
Guia pa prepará i atendé ku kuminda di forma higiéniko i seif

Pa institutonan

Inspekshon di Salubridat Públiko



*Oktober 2017
Promé vershon*

Kontenido

| | |
|------------------------------------------------|---|
| <i>INTRODUKSHON</i> | 1 |
| <i>RISIBÍ I WARDA KUMINDA/ALIMENTO</i> | 2 |
| <i>Kuminda kla pa konsumo</i> | 2 |
| <i>Risibimentu di alimento</i> | 2 |
| <i>Warda alimento/materia prima</i> | 2 |
| <i>KÒNTRÒL DI PROSESO</i> | 3 |
| <i>Preparashon</i> | 3 |
| <i>Sirbi i repartishon di kuminda</i> | 3 |
| <i>Kentamentu i friamentu di kuminda</i> | 3 |
| <i>HIGIENA PERSONAL</i> | 4 |
| <i>Paña di trabou i asesorio</i> | 4 |
| <i>Malesa</i> | 4 |
| <i>Kùrmentu</i> | 4 |
| <i>LIMPIESA I DESINFEKSHON</i> | 5 |
| <i>SUSHI I KÒNTRÒL DI PLAGA</i> | 6 |
| <i>Sushi</i> | 6 |
| <i>Kòntròl di plaga</i> | 6 |
| <i>INSTALASHON DI KUSHINA</i> | 7 |

INTRODUKSHON

Inspekshon pa Protekshon di Salú (IGB) ta enkargá ku e tarea di kontrolá si institutonan di kuido ta kumpli ku e leinan stipulá pa loke ta trata e manera di prepará i atendé ku kuminda pa esaki ta di forma higiéniko i seif den tur instituto. For di kòntrolnan ku IGB a hasi durante último añanan den diferente institutonan, a sali na kla ku un gran parti di e institutonan aki no ta na altura di e eksigensianan ku lei ta stipulá pa ku preparashon i atendentu ku kuminda pa esaki ta di un manera higiéniko i seif i pa e motibu ei nan no ta mantené nan mes na e leinan aki tampoko.

Preparashon i atendentu ku kuminda di un forma higiéniko i seif ta wòrdu reglá den diferente ordenansa, di kual e Ordenansa di alimento i merkansia (Warenlandsverordening, P.B. 1997 no.334) i e Ordenansa di malesa kontagioso (Landsverordening besmettelijke ziekten, P.B. 1921 no. 66)¹. Artíkulo 8 di e ordenansa di merkansia tin un norma general ku si kumpli ku ne ta garantisá un kuminda seif. Artíkulo 8 ta bisa lo siguiente: “Ta prohibí pa prepará òf bende kuminda ku por pone salú di hende na peliger”. Fuera di esei e Ordenansa di merkansia konosé diferente dekreto nashonal ku ta regla tópikonan spesífiko ku tin di aber ku kuminda seif.

Teniendo kuenta ku e echo ku e eksigensianan den lei riba tereno di preparashon i atendentu ku kuminda pa esaki ta di forma higiéniko i seif, i e konsekuensha ku e no kumplimentu ku lei aki por tin pa salú públiko, IGB a desaroyá un guia ku e normanan ku ta importante pa tene kuenta ku ne ora di prepará i atendé ku kuminda pa esaki por ta di un manera seif. E guia aki a wòrdu desaroyá a base di e Ordenansa di merkansia i su dekretonan í e Ordenansa di malesanan kontagioso. Ku e guia aki lo ta bon kla pa esnan ku ta prepará i atendé ku kuminda den instituto, kiko ta fèrwagt di nan minimalmente ora di prepará i atendé ku kuminda pa esaki ta di un forma higiénikamente i seif.

IGB lo usa e guia aki komo base durante di su bishitanan di kòntrol den institutonan. E guia aki lo wòrdu adaptá na momento ku e leinan, riba e tereno di prepará i atendé ku kuminda di un forma higiéniko i seif, kambia òf segun e desaroyonan ku tin mundialmente riba e tereno di prepará i atende ku kuminda di un forma seif.

