind controlul calității hranei</b>	Blocul alimentară denumirea departament /secție/laborator

### 6.3. Alte documente:

- fișa tehnologică pentru fiecare fel de bucate (formular nr.7-diet);
- meniul model pe 7 zile (formular nr.10-diet);
- meniul zilnic;
- registrul de degustare a bucatelor preparate (formular nr.16-diet).

### 7. Definiții:

**Calitatea produselor** alimentare este conferită de ansamblul însușirilor fizice, chimice, organoleptice, tehnologice și proprii (intrinseci) ale produselor sau/și dobândite prin procesele de prelucrare. Principalele proprietăți ale mărfurilor alimentare sunt: organoleptice (psiho- senzoriale), fizice, chimice, tehnologice, biologice, estetice.

**Proprietățile olfactive** – sînt proprietăți ale produselor alimentare, care au o mare importanță în reglarea echilibrului psiho-fiziologic al omului, influențîndu-i comportamentul prin stimularea sau respingerea consumului anumitor produse.

**Gustul** este o formă a sensibilității chimice, care servește la aprecierea și selecția produselor alimentare și la crearea condițiilor psiho-fiziologice favorabile ingerării lor. Produsele se împart în **sapide**, cele care au gust și **insipide**, cele care nu au gust.

**Gusturile** se împart în patru senzații de bază: sărat, acru, dulce și amar, provocate de substanțele pure și senzații derivate (mixte) provocate de amestecul substanțelor pure.

- **Gustul dulce** pur, este conferit de: glucoză, galactoză, fructoză, lactoză și zaharoză.
- **Gustul sărat** pur este conferit de clorura de sodiu. Celelalte substanțe sărate au și un gust amarui sau acru.
- **Gustul acru** pur este dat de soluțiile acizilor acetic, tartric citric, malic și depinde de prezența ionilor de hidrogen (pH).
- **Gustul amar** pur este propriu produselor care au gruparea nitro (-NO<sub>2</sub>), sărurilor de magneziu și chininei.

**Aroma** este o caracteristică complexă gustativ-olfactivă, specifică produselor alimentare. Ea este o senzație generată de proprietățile unor substanțe care stimulează unul sau ambele simțuri, pentru gust și miros. Aroma este conferită de o substanță chimică sau un amestec de substanțe naturale sau sintetice și are rol în particularizarea unor produse alimentare.

**Culoarea** este o proprietate fizică importantă a produselor alimentare, fiind însă în același timp, în corelație și cu caracteristicile estetice și psihosenzoriale ale acestora.

**Proprietățile estetice** ale produselor alimentare vizează în mod special aspectul acestora, ca factor important în conturarea primei impresii a consumatorului față de produs.

Forma și dimensiunea produselor alimentare, ca și defectele și culoarea sunt factori legați de aspectul acestora și care au o mare influență asupra primei impresii a consumatorului.

**Proprietățile chimice** exprimă compoziția și structura chimică a produselor alimentare precum și comportarea acestora la acțiunea diferiților agenți chimici. Cele mai importante aspecte vizează **compoziția chimică și stabilitatea față de acțiunea agenților chimici**.

Compoziția chimică este o proprietate de bază a produselor alimentare. Studiarea compoziției chimice presupune determinarea proporțiilor principalelor categorii de substanțe ce intră în alcătuirea unui produs: **substanțe de bază, substanțe adăugate, impurități și corpuri străine**.

**Valoarea nutritivă** a produselor alimentare se apreciază din punctul de vedere al conținutului în substanțe necesare organismului (substanțe nutritive sau trofice, trofine)

Ministerul Sănătății, Muncii și Protecției Sociale al Republicii Moldova IMSP Institutul de Medicină Urgentă	<b>Procedura nr. 03/45</b> IMSP Institutul de Medicină Urgentă
<b>TITLU: Procedura operațională privind controlul calității hranei</b>	Blocul alimentar denumirea departament /secție/laborator

## 8. Descrierea prezentei proceduri operaționale:

Înainte de distribuirea bucatelor preparate în secțiile spitalicești, se efectuează degustarea acestora în scopul aprecierii calității lor de către membrii comisiei speciale – „Comisia de degustare”, aprobată prin ordin în următoarea componență: medicul de gardă (președinte), asistenta medicală dieteticiană și bucătarul-șef. Concomitent, degustarea este efectuată permanent de către medicul dietetician, iar selectiv, lunar, de reprezentantul administrației.

În procesul degustării (triajului sau rebutării) bucatelor se verifică, dacă ele corespund meniului de repartitie și dietelor prescrise, se apreciază proprietățile organoleptice (aspectul, culoarea, mirosul, consistența, gustul etc.) și gradul de pregătire, se determină temperatura și masa reală a bucatelor gata pentru consum:

- 1) volumul felului întii (în baza datelor: volumului cazanului, prealabil marcat pe partea externă și cantitatea de porții comandate);
- 2) greutatea reală a unei porții de terci, budincă etc., se constată prin determinarea masei în întregime, excluzând masa vasului, fiind împărțită la numărul de porții comandate;
- 3) masa bucatelor porționate (pîrjoale, cotlet, brînzoaice, chifteluțe, pește etc.) se determină prin cântărirea a zece porții. Devierea de la normele stabilite se permite în limitele de  $\pm 3-5\%$ .

