



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ

1^η Υ.Π.Ε. ΑΤΤΙΚΗΣ

ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΑΘΗΝΩΝ

«ΙΠΠΟΚΡΑΤΕΙΟ»

ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΗ-ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΥΠΗΡΕΣΙΑ

ΥΠΟΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΥ

ΤΜΗΜΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ

Ταχ. Δ/ση: Βασ. Σοφίας 114

Τ.Κ.: 115 27

Πληροφορίες: Ι. ΠΟΛΥΧΡΟΝΙΔΟΥ

Τηλέφωνο: 213 2088226

Φαξ: 213 2088716

Email: polyxronidou@hippocratio.gr

Αθήνα, 11.04.2016

Α.Π.: 5277

«Διενέργεια Δημόσιας Διαβούλευσης των Τεχνικών Προδιαγραφών για παροχή Υπηρεσιών Εστίασης (CPV 55322000-3)»

Το Γ. ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΑΘΗΝΩΝ «ΙΠΠΟΚΡΑΤΕΙΟ»

Έχοντας υπόψη:

1. Το Ν. 3329/2005 (ΦΕΚ 81/Α/04.04.2005) «Εθνικό Σύστημα Υγείας και Κοινωνικής Αλληλεγγύης και λοιπές διατάξεις» όπως ισχύει.
2. Την Εγκύκλιο 11/5.01.2016 που ορίστηκε με το υπ' αρ. 4972/15.12.2015 απόσπασμα πρακτικού της 68^{ης}/14.12.2015 (θέμα 6^ο) Συνεδρίασης της Επιτροπής Προμηθειών Υγείας σχετικά με «Ενσωμάτωση σε ενιαίο κείμενο της διαδικασίας έγκρισης τεχνικών προδιαγραφών και προτύπων»
3. Οι με αρ. πρωτ. 5195/8.04.16 τεχνικές προδιαγραφές

ΠΡΟΚΗΡΥΣΣΕΙ

1. Δημόσια διαβούλευση των τεχνικών προδιαγραφών για την Παροχή Υπηρεσιών Εστίασης CPV 55322000-3

2. Οι ενδιαφερόμενοι δύνανται να λάβουν γνώση των τεχνικών προδιαγραφών από την ιστοσελίδα του Νοσοκομείου www.hippocratio.gr (Γραφείο Προμηθειών / Διαγωνισμοί - Διαπραγματεύσεις).

3. Η διάρκεια της διαβούλευσης ορίζεται σε μία εβδομάδα από την ημέρα ανάρτησης, ενώ σε περίπτωση τροποποίησης των τεχνικών προδιαγραφών, ως αποτέλεσμα της διαβούλευσης, θα αναρτηθούν οι αναδιαμορφωμένες για τέσσερις επιπλέον ημέρες.

4. Οι ενδιαφερόμενοι μπορούν να αποστείλουν τις παρατηρήσεις τους μέχρι τη Δευτέρα 18.04.2016 και ώρα 10:00π.μ στην ηλεκτρονική διεύθυνση: polyxronidou@hippocratio.gr

5. Το Νοσοκομείο δε δεσμεύεται να υιοθετήσει τις προτάσεις που θα υποβληθούν και θα αποφασίσει για την οριστικοποίηση αυτών με αντικειμενικά κριτήρια ώστε να επιτευχθεί η μέγιστη δυνατή συμμετοχή προμηθευτών, εξασφαλίζοντας ταυτόχρονα την ποιότητα των παρεχομένων υπηρεσιών μας.

6. Με την οριστικοποίηση των τεχνικών προδιαγραφών θα προκηρυχθεί Μειοδοτικός Διαγωνισμός για την παροχή υπηρεσιών Εστίασης.

