

Ισχύουν όλες οι απαγορεύσεις και συστάσεις των αρμοδίων αρχών ιατρικής πρόληψης και υγείας της Πολιτείας

Γενικές Οδηγίες καθαρισμού και απολύμανσης των Δομών

1. Πρέπει να γίνεται συστηματικός και επαρκής αερισμός όλων των χώρων.
2. Σε κάθε δομή πρέπει να υπάρχουν γραπτές οδηγίες καθαριότητας των χώρων. Οι οδηγίες πρέπει να περιλαμβάνουν τον τρόπο καθαρισμού και απολύμανσης των δαπέδων, των επιφανειών και αντικειμένων, καθώς και τα μέτρα που πρέπει να λαμβάνονται σε περιπτώσεις μόλυνσης του περιβάλλοντος με αίμα ή παράγωγά του.
3. Πέρα από τις συνήθειες εργασίες καθαρισμού, επιβιβλεται προσεκτικός και συχνός καθαρισμός λείων επιφανειών που χρησιμοποιούνται συχνά (π.χ. πόμοια, χερούλια, παιχνίδια, έπιπλα, κουπαστή από σκάλες ή κιγκλίδωμα, βρύσες, τουαλέτες, κλπ) με κοινά καθοριστικά, δηλαδή υγρό σαπούνι και νερό, ή διάλυμα οικιακής χλωρίνης 10% (1 μέρος οικιακής χλωρίνης αραιωμένο σε 10 μέρη νερό) ή αλκοολούχο αντισηπτικό. Σημειώνεται ότι οι εργασίες καθαρισμού πρέπει να γίνονται με χρήση γαντιών μιας χρήσης.
4. Σε γενικές γραμμές μπορούν να χρησιμοποιηθούν είδη οικιακής χρήσης απορρυπαντικά και αντισηπτικά για τον καθαρισμό των επιφανειών από εμέσματα, ούρα ή κόπρανα ή άλλα ανθρώπινα εκκρίματα. Για την απολύμανση επιφανειών οι οποίες έχουν μολυνθεί με αίμα ή άλλα υγρά και εκκρίματα του σώματος που μπορεί να περιέχουν αίμα, με υγρά δερματικών βλαβών ή εξιδρώματα, απαιτείται η χρήση κατάλληλου διαλύματος χλωρίνης 1:10 το οποίο αφού δράσει για τουλάχιστον 30 δευτερόλεπτα, απομακρύνεται με πανί μιας χρήσης.
5. Ο καθαρισμός των αντικειμένων που δεν είναι εμφανώς λερωμένα μπορεί να γίνει με ένα απολυμαντικό, όπως οινόπνευμα. Τα αντικείμενα που είναι εμφανώς λερωμένα καθαρίζονται πρώτα με υγρό σαπούνι και νερό και κατόπιν με απολυμαντικό.
6. Ξεχωριστά πανιά καθαρισμού / σπόγγοι πρέπει να χρησιμοποιούνται για κάθε περιοχή (π.χ. κωδικοποιημένα χρώμα) και να φυλάσσονται σε στεγνό μέρος μεταξύ των χρήσεων. Όλα τα άλλα σύνεργα καθαρισμού πρέπει να ελέγχονται τακτικά να καθαρίζονται επισταμένα και να συντηρούνται.
7. Οι χώροι που χρησιμοποιούνται για υγιεινή πρέπει να χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για αυτό το σκοπό και να διαθέτουν όλα τα απαραίτητα αναλώσιμα κατάλληλα αποθηκευμένα. Η επιφάνεια πάνω στην οποία γίνονται ενέργειες ατομικής καθαριότητας και φροντίδας ατόμου, (π.χ. η αλλαγή πάνας) πρέπει να είναι κατασκευασμένη από μη πορώδες αδιάβροχο υλικό και πρέπει να καθαρίζεται σχολαστικά μετά από κάθε χρήση ή να καλύπτεται από φύλλα χαρτιού τα οποία απορρίπτονται στον κάλαθο των ακρήστων. Αν χρησιμοποιούνται ενυδατικές κρέμες, αυτές πρέπει να φυλάσσονται σε δοχεία με αντλία. Στο χώρο πρέπει να αναρτώνται πίνακες με σχετικές οδηγίες. Κάθε ρυπαρό υλικό (πάνες ή χαρτοβάμβακες) πρέπει να απορρίπτεται σε ειδικούς κάδους οι οποίοι φέρουν καπάκι ασφαλείας ανοιγόμενο ποδοκίνητα.

8. Ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δίνεται στον καθαρισμό των αντικειμένων και των επιφανειών με τις οποίες ήρθε σε επαφή άτομο που εμφάνισε συμπτώματα λοιμώδους νοσήματος.
9. Οι πλαστικές σακούλες των κάδων, όταν γεμίζουν, πρέπει να δένονται σφικτά και να απομακρύνονται αμέσως.
10. Τα μέσα ατομικής προστασίας μιας χρήσης μετά τη χρήση τους πρέπει να απορρίπτονται αμέσως στις ειδικές πλαστικές σακούλες των κάδων απορριμμάτων.
11. Ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δίνεται στο πλύσιμο των κλινοσκελεπασμάτων, τα οποία πρέπει να διατίθενται για αυστηρά προσωπική χρήση.

Οδηγίες για το χειρισμό τροφίμων κατά την παρασκευή – προσφορά γευμάτων

Στην περίπτωση προμήθειας έτοιμων γευμάτων από επιχειρήσεις μαζικής εστίασης (catering), άλλους φορείς ή επιχειρήσεις Τροφίμων – Ποτών, θα πρέπει αυτές να κατέχουν άδεια ίδρυσης και λειτουργίας.

Εάν η παρασκευή των γευμάτων γίνεται εντός των δομών, θα πρέπει να ακολουθούνται βασικοί κανόνες υγιεινής, ώστε να διασφαλίζεται όσο το δυνατόν καλύτερα η υγιεινή των γευμάτων και κατά συνέπεια η προστασία της Ατομικής και Δημόσιας Υγείας.

Οδηγίες για Ατομική Υγιεινή των εργαζομένων που ασχολούνται με την παρασκευή και προσφορά των γευμάτων:

- 1) Τα χέρια πλένονται καλά:
 - μετά τη χρήση τουαλέτας
 - πριν ξεκινήσει το μαγείρεμα
 - μετά από χειρισμό ωμών τροφίμων (κρέας, κοτόπουλο, αυγά κ.α.)
 - μετά το πλύσιμο λερωμένων πιάτων – σκευών
 - μετά το άγγιγμα ή ξύσιμο περιοχών του σώματος (αυτιά, στόμα, μύτη, μαλλιά)
 - μετά από φύσημα της μύτης, φτάρνισμα, βήχα
 - μετά τη χρήση τηλεφώνου
 - μετά από κάπνισμα
- 2) Δεν μαγειρεύουμε ούτε σερβίρουμε άλλους όταν είμαστε άρρωστοι (όταν έχουμε πυρετό, διάρροια, εμετούς, ναυτία)
- 3) Δεν ξύνουμε το κεφάλι ή τα μαλλιά ή άλλα σημεία του σώματός μας.
- 4) Δεν σκουπίζουμε το στόμα ή την μύτη με γυμνά δάκτυλα
- 5) Το προσωπικό της κουζίνας, οι χειριστές τροφίμων και οι τραπεζοκόμοι δεν συμμετέχουν σε άλλες εργασίες καθαριότητας.