Pentru efectuarea controlului organoleptic se folosesc:

furculițe culinare – pentru determinarea gradului de prelucrare termică al cărnii, peștelui, aluatului etc.; linguri, furculițe, cuțit, termometru, vas (cană) cu apă fierbinte pentru clătirea lingurilor; pahar cu ceai rece fără zahăr pentru clătirea cavității bucale după fiecare probă; farfurii, șervețel.

Degustarea bucatelor din cazan (cratiță) se efectuează conform cerințelor stabilite (medicul de gardă înscrie rezultatele degustării bucatelor preparate în „Registrul de degustare a bucatelor preparate” (Formular nr.16-diet.). Proba trebuie să fie efectuată în starea de sațietate moderată, proprietățile organoleptice fiind apreciate la temperatura distribuirii bucatelor.

Determinînd gustul, se recomandă de a reține bucatele în gură, rostogolindu-le cu limba pentru distribuirea uniformă în cavitatea bucală, începînd cu bucate mai puțin sărate (dietele 7, 8, 9, 10), lipsite de zahăr (dieta 5ap, 8, 9a, 9b), urmînd apoi alte diete cu un gust evident.

În funcție de rezultatul controlului, calitatea bucatelor se apreciază ca bune pentru consum alimentar uman sau ca inadmisibile pentru aceasta.

În cazul rebutării produselor alimentare finite, se organizează prepararea bucatelor din produse alimentare cu tehnologie simplă de preparare sau se eliberează produse alimentare ce nu necesită prelucrare termică (la pachet).

Distribuirea bucatelor gata în secție se petrece conform normei stabilite de eliberare.

## 9. Responsabilii de proces

- șefa blocului alimentar
- medicul dietetician;
- asistenta dieteticiană;
- bucătarul șef;
- medicul de gardă;
- bufetierele din secții.

Ministerul Sănătății, Muncii și Protecției Sociale al Republicii Moldova IMSP Institutul de Medicină Urgentă	<b>Procedura nr. 03/45</b> IMSP Institutul de Medicină Urgentă
<b>TITLU: Procedura operațională privind controlul calității hranei</b>	Blocul alimentar denumirea departament /secție/laborator

**10. Anexe:**

- meniul model pe 7 zile (formular nr.10-diet);
- fișa tehnologică pentru fiecare fel de bucate (formular nr.7-diet);
- registrul de degustare a bucatelor preparate (formular nr.16-diet).

**11. Cuprins:**

<b>Numarul componentei în cadrul procedurii operaționale</b>	<b>Denumirea componentei din cadrul procedurii operaționale</b>	<b>Pag</b>
1.	Coperta	1
2.	Lista responsabililor de elaborare	2
3.	Situația edițiilor și a revizuirilor	2
4.	Lista de difuzare	2
5.	Scopul procedurii operaționale	4
6.	Domeniul de aplicare	4
7.	Documente de referință	4
8.	Definiii	5
9.	Descrierea procedurii operaționale	6
10.	Responsabilii de proces	6
11.	Anexe și formulare	7
12.	Cuprins	11
13.	Formular nr.7- diet.	12
14.	Formular nr.10 - diet.	13
15.	Formular nr.16 - diet.	14

Ministerul Sănătății, Muncii și Protecției Sociale al Republicii Moldova IMSP Institutul de Medicină Urgentă	<b>Procedura nr. 03/45</b> IMSP Institutul de Medicină Urgentă
<b>TITLU: Procedura operațională privind controlul calității hranei</b>	Blocul alimentar denumirea departament /secție/laborator

Formular nr.7-diet

Aprobat  
prin ord. MS nr. 238 din 31 iulie 2009

IMSP Institutul de Medicină Urgentă  
Denumirea instituției medico-sanitare

**Meniul - model pe 7 zile**  
(sezon: iarna, vara)

Denumir e	Nr	Denumirea bucatelor						
		Luni	Marti	Miercur	Joi	Vineri	Sîmbăt	Duminic
Micul								
Prînzul								
Gustarea								
Cina								
Pe noapte								
Valoarea nutritivă:	Proteine							
	Lipide (g)							
	Glucide							
Valoarea	<b>Kcal</b>							
Preț de cost, aproxi-								

Medic dietetician

Asistenta medicală dieteticiană

Bucătar șef-----

Contabil-----



Ministerul Sănătății, Muncii și Protecției Sociale al Republicii Moldova IMSP Institutul de Medicină Urgentă	<b>Procedura nr. 03/45</b> IMSP Institutul de Medicină Urgentă
<b>TITLU: Procedura operațională privind controlul calității hranei</b>	Blocul alimentar denumirea departament /secție/laborator

Formular nr.10-diet

Aprobat  
prin ord. MS nr. 238 din 31 iulie 2009

IMSP Institutul de Medicină Urgentă  
Denumirea instituției medico-sanitare

**FIȘA TEHNOLOGICĂ (de repartiție)**

Denumirea bucatelor \_\_\_\_\_

Se recomandă la diete \_\_\_\_\_

Greutatea felului de bucate gata

Preț de cost aproximativ al bucatelor \_\_\_\_\_

Timpul	Denumirea	Greutatea, g			Valoarea nutritivă			Valoarea	Nota
		Brută	Netă	Semipreparat	Proteine	Lipide	Glucide		
<b>Total</b>									

Medic dietetician

Contabil

Asistenta medicală dieteticiană

Bucătar șef