Ο ΑΝΑΠΛΗΡΩΤΗΣ ΔΙΟΙΚΗΤΗΣ

ΝΙΚΟΛΑΟΣ ΤΟΥΡΟΥΤΣΙΚΑΣ

Συνημμένα:

- Πίνακας Τεχνικών Προδιαγραφών (σελίδες 5)

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΜΑΓΕΙΡΩΝ ΚΑΙ ΒΟΗΘΩΝ ΜΑΓΕΙΡΩΝ

Ο ενδιαφερόμενος ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να διαθέτει συνολικά τρία (3) άτομα εβδομαδιαία που το καθένα θα απασχολείται σε πενήμερη ανά εβδομάδα και εξάωρη ανά ημέρα (6 ώρες) εργασία.

Συγκεκριμένα, η ανάδοχος εταιρεία θα παρέχει ένα (1) άτομο ΔΕ Μαγείρων σε πενήμερη εργασία την εβδομάδα για έξι (6) ώρες την ημέρα, σε πρωινή ή απογευματινή βάρδια και δύο (2) άτομα ΥΕ Βοηθών Μαγείρων σε πενήμερη εργασία την εβδομάδα για έξι (6) ώρες την ημέρα σε πρωινή ή απογευματινή βάρδια.

Στο υπάρχον πρόγραμμα εργασίας του μαγειρείου θα συμπεριλαμβάνονται οι εργαζόμενοι του αναδόχου και αυτό θα αποστέλλεται κάθε τελευταία εργάσιμη της προηγούμενης εβδομάδας με φαξ σε άτομο της εταιρείας το οποίο θα έχει προκαθοριστεί από την εταιρεία ότι θα συνεννοείται με το Τμήμα Διατροφής και θα είναι υπεύθυνο για οποιαδήποτε ενημέρωση αφορά στους εργαζόμενους αυτής στο μαγειρείο.

ΠΡΟΣΟΝΤΟΛΟΓΙΟ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΩΝ

Οι ΔΕ Μαγείροι θα πρέπει να έχουν πτυχίο ή δίπλωμα ή απολυτήριο τίτλο ειδικότητας Μαγειρικής Τέχνης ή να είναι Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης ή Τεχνίτης Μαγειρικής Τέχνης ή Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης – Αρχιμάγειρας (chef) ή αντίστοιχο πτυχίο ή δίπλωμα ή απολυτήριο τίτλο των παρακάτω σχολικών μονάδων: ΙΕΚ ή Επαγγελματικού Λυκείου ή Τεχνικού Επαγγελματικού Λυκείου ή Σχολής Επαγγελματικής Κατάρτισης ή Επαγγελματικής Σχολής ή Τεχνικής Επαγγελματικής Σχολής δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης ή σχολής μαθητείας του ΟΑΕΔ του Ν. 1346/1983 ή Ν. 3475/2006 ή άλλος ισότιμος τίτλος σχολικής μονάδας της ημεδαπής ή αλλοδαπής, αντίστοιχης ειδικότητας.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ: οι κάτοχοι πτυχίων Βασικής Εκπαίδευσης του Οργανισμού Τουριστικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης (ΟΤΕΚ) του τμήματος του β.δ 151/1971 (ΦΕΚ 52Α') Μαγειρικής Τέχνης διетуός κύκλου σπουδών υποχρεούνται να προσκομίσουν και απολυτήριο τίτλο τουλάχιστον Γ. Γυμνασίου.

Οι Βοηθών Μαγείρων να έχουν απολυτήριο τίτλο τουλάχιστον υποχρεωτικής εκπαίδευσης (δηλαδή απολυτήριο τίτλο τριταξίου Γυμνασίου ή για όσους έχουν αποφοιτήσει μέχρι και το έτος 1980 απολυτήριο τίτλο Δημοτικού Σχολείου) ή ισοδύναμο απολυτήριο τίτλο Κατώτερης Τεχνικής σχολής του Ν.Δ.580/1970 ή απολυτήριο τίτλο Εργαστηρίων Εδικής Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και κατάρτισης του άρθρου 1 του Ν.2817/2000 της ημεδαπής ή άλλο ισότιμο τίτλο της αλλοδαπής.

