

Spitalul de Psihiatrie si pentru Masuri de Siguranta Jebel Adresa: Localitatea Jebel, Cod postal 307185, Romania SECȚII MEDICALE	PROCEDURĂ OPERAȚIONALĂ PRIVIND ADMINISTRAREA ALIMENTELOR ÎN PAVILIOANE,	Ediția : III
		Revizia : 0
	COD : PO-SM-06	Data intrării în vigoare: 10.12.2019

Nr. 8274/06-12.2019

Avizat

Președinte Comisia de Monitorizare

Dr. Negruț Sabina



Aprob

Manager

Dr. Mihajlovic Vidosav



PROCEDURĂ OPERAȚIONALĂ
 PRIVIND ADMINISTRAREA ALIMENTELOR ÎN PAVILIOANE
COD : PO-SM-06

Ediția III, Revizia 0

Elaborat

Dir. îngrijiri: As. Trîmbaci Geanina



Verificat

Dir. medical Dr. Negruț Sabina



Spitalul de Psihiatrie si pentru Masuri de Siguranta Jebel Adresa: Localitatea Jebel, Cod postal 307185, Romania SECȚII MEDICALE	PROCEDURĂ OPERAȚIONALĂ PRIVIND ADMINISTRAREA ALIMENTELOR ÎN PAVILIOANE,	Ediția : III
		Revizia : 0
	COD : PO-SM-06	Data intrarii în vigoare: 10.12.2019

CUPRINS:

1. Scopul procedurii
2. Domeniul de aplicare
3. Documente de referință
4. Definitii si abrevieri
5. Descrierea activitatii sau a procesului
6. Responsabilități
7. Formular de evidenta a modificarilor
8. Formular de analiza a procedurii
9. Formular de distribuire/ difuzare a procedurii
10. Anexe

1. Scopul procedurii

Stabilirea activităților și modului de realizare al acestora, precum și a responsabililor, în procesul de administrare a alimentelor în secțiile cu paturi, în scopul de a preveni apariția unor toxiinfecții alimentare și de a sprijini personalul medico-sanitar și auxiliar din pavilioane.

2. Domeniul de aplicare

Este cel al igienei alimentației și administrativ, procedura aplicându-se în pavilioanele cu bolnavi.

3. Documente de referință

Spitalul de Psihiatrie si pentru Masuri de Siguranta Jebel Adresa: Localitatea Jebel, Cod postal 307185, Romania SECȚII MEDICALE	PROCEDURĂ OPERAȚIONALĂ PRIVIND ADMINISTRAREA ALIMENTELOR ÎN PAVILIOANE,	Ediția : III
		Revizia : 0
	COD : PO-SM-06	Data intrării în vigoare: 10.12.2019

-OSGG 600/2018- controlul intern managerial

-SR EN ISO 9001/2015- cerinte sisteme de management al calitatii

- Ord. MS nr. 1101/2016 privind aprobarea normelor de supraveghere, prevenire și control al infecțiilor nosocomiale în unitățile sanitare

-ORDIN nr. 914 pentru aprobarea normelor privind condițiile pe care trebuie sa le indeplineasca un spital in vederea obtinerii autorizatiei sanitare de functionare

- ORDIN Nr. 961 pentru aprobarea Normelor tehnice privind curatarea, dezinfectia si

sterilizarea în unitatile sanitare publice

Reglementări interne ale entității publice:

- Regulamentul Intern
- Fișele postului
- Manualul HACCP al spitalului

4. Definiții și abrevieri

7.1 Definitii ale termenilor

Nr.crt.	Termenul	Definitia si/sau, daca este cazul, actul care definește termenul
1.	Caietul pentru aparținători	Registru de evidență a vizitelor aparținătorilor pacienților și a alimentelor/obiectelor aduse de aceștia la bolnav

Nr. crt.	Abrevierea	Termenul abreviat
	HACCP	Hazard analysis and critical control points – se referă la controlul punctelor /locurilor având ca rezultat siguranța alimentelor

5. Descrierea activitatii

Cap. I Reguli privind alimentele provenite de la Blocul Alimentar al spitalului

1. Transportul alimentelor de la Blocul alimentar al spitalului se va face numai cu marmidele inox si cu recipientii tip tavă, achiziționate pentru oficiile alimentare din pavilioane .
2. Fiecare pavilion isi va desemna zilnic pentru fiecare masa, cate doua persoane (de preferat din randul personalului) care sa efectueze transportul mancarii.

