



Léčebna dlouhodobě nemocných Rybitví
Činžovních domů 140, 533 54 Rybitví
IČ: 00190560

Hygienicko – epidemiologický režim v čajových kuchyňkách

1. Tento režim je v plastové podobě viditelně vyvěšen v každé čajové kuchyňce LDN.
2. Pacienti nemají přístup do kuchyňky.
3. V harmonogramu prací pracovnice úklidu je uveden úklid kuchyňky.
4. Úklid celé kuchyňky je popsán v harmonogramu práce pracovnice úklidu (povrchy, mikrovlnné trouby, rychlovarné konvice atd.).
5. Úklid lednic a myčky na nádobí je v harmonogramu práce NLZP na každém oddělení LDN Rybitví.
6. Zaměstnanci manipulující se stravou pacientů musí mít platný potravinářský / zdravotní průkaz, jehož kopie je uložena u hlavní sestry.
7. Zaměstnanci dbají na osobní hygienu, hygienu rukou, používají OOPP – jednorázové zástěry, rukavice.
8. Studené večeře se uchovávají do doby jejich podání ve vyhrazené lednici. V té se denně kontroluje a zapisuje teplota (nesmí přesáhnout 8 °C).
9. Potraviny zaměstnanců jsou uloženy zvlášť v lednici pro zaměstnance.
10. Čisté nádobí je v kuchyňce uloženo v uzavřené skříňce. Špinavé nádobí je umýváno bez účasti pacienta. Mytí probíhá v myčkách. K ručnímu mytí se používá prostředek na nádobí s následným oplachem pod tekoucí vodou. Jednorázové hadříky na mytí nádobí se mění 1 x za 24 hod. Umyté nádobí se nechá okapat.
11. U pacientů se zvýšeným hygienickým režimem se používá jednorázové nádobí, které se likviduje jako nebezpečný odpad na pokoji. Zbytky jídla se dávají do nebezpečného odpadu a ihned se likvidují.
12. Za dodržování režimu odpovídá zaměstnanec ve směně, za kontrolu odpovídá staniční sestra pracoviště.

Aktualizace: 20. 7. 2021

Kristina Chaloupková – epidemiologická sestra