

Notiuni de curatenie în unități de asistență socială, colectivități de copii,tineri,adulti in unități de cazare

I. CURATENIA

Este metoda de decontaminare care asigură îndepărtarea microorganismelor de pe suprafețe, obiecte sau tegument, odata cu îndepărtarea prafului și a substanțelor organice. Aplicarea corectă a metodelor de curățenie a suprafețelor, obiectelor și echipamentelor poate realiza o decontaminare în proporție de 95 – 98 %, foarte apropiată de cea obținută prin dezinfecție. Operația de curățenie presupune îndepărtarea resturilor și reziduurilor din procesul de producție (deșeuri, părți necomestibile), măturarea, aspirarea prafului și a pulberilor, spălarea pavimentului, peretilor, a suprafețelor de lucru, a utilajelor și a ustensilelor. Curatenia nu înlocuiește dezinfecția. Ustensilele pentru curățenie se păstrează în încăperi speciale, în dulapuri, separat cele pentru spații de producție, respectiv pentru anexe socio-sanitare.

Etape ale curățeniei: Curățenia efectuată într-o unitate de alimentație publică îmbracă 3 forme:

1. Curățenia în timpul funcționării unității se efectuează ori de câte ori s-au acumulat deșeuri. Dintre operațiile care prezintă riscul contaminării cu germeni sunt: curățarea legumelor, manipularea ouălor, eviscerarea păsărilor și a peștilor. De aceea este necesară respectarea următoarelor reguli: - personalul care efectuează aceste operații impure nu va participa la manipularea produsului 40 finit decât după schimbarea halatului și spălarea corectă a mâinilor; - spălarea imediată a veselei și a ustensilelor folosite la prelucrarea produselor de origine animală (lapte, carne, ouă, pește) în resturile cărora microbii se înmulțesc rapid (mașina de tocat carne, vesela în care s-au preparat creme, maioneze etc). - lăsarea veselei la scurs pe stelaje special amenajate sau ștergerea acestora cu prosoape de hârtie sau cârpe de bucătărie spălate, fierte și călcate zilnic (vesela și tacâmurile spălate corect se pot contamina cu microbi de la cârpele de șters murdare). - depozitarea gunoaielor într-un loc cât mai îndepărtat, în exteriorul unității, în pubele etanșe.

2. Curățenia curentă – îndepărtarea reziduurilor solide, spălarea pavimentului, utilajelor, suprafețelor de lucru, aerisire - se face cel puțin o dată pe zi cu apă caldă, sodă, săpun și detergenți și se repetă în cursul zilei pe suprafețele care se murdăresc în cursul lucrului. Numai după efectuarea unei curățenii corecte se face dezinfecția.

În cursul zilei trebuie să se aibă grijă ca alimentele să fie acoperite și protejate pentru a fi ferite de insecte, praf etc.

Ordinea efectuării operațiilor:

- umezirea suprafeței obiectului - spălarea propriu-zisă - dezinfecția - clătirea (limpezirea) - uscarea (în aer liber sau în jet de aer cald) - operația de curățenie se efectuează dinspre spațiile salubre către cele mai puțin salubre (insalubre), dinspre tavan spre paviment, dinspre încăperile de lucru spre grupurile sanitare și depozitarea gunoaielor;
- pre colectarea reziduurilor solide se va efectua în recipiente cu capac acționati cu pedală și căptușiți cu saci de polietilenă, situați în spațiile de producție / anexe socio-

sanitare etc; - recipientii vor fi goliți ori de câte ori este nevoie; - după golire aceștia se vor spăla și se vor dezinfecta;

- evacuarea reziduurilor solide se va efectua în boxe/ bazine/ lăzi amplasate pe platforma de gunoi a unității de unde se vor evacua periodic;

3. Curățenia de fond (curățenia generală) se face periodic, în funcție de specificul unității.

Constă în:

- spălarea cu apă caldă și detergent a pereților placați cu faianță sau vopsiți, a podelelor, meselor, spațiilor frigorifice, utilajelor, obiectelor sanitare etc.

- concomitent se va face o curățenie sistematică a spațiilor exterioare

- în funcție de necesități, după efectuarea curățeniei generale se vor efectua operațiuni de dezinfecție, dezinfecție și deratizare.

- platforma de gunoi va fi curățată /spălată /dezinfectată periodic; - operațiunile de întreținere și igienizare periodică se vor efectua pe baza unui plan anual, avizat de personalul de specialitate al D.S.P.J. (lunar, saptamânal sau bisăptămânal, în funcție de riscul de contaminare al încăperilor și de solicitarea lor funcțională).

Metode generale de efectuare a curățeniei (spălarea, ștergerea, aspirarea, perierea):