Spitalul de Psihiatrie si pentru Masuri de Siguranta Jebel Adresa: Localitatea Jebel, Cod postal 307185, Romania SECȚII MEDICALE	PROCEDURĂ OPERAȚIONALĂ PRIVIND ADMINISTRAREA ALIMENTELOR ÎN PAVILIOANE,	Ediția : III
		Revizia : 0
	COD : PO-SM-06	Data intrării în vigoare: 10.12.2019

3. Se vor scoate din uz toate tacamurile și uneltele de bucatarie uzate, ruginite, sparte, deteriorate, precum și recipientii uzați, după înlocuirea cu obiecte noi achiziționate pe bază de referat de necesitate întocmit de asistentul și medicul șef de secție.
4. **Spalarea pe maini a personalului** care imparte mancarea și servește bolnavii este **obligatorie** înainte de aceste operațiuni.
5. **Spalarea pe maini a bolnavilor** înainte de fiecare masă se va face la baie și este **obligatorie**, fiind supravegheată de către personalul din pavilion.
6. Alimentele de tip **mezeluri** sau **mancare gatită**, neconsumate de către un pacient pot fi pastrate în frigider pentru maxim 24 de ore, timp în care vor fi consumate fie de către bolnavul respectiv, fie de către un altul.
7. **Conservele** și **iaurtul**, odată desfăcute, se păstrează la frigider și se vor consuma până la sfârșitul zilei.
8. Alimentele nedesfăcute din ambalaj precum **iaurtul**, **branza topită**, **conservele** vor putea fi pastrate în frigider cu recomandarea de a fi consumate înainte de expirarea termenului de valabilitate.
9. Responsabil cu transportul alimentelor de la Blocul alimentar și servirea mesei la pacienți este personalul mediu și auxiliar din secțiile medicale, care are atribuții prevăzute în Fișa postului.
10. Meniul zilnic al pacienților este întocmit săptămânal de către Comisia de meniu a spitalului, apoi transmis și afișat la vedere în fiecare pavilion
11. Controlul calității hranei (organoleptic, cantitativ) va fi făcut și consemnat zilnic (în registrul de raport) de către medicul de gardă pe spital
12. Anexa pentru hrana pacienților nou internați în gardă se întocmește în fiecare dimineață de către asistenții șefi de secție în colaborare cu Biroul de internări al spitalului
13. În fiecare dimineață medicul de gardă verifică cantitativ și calitativ alimentele ce urmează a fi eliberate din magazia spitalului în vederea prelucrării mâncării pentru ziua respectivă, confirmând prin semnătură lista acestora întocmită de către Biroul administrativ.

Cap. II Alimentele provenite de la aparținători

1. Toate alimentele aduse de aparținători se vor verifica de către personalul de serviciu în pavilion, în momentul aducerii lor la bolnav, căutându-se :
 - modul de ambalare
 - termenul de valabilitate de pe eticheta
 - aspectul alimentului
 - mirosul alimentului
 - pentru mâncăruri gatite (carne, supe, ciorbe, paneuri, chiftele, prăjituri, etc.) – se întreaba aparținătorii când au fost preparate.

Vor fi respinse toate alimentele alterate sau suspecte.

2. În « *Caietul pentru aparținători* » se consemnează de către un membru al personalului care supraveghează și vizita la bolnav a aparținătorului, următoarele :

Spitalul de Psihiatrie si pentru Masuri de Siguranta Jebel Adresa: Localitatea Jebel, Cod postal 307185, Romania SECȚII MEDICALE	PROCEDURĂ OPERAȚIONALĂ PRIVIND ADMINISTRAREA ALIMENTELOR ÎN PAVILIOANE,	Ediția : III
		Revizia : 0
	COD : PO-SM-06	Data intrării în vigoare: 10.12.2019

- Numele apartinatorului
- Datele din buletin (serie, nr.)
- Denumirea mancarii aduse
- Data prepararii fiecarui aliment (pentru alimentele gatite)
- Data aducerii alimentului la bolnav
- Semnatura infirmierului sau asistentului de serviciu care a cules datele de mai sus

3. Daca alimentele corespund normelor de igiena, se depoziteaza in frigider notându-se, eventual pe ambalajul respectiv numele pacientului caruia apartine alimentul.