Οι εργαζόμενοι θα πρέπει να:

- 1) Έχουν ηλικία μέχρι 55 ετών, να είναι αρτιμελείς και υγιείς, χωρίς σοβαρά οστικά, μυικά (με βιβλιάριο υγείας στο ποίο να φαίνεται ότι εξετάστηκαν το τελευταίο τρίμηνο) και ψυχιατρικά νοσήματα .
- 2) Να πληρούν τις προϋποθέσεις εργασίας σύμφωνα με την Ελληνική Νομοθεσία.
- 3) Να απασχολούνται σε εξάωρο ωράριο (6 ώρες), καθημερινά και τις αργίες, έτσι όπως θα προβλέπεται στη διακήρυξη, σε ωράριο πρωινό ή απογευματινό και εργασία πενήμερη, όπως θα ορίζεται κάθε εβδομάδα από το πρόγραμμα εργασίας του Μαγειρείου.
- 4) Να ακολουθούν και εφαρμόζουν το εβδομαδιαίο πρόγραμμα εργασίας του Μαγειρείου, το οποίο θα εκπονείται σε εβδομαδιαία βάση από το Τμήμα Διατροφής κάθε τελευταία εργάσιμη ημέρα της προηγούμενης εβδομάδας και θα υπογράφεται από τον Προϊστάμενο του τμήματος. Το τμήμα διατροφής μπορεί να μεταβάλλει το εβδομαδιαίο πρόγραμμα κατά τη διάρκεια της εβδομάδας οπότε και οι εργαζόμενοι του αναδόχου θα πρέπει να προσαρμοστούν παρακολουθώντας το τροποποιημένο πρόγραμμα.
- 5) Να υπογράφουν καθημερινά σε παρουσιολόγιο που θα έχει και θα προσυπογράψει ο Προϊστάμενος του Τμήματος Διατροφής κατά την είσοδο και έξοδο από το χώρο εργασίας. Σε περίπτωση αιφνίδιας απουσίας εργαζομένου (ασθένεια, έκτακτο γεγονός κ.τ.λ.) η εταιρεία είναι υποχρεωμένη να καλύψει το κενό άμεσα με άλλον εργαζόμενο.
- 6) Να φορούν στολή εργασίας σύμφωνη με τα σχέδια και χρώματα του Νοσοκομείου. Υποχρεωτικά κάθε εργαζόμενος θα έχει σε εμφανές σημείο στο στήθος πλαστικοποιημένη ταυτότητα με ευκρινή τα στοιχεία: ειδικότητα-ονοματεπώνυμο και το διακριτικό σήμα της εταιρείας. Η στολή εργασίας θα πρέπει να είναι πάντα καθαρή και σιδερωμένη και να αλλάζει τακτικά (κάθε φορά που είναι βρώμικη και τουλάχιστον 3 φορές την εβδομάδα) σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής, ώστε να διασφαλίζεται η προστασία της ασφάλειας των τροφίμων. Η δαπάνη για τη στολή και το κόστος καθαρισμού της θα επιβαρύνει το ιδιωτικό συνεργείο. Ο καθαρισμός της στολής δε θα γίνεται από κάθε ένα εργαζόμενο ξεχωριστά, αλλά συνολικά από το συνεργείο/εταιρεία. Η εταιρεία οφείλει να χορηγεί τις στολές εργασίας και τις αδιάβροχες ποδιές για τις καθημερινές ανάγκες εργασίας του προσωπικό. Επίσης,

οφείλει να χορηγεί γάντια μιας χρήσεως (κατάλληλα για επαφή με τρόφιμα) και σκούφους.

7) Εφαρμόζουν τις οδηγίες περί ατομικής υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων και να παρακολουθούν τις ανάγκες χρήσης γαντιών και άλλων μέτρων προστασίας.

ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΑΝΑΛΟΧΟΥ

Η εταιρεία σε περίπτωση ανάληψης έργου αναλαμβάνει την αποκλειστική ευθύνη να παίρνει όλα τα απαιτούμενα μέτρα για την ασφάλεια του προσωπικού που απασχολεί και για την πρόληψη ατυχημάτων ή ζημιών σε οποιαδήποτε πρόσωπα ή πράγματα και να εφαρμόζει την Εργατική Νομοθεσία. Η εταιρεία επιβαρύνεται για κάθε βλάβη ή καταστροφή που μπορεί να προκληθεί από το προσωπικό της.

Το προσωπικό της εταιρείας θα είναι σταθερό σε αριθμό και πρόσωπα και εκπαιδευμένο. Θα υπάρχει μια δοκιμαστική περίοδος ενός (1) μήνα κατά την οποία το προσωπικό θα εκπαιδευτεί και θα προσαρμοστεί στην εργασία του στους χώρους του νοσοκομείου, με τη δυνατότητα να αλλάξει σε περίπτωση που δεν πληροί τις προϋποθέσεις ή δεν αποδίδει το αναμενόμενο, αλλά μετά το πέρας αυτής της περιόδου δεν επιτρέπονται περαιτέρω αλλαγές προσωπικού. Το προσωπικό θα παραμένει σταθερό και μόνιμο και δεν θα απασχολείται σε άλλες επιχειρηματικές δραστηριότητες της εταιρείας, έτσι ώστε να διασφαλίζεται η καλή του απόδοση και να αποφεύγεται η κόπωση με συνέπεια την εμφάνιση εργατικών ατυχημάτων. Η εταιρεία θα πρέπει να καταθέσει στα δικαιολογητικά της και υπεύθυνη δήλωση ότι το προσωπικό της δεν απασχολείται σε άλλη επιχειρηματική δραστηριότητα. Στο νοσοκομείο θα υπάρχει ονομαστικό κατάλογος των εργαζομένων στο χώρο των τροφίμων, ο οποίος θα είναι θεωρημένος από την Επιθεώρηση εργασίας, ενώ οποιαδήποτε μεταβολή στο προσωπικό, θα γνωστοποιείται γραπτά στο νοσοκομείο.

Απαγορεύεται η με οποιοδήποτε τρόπο απασχόληση εργαζομένων που μεταφέρονται από διαφορετική απασχόληση π.χ. από το συνεργείο καθαριότητας στο χώρο των τροφίμων.

Το προσωπικό θα πρέπει να είναι ασφαλισμένο από την ανάδοχο εταιρεία, όπως προβλέπουν οι κείμενες διατάξεις και η ανάδοχος εταιρεία/επιχείρηση υποχρεούται να προσκομίζει στο Νοσοκομείο μηνιαίες καταστάσεις του ΙΚΑ, όπου να αποδεικνύει τα παραπάνω.

Σε περίπτωση που η εταιρεία παραβαίνει τους παραπάνω όρους, το Νοσοκομείο δικαιούται σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις να επιβάλλει τις κυρώσεις που προβλέπονται από τη διακήρυξη και τη σύμβαση και να κηρύσσει έκπτωτη την εταιρεία.

ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ

Για το χώρο των Αποδυτηρίων του Προσωπικού του συνεργείου, θα πρέπει να υπάρχει ειδική πρόβλεψη από το Νοσοκομείο.

ΚΑΘΗΚΟΝΤΑ ΜΑΓΕΙΡΑ ΚΑΙ ΒΟΗΘΟΥ ΜΑΓΕΙΡΑ

Προετοιμασία και παρασκευή γευμάτων σύμφωνα με το ημερήσιο πρόγραμμα που καθορίζεται από το διαιτολόγο του νοσοκομείου. Διανομή τροφίμων στο Οικονομείο. Εκτέλεση των εντολών του υπεύθυνου μαγείρου της βάρδιας.

