



APPROBAT =
Diana MANEA
Director IMSP institutul de Medicină Urgentă

Planul de măsuri sanitaro-antiepidemice,
aplicate în cadrul Blocului alimentar al IMSP Institutul de Medicină Urgentă

Nr. / ord.	Denumirea măsurilor	Termenul îndeplinirii	Executorul	RăspONSabilul
1	2	3	4	5
Măsurile organizatorice				
I.	A pregăti spre examinare către consiliul medical:			
1.1.	Despre îndeplinirea planului antiepidemic și curativ în caz de intoxicație alimentară intraspitalicească.	Anual, ianuarie-februarie	Medic epidemiolog	Vicedirector medical
1.2.	Îndeplinirea cerințelor sanitaro-igienice în cadrul blocului alimentar, sufragerii/bufete.	Permanent	Șefii de secții	Vicedirector medical
1.3.	Despre activitatea subdiviziunilor spitalului în profilaxia BDA și intoxicații alimentare	Anual, mai-august	Șefii de secții	Vicedirector medical
II.	Activitățile personalului medicali în caz de intoxicație alimentară:			
2.1.	Să se călăuzească de obligațiunile funcționale	Permanent	Șefii de secții	Vicedirector medical
2.2.	Să se călăuzească de schema de interogare și alcătuire a avizului de informare	Permanent	Șefii de secții	Vicedirector medical
2.3.	Vor colecta, pregăti, îndrepta și transporta biomaterialele la laborator	La necesitate	Șefii de secții	Vicedirector medical

1	2	3	4	5
2.4.	De a examina fiecare caz de intoxicație alimentară la conferința clinică medicală	Permanent	Șefi de secții	Vicedirector medical
2.5.	Sistematic vor controla prezența certificatelor de calitate la produsele alimentare, în special la produsele ușor alterabile	Permanent	Medic dietetician, Șef Bloc alimentar, Șef depozit	Vicedirector medical
2.6.	În Unitatea Primiri Urgențe vor organiza prezența seturilor de utilaj, veselă, medicamente pentru acordarea ajutorului medical.	Permanent	Șef UPU Asistentul med. superior UPU	Vicedirector medical
Perfecționarea profesională a cadrelor medicale				
III.				Vicedirector medical
3.1.	Efectua activităților de instruire a angajaților instituției, organizând mai multe lecții, seminare cu personalul medical cu tematica: „BDA. Intoxicațiile alimentare, patogenеза, tratamentul, profilaxia.”	Annual, aprilie- iunie	Medic dietetician, Medic epidemiolog, Asistent medical șef	Serviciul epidemiologic
3.2.	Efectuarea instruirii pe problemele profilaxiei intoxicațiilor alimentare și îndeplinirea regulilor sanitare cu asistenta dieteticiană, bucătari, bufetiere, magazionerii depozitului alimentar cu finalizarea acestora prin sistematizări și întrebări/răspunsuri.	Annual, februarie- aprilie	Medic dietetician, Medic epidemiolog, Asistent medical șef	Vicedirector medical Serviciul epidemiologic
3.3.	Evaluarea periodică a cunoștințelor lucrătorilor medicali referitor la înregistrarea, apariția unui caz de intoxicație alimentară în masă.	Trimestrial	Șefii de secții	Vicedirector medical Serviciul epidemiologic