4. *Se vor controla zilnic* de catre personalul din pavilion :

a). **Alimentele din frigider** (aspect, miros, termen de valabilitate) avand permanent în vedere si datele notate în « *Caietul pentru apartinatori* »

b). **Noptierele bolnavilor** cautand

- starea alimentelor găsite, tacamurile, canile :
- painea trebuie sa fie ambalata in punga
- nu se pastreaza la noptiera : mezeluri, brânzeturi, prajituri, ouă, legume si fructe usor alterabile
- se pot pastra in noptiera : biscuiti, napolitane, compoturi nedesfacute
- Alimentele alterate se arunca la gunoiul menajer
- Tacamurile, canile sau alte vase gasite murdare se vor spăla de catre personal si se vor dezinfecta saptamanal

5. Scoaterea pentru consum a alimentelor din frigider de catre bolnav se face sub supravegherea personalului. La fel depozitarea alimentelor înapoi în frigider.
6. Curatarea frigiderului se va face cel putin o data pe saptamana sau mai des daca se murdareste
7. In frigiderul pentru alimente, NU se pastreaza nici un fel de medicament sau vaccin !!
8. Curatenia si dezinfectia in sala de mese se face conform Regulamentului de curatenie si dezinfectie in pavilion
9. In perioada de vara se interzice aducerea de catre apartinatori a alimentelor perisabile (usor alterabile) de tipul : mezeluri, produse de oua si maioneza, prajituri cu crema sau frișcă.
10. Alimentele provenite din donații, vor fi distribuite la pacienți în mod echitabil, de către personalul de serviciu în pavilion, numai după acordul medicului curant/șef de secție sau de gardă, ori după aprobarea conducerii.

Spitalul de Psihiatrie si pentru Masuri de Siguranta Jebel Adresa: Localitatea Jebel, Cod postal 307185, Romania SECȚII MEDICALE	PROCEDURĂ OPERAȚIONALĂ PRIVIND ADMINISTRAREA ALIMENTELOR ÎN PAVILIOANE,	Ediția : III
		Revizia : 0
	COD : PO-SM-06	Data intrării în vigoare: 10.12.2019

PREGATIREA MATERIALELOR

- Vesela si tacamuri
- Cana simpla
- Cana speciala cu cioc sau in functie de starea pacientului, tub pentru administrarea lichidelor
- Tava, carucior pentru alimente
- Alimente conform regimului recomandat
- Servetele de masa
- 2 prosoape (servete) pentru protectia lenjeriei de corp si pat

PREGATIREA PACIENTULUI

1. SE CULEG DATE DESPRE:

- Afecțiune, regim, orarul meselor, repartizarea alimentelor pe mese
- Posibilitatile de mobilizare, daca pacientul este imobilizat, daca are indicatie de repaus
- Posibilitatea de a-si folosi membrele superioare si nivelul de autonomie (se poate alimenta singur-activ, sau este alimentat de alta persoana- pasiv)
- Efectuarea unor examene care impun un anumit regim sau restrictii alimentare inainte sau dupa acestea
- Preferintele alimentare ale pacientului

2. Pregătirea PSIHICĂ a pacientului:

- Stimulați autonomia
- Explicați pacientului importanța alimentației și a respectării regimului pentru evoluția favorabilă a bolii

3. Pregătirea FIZICĂ a pacientului:

- Respectați recomandările cu privire la mobilizarea lui și asigurați pacientul de ajutorul dumneavoastră
- Ajutați pacientul să se spele pe mâini
- Așezați pacientul într-o poziție confortabilă în raport cu starea sa generală:
 - Sezând la masă în salon sau în pat
 - Semișezând pentru pacientul care se poate ridica puțin
 - În decubit lateral stâng dacă pacientul este dreptaci, cu capul ușor ridicat

EFFECTUAREA PROCEDURII:

- Verificați dacă sunt îndeplinite condițiile pentru servirea mesei: salonul este aerisit, au fost îndepărtate plostile și urinarele, nu se fac tratamente, nu se face curat în salon
- Identificați pacientul și regimul alimentar recomandat
- Ajutați pacientul să-și spele mâinile
- Pregătiți alimentele pe o tavă acordând atenție aspectului estetic
- Imbracați un halat curat și manusi

Spitalul de Psihiatrie si pentru Masuri de Siguranta Jebel Adresa: Localitatea Jebel, Cod postal 307185, Romania SECȚII MEDICALE	PROCEDURĂ OPERAȚIONALĂ PRIVIND ADMINISTRAREA ALIMENTELOR ÎN PAVILIOANE,	Ediția : III
		Revizia : 0
	COD : PO-SM-06	Data intrării în vigoare: 10.12.2019

a) Alimentarea activa

Servirea mesei la pat in pozitie sezand sau semizezand

- Asezati pacientul in pozitie confortabila
- Protejati lenjeria pacientului cu ajutorul unui prosop daca este cazul
- Asezati tava cu alimente in fata pacientului sau adaptati o masuta speciala
- Ajutati pacientul sa taie alimentele daca este necesar
- Observati daca pacientul consum toate alimentele

Alimentarea activa la pat in pozitie de decubit lateral

- Asezati pacientul in decubit lateral lasand liber bratul dominant (de obicei drept)
- Ridicati usor capul pacientului si protejati patul pacientului cu un prosop curat
- Asezati sub barbia pacientului un prosop curat
- Puneti tava cu alimente pe marginea patului, pe un taburet sau pe noptiera asa incat pacientul sa vada ce mananca
- Taiati alimentele in bucati mici
- Ajutati pacientul sa bea lichide prin suciune sau cu ajutorul unei cani special

b) Alimentatia pasiva

- Asezati pacientul in pozitie sezand (daca are membrele superioare afectate) sau semizezand (daca este imobilizat, adinamic, epuizat, in stare grava)
- Protejati lenjeria de pat si de corp folosind prosoape curate
- Plasati tava cu alimente pe noptiera, pe un taburet sau pe o masuta adaptabila la pat
- Asezati-va in partea dreapta a pacientului (de regula) pe un scaun, verificati temperatura alimentelor
- Ridicati cu o mana (stanga) capul bolnavului cu perna si administrati supa cu lingura pe jumatate plina
- Asigurati-va ca pacientul a inghitit inainte de a administra o noua cantitate
- Rezervati-va suficient timp pentru a putea face mici pauze daca este nevoie
- Taiati alimentele in bucati mici fara sa le atingeti cu mana
- Incurajati pacientul sa consume alimentele purtand o discutie agreabila
- Folositi lingurita sau o pipeta daca pacientul este in stare foarte grava sau are tulburari de deglutitie
- Observati permanent faciesul pacientului

INGRIJIREA PACIENTULUI

- Asezati pacientul in pozitie comoda daca nu poate singur
- Refaceti patul, indepartati eventualele firmituri sau schimbati lenjeria daca este necesar
- Verificati daca prezinta cumva senzatii de greata
- Ajutati pacientul sa-si faca toaleta cavitatii bucale

REORGANIZAREA LOCULUI DE MUNCA

- Indepartati vasele murdare si resturile alimentare
- Aerisiti incaperea

Spitalul de Psihiatrie si pentru Masuri de Siguranta Jebel Adresa: Localitatea Jebel, Cod postal 307185, Romania SECȚII MEDICALE	PROCEDURĂ OPERAȚIONALĂ PRIVIND ADMINISTRAREA ALIMENTELOR ÎN PAVILIOANE,	Ediția : III
		Revizia : 0
	COD : PO-SM-06	Data intrării în vigoare: 10.12.2019

NOTAȚI în Planul de Îngrijire:

- Cantitatea de alimente și lichide ingerate
- Modificările de apetit: dispariția, diminuarea, exagerarea, refuzul alimentelor, nu-i place mancarea, respecta restricțiile religioase, refuza anumite alimente
- Dacă prezintă sete exagerată
- Dacă acuză senzație de greață, de rău în timpul mesei sau după masă
- Dacă acuză senzația de plenitudine
- Dacă refuza regimul recomandat, consuma alimente nepermise
- Recomandări speciale care trebuie comunicate turei următoare: mese mici și dese, în timpul nopții, restricție alimentară pentru examinările din zilele următoare, alte indicații ale medicului.