Ο χώρος εργασίας των Μαγείρων και Βοηθών Μαγείρων θα είναι στα Μαγειρεία. Τόσο ο Μάγειρας όσο και οι Βοηθοί Μαγείρων εκτός των καθηκόντων τους που αφορούν στην προετοιμασία και μαγείρεμα των τροφίμων για τους ασθενείς και τους εφημερεύοντες ιατρούς του νοσοκομείου, θα πρέπει να ανταποκρίνονται ανάλογα με τις ανάγκες του διαμορφούμενου προγράμματος εργασίας του Μαγειρείου και στις ανάγκες του Οικονομείου, διανέμοντας τα διάφορα τρόφιμα στις τραπεζοκόμες των αντίστοιχων κλινικών, σύμφωνα με τις ημερήσιες καταστάσεις των μαγειρείων. Η εκπαίδευση θα πραγματοποιηθεί από τους ήδη εργαζόμενους στο Μαγειρείο.

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΥΓΕΙΑΣ

Απαγορεύεται η, με οποιαδήποτε ιδιότητα, απασχόληση σε χώρους εργασίας με τρόφιμα οποιουδήποτε ατόμου είναι γνωστό ή υπάρχουν υπόνοιες ότι πάσχει από νόσημα που μεταδίδεται δια των τροφών ή ατόμου που έχει διάρροια ή μολυσμένα τραύματα ή έχει προσβληθεί από δερματική μόλυνση και υφίσταται άμεσος ή έμμεσος κίνδυνος μόλυνσης των τροφίμων από παθογόνους μικροοργανισμούς.

Σύμφωνα με απόφαση του Υπουργείου Υγείας Πρόνοιας και Κοινωνικής Αλληλεγγύης με αρ. Πρωτ. Υ1γ/Γ.Π/οικ.35797 (ΦΕΚ 1199/τ.β'/11-04-2012 και ΑΔΑ Β4ΩΝΘ-14Ι), τα βιβλιάρια υγείας εργαζομένων σε καταστήματα υγειονομικού ενδιαφέροντος καταργούνται και αντ' αυτών εκδίδονται Πιστοποιητικά Υγείας από γιατρούς του Δημοσίου και Ιδιωτικού τομέα. Το προσωπικό της εταιρείας θα πρέπει απαραίτητα να έχει αυτό το Πιστοποιητικό Υγείας που να πιστοποιεί ότι δεν πάσχει από νοσήματα που μπορούν να μεταδοθούν με τα τρόφιμα. Υποχρεωτική είναι η ακτινογραφία θώρακος

καθώς και η καλλιέργεια και παρασιτολογική κοπράνων.

Σε περίπτωση που στο προσωπικό παρουσιαστεί κάποιο από τα παραπάνω νοσήματα ο/οι υπεύθυνοι της εταιρείας έχουν την νομική υποχρέωση να λαμβάνουν όλα τα απαραίτητα μέτρα για την πρόληψη του κινδύνου μόλυνσης τροφίμων. Τα μέτρα περιλαμβάνουν αποκλεισμό από την εργασία για όσο διάστημα κριθεί αναγκαίο και αντικατάστασή του για όσο διάστημα απουσιάζει. Για να επιστρέψει στην εργασία του μετά από ασθένεια απαιτείται ιατρική βεβαίωση.

Ο υπεύθυνος του προσωπικού της εταιρείας πρέπει να ενημερώνεται καθημερινά από τους εργαζόμενους, στην αρχή της βάρδιας, για τυχόν ύπαρξη προβλημάτων υγείας. Σε περίπτωση που η εταιρεία/επιχείρηση παραβαίνει τους παραπάνω όρους, το Νοσοκομείο δικαιούται σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις να της επιβάλει κυρώσεις.

Για την εφαρμογή της υγιεινής, υπεύθυνη απέναντι στο Νοσοκομείο είναι η εταιρεία. Το δειγματοληπτικό έλεγχο υγείας του προσωπικού της εταιρείας δύναται να ασκεί το Νοσοκομείο (με το Τμήμα Διατροφής και σε συνεργασία με την Επιτροπή Νοσοκομειακών Λοιμώξεων).

ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΔΙΑΝΟΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ

Για τη διασφάλιση της υγιεινής των τροφίμων υπάρχουν γενικές απαιτήσεις για τους χώρους παρασκευής, επεξεργασίας και φύλαξης των τροφίμων, απαιτήσεις εξοπλισμού για την αποθήκευση, διατήρηση και μεταφορά τροφίμων, απαιτήσεις για την προστασία της ασφάλειας των τροφίμων από επικίνδυνες ουσίες, τρωκτικά και έντομα, απαιτήσεις παροχών νερού, ατμού, πάγου, ηλεκτρικού, εξαερισμού κ.λπ.

Ακρογωνιαίος λίθος για τη διασφάλιση της υγιεινής των τροφίμων είναι η υγεία και ατομική υγιεινή του προσωπικού και η κατάρτισή του σε θέματα που αφορούν την διαχείριση των τροφίμων στο Νοσοκομείο.

Το προσωπικό που εργάζεται στους χώρους τροφίμων είναι δυνατόν να αποτελεί κίνδυνο επιμόλυνσης για τα τρόφιμα και γι' αυτό θα πρέπει να εκπαιδεύεται σε κανόνες υγιεινής και οδηγίες εργασίας, ανάλογα με τη θέση και την ευθυνότητα που έχει στην όλη διακίνηση των τροφίμων.

Η εκπαίδευση του προσωπικού πέρα από το γεγονός ότι είναι νομική απαίτηση, αυξάνει την ευθυνότητα στην εργασία.

Το προσωπικό είναι δυνατόν να μεταφέρει στα τρόφιμα επικίνδυνους μικροοργανισμούς που προέρχονται:

- Από επιμόλυνση των ατόμων κατά τις μετακινήσεις τους στα διάφορα τμήματα του Νοσοκομείου και ιδιαίτερα στις τουαλέτες.
- Από επιμόλυνση των ατόμων από τις διάφορες προσωπικές τους συνήθειες, όπως π.χ. να ακουμπούν με τα χέρια τα μαλλιά τους ή τη μύτη τους. Το ανθρώπινο σώμα φιλοξενεί πολλούς μικροοργανισμούς στη μύτη, στο στόμα, στο σάλιο, στα μαλλιά και στον εντερικό σωλήνα.
- Όλα αυτά αποτελούν εστίες μόλυνσης για τα χέρια του προσωπικού.
- Από λοιμώξεις των ατόμων οφειλόμενες σε παθογόνους μικροοργανισμούς, οι οποίοι μεταφέρονται με τα τρόφιμα.

Χρειάζεται επομένως διαρκής εκπαίδευση του προσωπικού ιδίως των ατόμων που δεν έχουν επαρκή εμπειρία στο χειρισμό τροφίμων, αλλά και εποπτεία για την σωστή τήρηση εφαρμογής των κανόνων υγιεινής, ώστε να μη διασπείρονται μικροοργανισμοί στα τρόφιμα.

Απαιτείται υψηλός βαθμός ατομικής καθαριότητας από κάθε πρόσωπο που κινείται σε χώρους όπου γίνονται εργασίες με τρόφιμα και το οποίο πρέπει να φορά κατάλληλο και καθαρό ρουχισμό. Η εταιρεία και ο επόπτης έχουν την ευθύνη της τήρησης από το προσωπικό όλων των κανόνων υγιεινής και των πρακτικών που διασφαλίζουν την υγιεινή των ατόμων που προστατεύουν τα τρόφιμα από τις επιμολύνσεις.

A) Γενικά μέτρα καθαριότητας

Τα άτομα που εργάζονται στους χώρους παρασκευής και διανομής των τροφίμων πρέπει:

- Να φροντίζουν την καθαριότητα των χεριών τους και εν γένει να φροντίζουν την ατομική τους υγιεινή.
- Να πλένουν τα χέρια τους κάθε φορά που χρειάζεται.
- Να μην καπνίζουν, τρώνε, πίνουν, καλλωπίζονται στα μαγειρεία και τις κουζίνες κατά τη διάρκεια της εργασίας τους και κατά τη διαδικασία χειρισμού των τροφίμων.
- Να καλύπτουν τις πληγές στα χέρια τους με αδιάβροχο επίδεσμο (κατά προτίμηση εντόνου χρώματος, ώστε να αναγνωρίζεται εύκολα αν έχει αποκολληθεί).
- Να μην φορούν κοσμήματα και να μην έχουν ψεύτικα ή βαμμένα νύχια, γιατί αποτελούν κίνδυνο επιμόλυνσης των τροφίμων. Τα νύχια θα πρέπει να είναι κομμένα. Σκουλαρίκια σε τρυπημένα αυτιά, βέρες δακτυλίδια και ρολόγια πρέπει να αφαιρούνται.
- Να μην μετακινούνται άσκοπα στους χώρους του Νοσοκομείου και μετά να επιστρέφουν στο

- χώρο εργασίας τους (κουζίνες).
- Να έχουν καθαρά μαλλιά, δεμένα πίσω εφόσον είναι μακριά και είναι καλυμμένα πλήρως με κάλυμμα κεφαλής (σκούφο).
- Η στολή εργασίας θα πρέπει να αφαιρείται όταν απομακρύνονται για διάφορους λόγους από το χώρο εργασίας τους.
- Το προσωπικό που παρασκευάζει και διανέμει τρόφιμα σε ασθενείς υψηλού κινδύνου, π.χ. μεταμοσχευμένους, νεογνά κ.λ.π., θα πρέπει να έχει ειδική εκπαίδευση και να εφαρμόζει με απόλυτη ακρίβεια τους κανόνες προστασίας των τροφίμων από επιμόλυνση ακόμη και με «αθώους» μικροοργανισμούς, αλλά επικίνδυνους γι' αυτούς τους ασθενείς.

B) Πλύσιμο χεριών

Απαραίτητο είναι το πλύσιμο των χεριών:

- Μετά την χρήση τουαλέτας.
- Όταν είναι βρώμικα ή μολυσμένα
- Μετά από βήχα, φτέρνισμα, φύσημα μύτης.
- Μετά από άγγιγμα οποιουδήποτε τμήματος της κεφαλής.
- Πριν να αγγίξουμε οποιαδήποτε τροφή.
- Όταν έχουμε πιάσει ωμά τρόφιμα (κρέας, ψάρι, αυγά, πουλερικά) ή οποιοδήποτε μολυσμένο τρόφιμο.
- Μετά τη χρήση δοχείων απορριμμάτων.

Γ) Αυστηρός περιορισμός επισκέψεων

Οι επισκέπτες, που μόνο όταν είναι απόλυτη ανάγκη εισέρχονται στους χώρους παρασκευής και διανομής τροφίμων, συμπεριλαμβανομένου του προσωπικού συντήρησης, θα πρέπει να φορούν προστατευτικό ρουχισμό και κάλυμμα του τριχωτού της κεφαλής (σκούφο), όπως και κάλυμμα υποδημάτων αν υπάρχει κίνδυνος επιμόλυνσης των τροφίμων.

ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- Τα τρόφιμα δεν πιάνονται με τα χέρια, παρά μόνο όταν είναι απολύτως αναγκαίο και πάντα με χρήση γαντιών μιας χρήσεως.
- Δεν χειρίζονται τρόφιμα άτομα που έχουν δερματικές βλάβες ή κάποια μεταδοτική ασθένεια ή υπάρχει σχετική ιατρική σύσταση.

Μικρά τραύματα ή εγκαύματα καλύπτονται με αδιάβροχο έγχρωμο επίδεσμο.