Spălarea

Prin spălare sunt îndepărtate (prin udare concomitent cu procedurile mecanice), pulberile și substanțele organice. Spălarea se realizează prin folosirea de apă caldă și substanțe tensio-active. Apa caldă (potabilă) folosită la temperatura de 35 - 45° C are o putere de spălare superioară apei reci (deoarece emulsifică și dizolvă mai bine). Înmuiera cu apă fierbinte (peste 55°C) are dezavantajul coagulării proteinelor pe care le face aderente de suportul tratat. Pentru clătirea finală se folosește apă la 60-65°C, ceea ce favorizează uscarea. Se recomandă folosirea apei cu duritate scăzută, pentru ca sărurile de Ca și Mg să nu precipite în soluțiile de spălare). În funcție de suportul tratat, la apa caldă se adaugă 1-2 % carbonat de sodiu, săpun, detergenți anionici sau produse acceptate de Ministerul Sănătății ca detergent - dezinfectant sau produs pentru curățare. Condiții de eficacitate: - utilizarea apei calde cu calități chimice corespunzătoare (duritate mică) și cu putere de 42 udare mare prin adaosul unor cantități optime de agenți tensioactivi; - asocierea spălării cu metode mecanice: agitare, periere, frecare; - respectarea timpilor de înmuieră și de spălare (în funcție de mijloacele mecanice utilizate și de obiectul supus spălării); - clătire abundentă. - pentru locuri greu accesibile se folosește furtunul cu apă caldă - pentru ustensile demontabile se demontează toate componentele, acordând deosebită atenție spălării nivelărilor - pentru spațiile de depozitare și utilajele în care se găsesc produse sub formă de pulbere nu se face spălarea cu apă, ci aspirarea pulberilor urmată de ștergerea umedă. Spălarea poate fi simplă (igiena individuală, spălarea mâinilor), sau asociată cu dezinfectia.

Ștergerea umedă a suprafețelor: se practică pentru întreținerea curățeniei în intervalul dintre spălări. Condiții de eficacitate: - utilizarea de lavete curate; - umezirea lor cu soluții proaspete de detergent dezinfectant avizate Ministerul

Sanatatii ; - schimbarea frecventă a lavetelor și a apei de ștergere; - decontaminarea lavetelor după utilizare.

Aspirarea: este recomandabilă aspirarea umedă, la sfârșitul lucrului /a zilei de lucru. O formă de îndepărtare a reziduurilor este măturatul sau periatul; aceste forme au o eficacitate redusă; recomandabil este să se realizeze măturatul și periatul umed. Metode combinate: se pot utiliza aparate care realizează spălarea și aspirarea umedă. Sunt interzise măturatul uscat sau scuturarea obiectelor în încăperi.

Produse utilizate în procesul de efectuare a curățeniei

Reguli fundamentale în utilizarea produselor folosite la curățenie:

- folosirea produselor avizate /autorizate de către Ministerul Sanatatii ;
- respectarea recomandărilor producătorilor specificate pe produs;
- respectarea regulilor de protecție a muncii (mănuși, echipament impermeabil); - etichetarea și închiderea ermetică a recipientelor;
- amestecarea produselor este interzisă existând riscul unor reacții chimice periculoase;
- asigurarea rotației stocurilor pentru a nu depăși termenul de valabilitate.

Conditii de depozitare a produselor destinate curățeniei:

- încăpere cu paviment și pereți ușor de curățat, aerisire naturală, iluminat natural/artificial;
- chiuvetă cu apă potabilă rece și caldă, săpun, prosop pentru igiena personalului care efectuează curățenia;
- chiuvetă cu apă potabilă pentru dezinfecția și spălarea ustensilelor de curățenie,
- suport pentru uscarea mănușilor, mopurilor, periilor;
- pubelă și saci colectori pentru deșeuri. Zilnic, după fiecare operațiune de curățenie și la sfârșitul zilei de lucru ustensilele utilizate se spală, se curăță, se dezinfectează și se usucă. Personalul care execută operațiunile de curățare și dezinfecție va purta mănuși.

II. DEZINFECTIA

Dezinfecția urmărește distrugerea, îndepărtarea sau micșorarea numărului de germeni până la limita la care prezența acestora nu mai creează risc de îmbolnăvire prin boli infectocontagioase. O bună dezinfecție distruge 99 - 99,9 % din bacterii. Pentru a putea fi folosită ca dezinfectant, o substanță trebuie să îndeplinească următoarele calități:

- să nu fie periculoase la manipulare;
- să nu fie toxică, corozivă;
- să nu modifice culoarea suprafețelor tratate;
- să fie ușor solubila în apă;

- să nu altereze proprietățile organoleptice ale alimentului prin imprumutarea de gust și miros neplăcut pentru consumator (să nu aibă mirosuri persistente).
- să se îndepărteze ușor prin clătire.

A. Dezinfecția prin agenți chimici

B. Dezinfecția prin mijloace fizice:

- Căldura uscată: flambarea /incinerarea (în laboratoarele unităților).
- Căldura umedă:
- Dezinfecția cu raze ultraviolete:

III. DEZINSECȚIA

Dezinsecția este ansamblul mijloacelor și metodelor de prevenire și combatere cu substanțe chimice specifice a artropodelor (insecte în stadiul de larvă sau adult), care vehiculează și transmit (direct sau indirect) boli infecto-contagioase și parazitare pentru om și animale sau generatoare de disconfort

IV. DERATIZAREA

Deratizarea – reprezintă complexul de mijloace și măsuri , aplicate de factori specializați în combaterea rozătoarelor dintr-o locație, în scopul reducerii substanțiale a numărului acestora cu ajutorul substanțelor chimice. Distrugerea rozătoarelor are un rol deosebit de important deoarece șoarecii dar mai ales șobolani sunt rezervoare de infecție și vectorii răspândirii diferitelor boli, producând în același timp pagube însemnate prin consumul de produse agroalimentare, furaje , etc. Deratizarea reprezintă totalitatea măsurilor de distrugere a rozătoarelor care au rol în transmiterea la om a unor boli infecto-contagioase și infestațiilor parazitare –șoareci, șobolani.