E institutonan ku tin nan mes plan kon pa prepará i atendé ku kuminda di un forma higiéniko i seif por mantené esaki. IGB lo evaluá e kontenido di esaki durante di su bishita.

¹ E leinan aki ta optenibel riba wèpsait di Inspekshon di Salubridat: www.inspectiegmn.org

RISIBÍ I WARDA KUMINDA/ALIMENTO

☀ *Risibí i warda kuminda/alimento ta e komienso pa por prepará i atendé ku kuminda di forma higiéniko i seif. Dor di kontrolá e kuminda/alimento ora risibié por evaluá e kalidat di e kuminda/alimento i su empake. Asina tambe por evitá ku insekto ta drenta via e kaminda aki.*

Kuminda kla pa konsumo

- Kuminda ku ta wòrdu entregá na e hospital/instituto di kuido i ku ta kla pa konsumo mester wòrdu sirbí mas lihé posibel òf mester wòrdu wardá na e temperatura adekuá (kuminda kayente >60 °C; kuminda friu <4 °C).
- E kuminda kla pa konsumo mester tin e temperatura adekuá na yegada (midi esaki).

Risibimentu di alimento

- Na momentu ku risibí kuminda/alimento ku ta sensibel na temperatura (produktonan di lechi, karni, piska, ets.) mester midi e temperatura.
- Na momento ku ta risibí kuminda/alimento mester kontrolá e empake i tambe kontrolá riba presensia di insekto.
- Kaminda ta posibel, mester risibí kuminda/alimento via di un entrada separá for di área di preparashon di kuminda.
- Tur alimento mester tin un fecha riba kua a risibí e alimento na e hospital/instituto di kuido i tambe un fecha di vensementu.

Warda alimento/materia prima

- Alimento/materia prima mester wòrdu wardá na e temperatura adekuá:
 - Alimento seku entre 20 °C en 25 °C;
 - Alimento friu entre 0 °C en 4 °C n;
 - Alimento kongelá por lo ménos na -18 °C;
- Mester warda alimento di un forma ordená i mester traha segun e sistema di FIFO (First In First Out).
- Alimento kurú i alimento ku no a wòrdu prepará mester wòrdu wardá separá for di alimento prepará.
- Mester tin un maneho kon pa atendé ku alimento di kua e fecha a vense.
- Tur kaminda ku ta warda alimento mester tin un tèrmometer. Mester por lesa e tèrmometer di pafó (kaminda ta posibel).
- Tur pochi i baki ku kuminda/di alimento mester tin un fecha ku ta indiká riba ki dia a risibí esaki òf riba ki fecha a prepará esaki.
- Alimento/kuminda ku por atraé muskita mester wòrdu wardá di tal forma ku nan no ta aksesibel pa muskita².

² *Artikulo 21 Ordenansa malesanan contagioso*

KÒNTRÒL DI PROSESO

- ☀ *Bakteria por krese lihé na temperatura ambiental. Bakteria dañino ta muri na temperatura haltu i ta stòp di krese na temperatura abou. Pa e motibu ei kòntrol riba e/ di e temperatura ta masha importante pa e kuminda /alimento ta seif.*
- ☀ *Alimento kurú mayoria bia ta kontené mas bakteria ku alimento prepará/kushiná. P'esei alimento kurú por kontaminá alimento prepará.*

Preparashon

- Na momentu di prepará kuminda ta hasi uso di diferente (koló) planki pa kòrta alimento kurú i alimento prepará/kushiná (pa evitá kontaminashon).
- Usa mesa diferente pa alimento kurú i alimento prepará/kushiná (pa evitá kontaminashon). Si no tin suficiente espasio pa diferente mesa, por usa e mesun mesa pero na diferente orario. E mesa mester wòrdu limpia i desinfektá entre e diferente preparashonnan.
- Kuminda ku no mester wòrdu kentá mester wòrdu prepará i repartí mas lihé posibel na temperatura ambiental (entre 20 °C en 30 °C) òf e mester wòrdu wardá na 4 °C.
- Kuminda kayente mester wòrdu mantené kayente (por lo ménos 60 °C).
- Mester tin un maneho kon ta prepará i atendé ku dieta spesial (pashènt ku alergia)