6. Responsabilitati

Nr.cr t.	Operatiunea/ actiunea	Compartiment	Responsabil
1.	Intocmire anexa cu portii pacienți	secție	Asistenți medicali șefi
2.	Transport alimente de la Blocul alimentar	secție	Infirmieri, supraveghetori
3.	Control calitativ cantitativ al alimentelor de la Blocul alimentar	camera de gardă	Medicul de gardă
4.	Distribuire alimente la pacienți	secție	Personal mediu și auxiliar
5.	Inregistrări în caietul pentru aparținători	secție	Personal mediu și auxiliar
6.	Control noptiere, igienizare frigider, verificare și evidență pachete alimente ale bolnavilor	secție	personal mediu și auxiliar
6.	Dotare materială, asigurare circuite și facilități	Birou admin. Birou achiziții	Sef Birou achiziții, administrator

7. Situația edițiilor și a reviziilor în cadrul edițiilor procedurii operaționale



Spitalul de Psihiatrie si pentru Masuri de Siguranta Jebel Adresa: Localitatea Jebel, Cod postal 307185, Romania SECȚII MEDICALE	PROCEDURĂ OPERAȚIONALĂ PRIVIND ADMINISTRAREA ALIMENTELOR ÎN PAVILIOANE,	Ediția : III
		Revizia : 0
	COD : PO-SM-06	Data intrării în vigoare: 10.12.2019

Nr. crt.	Nr. si data Ed.	Nr. si data Rev.	Nr pagina si descriere modificare	Aviz sef compartiment
1	Editia I , data	26.06.20008		
2	Ediția II	10.04.2012		
3	Ediția a III-a	10.12.2019	Toate paginile- conform ordin 600/2018	

8. FORMULAR DE ANALIZA A PROCEDURII

Nr. crt	Compartiment	Nume prenume responsabil compartiment	Aviz favorabil-data si semnatura	Aviz nefavorabil-explicatii

9. Formular de distribuire/difuzare a procedurii

Nr. crt	Compartiment	Nume si prenume semnatura persoanei care primeste procedura	Data primirii/data intrării în vigoare procedurii actuale	Semnatura Data retragerii procedurii înlocuite
1	Secția Psihiatrie I	Medic șef secție  Dr. Breilean Gabriela Asistent șef secție As. Filip Victoria 	10.12.2019	

Spitalul de Psihiatrie si pentru Masuri de Siguranta Jebel Adresa: Localitatea Jebel, Cod postal 307185, Romania SECȚII MEDICALE	PROCEDURĂ OPERAȚIONALĂ PRIVIND ADMINISTRAREA ALIMENTELOR ÎN PAVILIOANE,	Ediția : III
		Revizia : 0
	COD : PO-SM-06	Data intrarii în vigoare: 10.12.2019

2	Secția II Psihiatrie	Medic șef secție Dr. Luțai Roxana Asistent șef secție As. Iobb Hermine		
3	Secția III Psihiatrie	Medic șef secție Dr. Bica Antonela Asistent șef secție As. Lung Alina		
4	Secția IV Psihiatrie	Medic șef secție Dr. Baboș Daniela Angelă Asistent șef secție As. Rîpan Cristina		
5	Secția V Psihiatrie	Medic șef secție Dr. Nuță Vasile Asistent șef secție As. Beslia Dorina		
6	Secția VI Psihiatrie	Medic șef secție Dr. Popescu Ioana Asistent șef secție As. Marușca Mircea		
7	Secția VII Psihiatrie	Medic șef secție Dr. Riviș Ioana Asistent șef secție As. Dan Lioara		

10. Anexe

11. Indicatori de eficiență și eficacitate

-Nr. anual de toxiinfecții alimentare înregistrate la pacienți ca urmare a manipulării necorespunzătoare a alimentelor în secțiile cu paturi

-Nr. anual de asfixieri cu bol alimentară înregistrate la pacienți