1	2	3	4	5
IV.	Măsurile de îmbunătățire a bazei tehnico-materiale			
4.1.	A înnoi, revizui/repara utilajul frigorific în blocul alimentar, completarea lor cu termometre în cazul lipsei acestora.	I-semestru	Medicul dietetician, Șef bloc alimentar	Vicedirector medical, Șef Serviciu mentenanță infrastructură și dezvoltare
4.2.	A completa blocul alimentar cu veselă, tocătoare, cuțite, mașină de curățat cartofi, blender etc.	La necesitate	Șef Bloc alimentar	Vicedirector medical, Șef Serviciu mentenanță infrastructură și dezvoltare
4.3.	A înzestra sufrageriile cu dulapuri termo-electrice.	La necesitate	Șef Bloc alimentar, Șefii de secții	Vicedirector medical, Șef Serviciu mentenanță infrastructură și dezvoltare
4.4.	A efectua revizia, reparația sistemelor de canalizare și ventilație la blocul alimentar.	La necesitate	Șef Bloc alimentar, Responsabili respectivi	Șef Serviciu mentenanță infrastructură și dezvoltare
4.5.	Sistematic a organiza asigurarea blocului alimentar, sufrageriilor cu apă fierbinte curgă-toare, apă rece potabilă conform standardelor 2874-82 „Apă Potabilă”	Permanent	Șef Bloc alimentar, Responsabili respectivi	Șef Serviciu mentenanță infrastructură și dezvoltare
4.6.	A aproviziona secțiile și subdiviziunile auxiliare ale blocului alimentar cu cantități necesare de dezinfectante și detergenți la cererea executanților.	La solicitare	Șef Bloc alimentar, Asistent medical șef	Șef Serviciu mentenanță infrastructură și dezvoltare

**La Planul de măsuri sanitaro-antiepidemice,
aplicate în cadrul Blocului alimentar din cadrul IMSP Institutul de Medicină Urgentă**

Nr. crt.	Domeniu	Măsura aplicată	Frecvență	Responsabil	Observații
1	2	3	4	5	6
1	Igiena personalului	Spălare mâini, echipament complet, interdicție bijuterii	Zilnic / Permanent	Șef bloc alimentar	
2	Igiena personalului	Instruire personal HACCP și igienă	Trimestrial / anual	Asistent medical șef	Se păstrează fișele de instruire
3	Igiena spațiilor	Curățenie și dezinfecție suprafețe, echipamente, podele	Zilnic	Șef bloc alimentar	Se completează fișa de curățenie
4	Igiena spațiilor	Curățenie generală spații (pereți, ventilatoare, etc.)	Săptămânal	Șef bloc alimentar	
5	Depozitare alimente	Etichetare, FIFO, separare alimente crude/gătite	Zilnic	Șef depozit, Șef bloc alimentar Medic dietetician	
6	Depozitare alimente	Verificarea temperaturii frigider/congelator	Zilnic	Med dietetician	Se notează în registrul de temperaturi
7	Preparare alimente	Gătire la min. 75°C, separare ustensile, fără recongelare	La fiecare preparare	Bucătar principal	
8	Monitorizare temperaturi	Termometre funcționale, înregistrare temperaturi	Zilnic	Med dietetician, Șef bloc alimentar	Intervenție rapidă la abateri

1	2	3	4	5	6
9	Gestionare deșeuri	Colectare în recipiente dedicate, evacuare zilnică	Zilnic	Șef bloc alimentar, Med dietetician	
10	Control dăunători	Intervenții DDD cu firmă autorizată	Lunar / la necesitate	Șef bloc alimentar, asist. super.	Se păstrează contract + proces verbal
11	Audit și verificare	Audit intern privind igiena și conformitatea	Lunar	Auditul medical intern (med epidemiolog, Asistent medical șef)	Raport către conducere
12	Comunicare / afișare	Regulile de igienă afișate, ședințe personal	Lunar / permanent	Medic epidemiolog, Asistent medical șef	

OBLIGAȚIUNILE de FUNCȚIE

ALE PERSONALULUI BLOCULUI ALIMENTAR ÎN CAZ DE DEPISTAREA UNEI INTOXICAȚIE ALIMENTARĂ

1. Șefa secției „Blocul alimentar„ împreună cu medicul dietetician organizează și aprovizionează cu veselă dezinfectată, prelucrată, specializată pentru asigurarea stoparea intoxicației alimentare intraspitalicești.
2. Informează administrația spitalului referitor la cazul/cazurile de intoxicație alimentară intraspitalicești.
3. Relevă cauza și produsul alimentar suspect în intoxicația alimentară intraspitalicească.
4. Interzice folosirea produselor alimentare suspecte.
5. Determină persoanele care au folosit produsul suspect printre pacienții internați.
6. Acordă ajutor medical primar împreună cu echipa specializată a spitalului.
7. Organizează măsurile de dezinfecție repetată la necesitate.

Medic dietetician

Victoria Coșciug