Sirbi i repartishon di kuminda

- Kuminda kayente mester wòrdu sirbí i repartí kayente (por lo ménos 70 °C).
- Transportashon i repartishon di kuminda mester sosodé di tal manera ku e kuminda ta yega tapá i kayente serka e kliente.
- E temperatura di kuminda kayente mester midi por lo ménos 60°C serka e pashènt.
- Kuminda spesial (dieta, alergia) mester wòrdu marká.

Kentamentu i friamentu di kuminda

- Kuminda di pashèntnan ku no ta presente mester wòrdu wardá na por lo ménos 60 °C òf den frishidèr na 4 °C.
- Por kenta kuminda den magnetron/microwave òf den wea di stom. Kuminda ku wòrdu kentá mester midi un temperatura di por lo ménos 60 °C denter di un ora. Kuminda ku unabes wòrdu kentá no por wòrdu warda bèk den frishidèr pa bolbe wòrdu kentá.
- Ora kenta kuminda den magnetron/microwave tin algun parti ku ta keda friu. Den e partinan aki bakteria por sobrebibi i esaki por kondusí na infekshon ku kuminda. Pa evitá ku algun parti ta keda friu por bòltu e kuminda segun e ta kenta.
- Fria kuminda kayente denter di 5 ora te na un temperatura di por lo ménos 7 °C.

HIGIENA PERSONAL

- ☀ *Higiene personal ta un kondishon importante pa por prepará i atendé ku kuminda di un forma higiéniko i seif. Un bon higiena personal ta evitá ku bakteria òf otro material no deseá ta kai den kuminda.*

Paña di trabou i asesorio

- E personal ku ta atendé ku kuminda ta bisti paña di trabou limpi³. Mester warda paña di kas separá for di paña di trabou. Propiedat personal mester wòrdu wardá pafó di kushina.
- E personal ku ta atendé ku kuminda no mag di bisti prenda, ku eksepshon di un renchi di kasamentu simpel i lizu.
- E personal ku ta atendé ku kuminda ta bisti un nèt di kabei adekuá. Kabei largu mester wòrdu hisá na laira.
- Personal ku uña falsu òf rushi di uña mester bisti hanskun desechabel. Mester mantené uñanan kòrtiku i limpi.

Malesa

- Personal ku ta sufri di malesa kontagioso no mag di traha⁴.
- E personal mester usa pleister òf verbant pa tapa herida. Mester usa hanskun desechabel ora tin herida na man.
- E personal no mag di kome, bebe, huma òf kou bals den área di preparashon.
- E personal ta laba man ku awa lou i habon (desinfektante) líkido:
 - despues di uso di tualèt, supla nanishi, nister i saka sushi afó;
 - ora reanudá trabou i despues di pousa;
 - ora kambia di aktividat;
 - despues di traha ku alimento kurú;

Kùrmentu

- E personal mester tin un sertifikado di salú di Ministerio di GMN⁵.

³ Artíkulo 7 Dekreto nashonal, kontené medida general, ku ta konserní personal di empresa kaminda ta prepará, almasená i entregá alimento (P.B. 1961, no. 53)

⁴ Artíkulo 7 Dekreto nashonal, kontené medida general, ku ta konserní personal di empresa kaminda ta prepará, almasená i entregá alimento (P.B. 1961, no. 53)

⁵ Artíkulo 7 Dekreto nashonal, kontené medida general, ku ta konserní personal di empresa kaminda ta prepará, almasená i entregá alimento (P.B. 1961, no. 53)