- Τα κρύα φαγητά διατηρούνται σε θερμοκρασία χαμηλότερη των 7⁰ C .
- Τα φαγητά μαγειρεύονται καλά σε υψηλή θερμοκρασία (τουλάχιστον 74⁰ C), ιδίως εκείνα που μπορεί να είναι μολυσμένα με μικρόβια τροφικών δηλητηριάσεων (π.χ. κρέας, αυγά, κοτόπουλα).
- Τα ζεστά μαγειρεμένα φαγητά διατηρούνται σε θερμοκρασία 60-70⁰ C μέχρι να σερβιριστούν. Αν πρόκειται να σερβιριστούν πολλές ώρες μετά, τότε θα πρέπει να κρυώσουν (εντός 3 ωρών), να διατηρηθούν στο ψυγείο (κάτω από 7⁰ C) και να ξαναζεσταθούν τουλάχιστον στους 60⁰ C λίγο πριν να σερβιριστούν.
- Τα τρόφιμα καλύπτονται ώστε να προστατεύονται από μύγες και άλλα έντομα.
- Χρησιμοποιούνται διαφορετικοί πάγκοι, εργαλεία και σκεύη για τα ωμά τρόφιμα και διαφορετικοί για τα μαγειρεμένα ή για τρόφιμα που θα καταναλωθούν χωρίς ψήσιμο.
- Οι πάγκοι, τα τραπέζια, τα μηχανήματα και οι συσκευές κοπής και επεξεργασίας τροφίμων καθαρίζονται σχολαστικά μετά τη χρήση, ώστε να μην υπάρχουν υπολείμματα τροφών, ενώ απαιτείται απολύμανση όλων των σκευών που χρησιμοποιήθηκαν με τρόπο που το Νοσοκομείο θα υποδείξει.
- Η καθαριότητα της στολής εργασίας και του σκούφου πρέπει να τηρείται με σχολαστικότητα.
- Πρέπει να υπάρχει επάρκεια σε καθαρές πετσέτες και απορροφητικό χαρτί μιας χρήσης.

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ-ΕΠΟΠΤΕΙΑ

A) Αντικείμενο της εκπαίδευσης.

Η εκπαίδευση αφορά το νεοδιοριζόμενο και το ήδη υπάρχον προσωπικό.

Αφορά τις βασικές αρχές της υγιεινής των τροφίμων, την καθαριότητα και την απολύμανση των χώρων και του εξοπλισμού, την αποθήκευση και τη μεταφορά των τροφίμων, τους κανόνες ατομικής καθαριότητας, τους κανόνες σερβιρίσματος, την εκπαίδευση σε ειδικές δίαιτες, τη διαχείριση των αποβλήτων (σκουπιδιών) και όλα όσα προβλέπονται στη διακήρυξη και στη σύμβαση με το Νοσοκομείο.

B) Χρόνος εκπαίδευσης.

Μετά την υπογραφή της σύμβασης και πριν την έναρξη εργασιών, η εταιρεία υποχρεούται να εκπαιδεύσει όλο το Προσωπικό για 30 τουλάχιστον ώρες, θεωρητικά και πρακτικά. Ο εκπαιδευόμενος υπογράφει δήλωση ότι εκπαιδεύτηκε. Η δήλωση καταχωρείται στο αρχείο της εταιρείας και είναι στη διάθεση του Νοσοκομείου.

Απαιτείται το προσωπικό της εταιρείας να έχει παρακολουθήσει την 5νθήμερη εκπαίδευση του Ε.Φ.Ε.Τ. ή άλλου πιστοποιημένου φορέα

Για το ήδη υπάρχον προσωπικό καθώς και για κάθε νεοδιοριζόμενο υποχρεούται η εταιρεία να προσκομίζει βεβαίωση εκπαίδευσης.

Γ) Έλεγχος της εταιρείας.

Ο έλεγχος της εταιρείας από το Νοσοκομείο ανατίθεται στο Τμήμα Διατροφής και την Επιτροπή Νοσοκομειακών Λοιμώξεων. Τα στοιχεία του προσωπικού και της εκπαίδευσής τους πρέπει πάντα να είναι στη διάθεσή τους.

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ:

1. Πασπαλιάρη Σοφία, ΠΕ Διαιτολόγων, Προϊσταμένη Τμήματος Διατροφής
2. Κανταρέλη Μαρία, ΔΕ Διοικητικών
3. Κατσικά Παναγιώτα, ΔΕ Μαγείρων