LIMPIESA I DESINFEKSHON

☀ *Bakteria dañino i insektonan por biba ku plaser den ambiente sushi i den mobilario di kushina sushi. Un bon limpieza i desinfekshon lo sòru pa eliminá i mata bakteria.*

- E suela di kushina i e área banda di dje mester wòrdu barí i dueilá tur dia ku un produkto desinfektante.
- Tur mesa i muraya den e área kaminda ta prepará kuminda mester wòrdu limpiá i desinfektá tur dia, promé i despues di preparashon di kuminda.
- Artíkulo i aparato di kushina (microwave, mashin di kòrta, mekser, etc.) mester wòrdu limpiá i desinfektá diariamente.
- Mobilario di kushina (manera wasbak, kranchi, man di porta i baki di sushi) ku diariamente e personal tin kontakto kuné mester wòrdu limpiá i desinfektá diariamente.
- Muraya di kushina i otro mobilario manera rèki, kapa di apsorpsion (“afzuigkap”) (inkluso filter), fèn etc. mester wòrdu limpiá tur siman.
- Produktonan pa limpieza i di desinfektá mester wòrdu wardá den un área/kashi separá i na yabi.

SUSHI I KÒNTRÒL DI PLAGA

☀️ *Sushi por atraé insekto, djaka i raton. Insekto, djaka i raton i bestia di kas por forma un riesgo pa seguridat di alimento. Insekto, djaka, raton i bestia di kas por ta un foko di bakteria dañino i parasitnan. Nan por kontaminá alimento ku esakinan.*

Sushi

- Mester warda sushi/resto di alimento fuera di alkansé di djaka, raton i insekto, den un baki/kònteiner será i ku ta wòrdu bon laba kada bes despues di hasié bashí⁶.
- Baki ku resto di alimento den kushina mester wòrdu bashá afó diariamente òf ora esaki yena.
- Mester rekohé sushi por lo ménos un biaha pa siman.

Kòntròl di plaga

- Kòntròl di plaga mester tuma lugá ku frekuensia regular. Plaga òf restu di plaga no mester ta visibel.

⁶ *Artikulo 20 Ordenansa malesanan contagioso*

INSTALASHON DI KUSHINA

💡 *Na momento ku ta traha un kushina ta importante pa usa material ku por wòrdu limpia fásil i ku ta fásil pa mantené. Esaki ta evitá akumulashon di bakteria i plaga.*

- E edifisio mester ta na òrdu i di tal forma trahá, mantené i usá, ku no tin lugá pa raton ku djaka por skonde i brui⁷.
- E área kaminda ta prepará kuminda mester ta sufisiente grandi pa por prepará kuminda di un forma higiéniko.
- E flur, muraya i plafòn mester ta den bon kondishon i fásil pa limpia.
- Bentana ku porta mester ta fásil pa limpia.
- Bentahanan mester tin un hòr. Portanan ku ta keda habrí tambe mester tin hòr.
- Portanan mester por sera outomátiko.
- E flur mester ta di tal forma ku e no ta pasa awa i e mester ta fásil pa limpia i pa desinfektá.
- E flur mester ta traha di tal forma ku e awa ta kore fásil bai na un zenkpùt será.
- Tin sufisiente ventilashon, di tal manera ku vògt i airu kontaminá por sali i ku ta evitá formashon di kondèns (airu ta dreña horizontal i sali vertikal).
- Tin sufisiente fasilidat pa laba man (wasbak/labamano ku kranchi ku awa di bebe, habon, papel di seka man). E kranchinan di wasbak/labamano mester ta esnan ku por manehá sin usa planta di man.
- Mester tin fasilidat pa laba i desinfektá hèrmènt, mesa, sèrvis sushi i bestèk.
- Mester tin sufisiente klaridat natural òf lus artifizial ku kapa di protekshon (di plèstik).
- Mester tin un tualèt den serkania di e kushina. E tualèt no tin mag di ta aksesibel direktamente for di den kushina.

⁷ *Artikulo 19 Ordenansa malesanan contagioso*