

---

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

---

*Pa kasnan di ansiano i kasnan di  
kuido*

---

*Inspekshon di Salubridat Públiko*



*Yüli 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

*E ordenansa kasnan di ansiano i kuido (Eilandsverordening bejaardentehuizen en verzorgingstehuizen, A.B. 2008, no. 123) ta stipulá regla pa loke ta trata protekshon, guia i kuido di ansiano den e instituto.*

*T'asina ku e dekreto nashonal eksigensia di kalidat kasnan di ansiano i kasnan di kuido (Eilandsbesluit kwaliteitseisen bejaardentehuizen en verzorgingshuizen, A.B. 2008, no. 127), kual ta un implementashon di e ordenansa, ta stipulá regla pa ku higiena i kuido di e habitantenan. E dekreto ta stipulá lo siguiente:*

- *E kas di kuido/ansiano mester tin un kushina bon ventilá ku ta kumpli ku eksigensianan pa higiena i tambe e mester ta bon ekipá. E kushina mester ta ekipá di tal manera ku por prepará a lo ménos e kantidat di kuminda ku tin mester den kaso di un okupashon kompletu di e instituto, mas dies porshento<sup>1</sup>*
- *Esun ku ta operá/eksplotá e kas di kuido/ansiano ta obligá pa sòru pa órden i limpiesa segun e normanan di HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) pa loke ta trata kuminda i e medio ambiente<sup>2</sup>;*

*Inspekshon pa Protekshon di Salú (IGB) ta kontrolá si kasnan di ansiano/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 un investigashon ku a hasi na kasnan di ansiano i kasnan di kuido a sali na kla ku gran parti di e institutonan aki no tabata na altura di e normanan di HACCP i pa e motibu ei nan no ta mantené nan mes na e normanan aki tampoko.*

*Den e guia aki e normanan di HACCP, manera stipulá den e lei, ta wòrdu akklará. Ya e kasnan di kuido/ansiano sa presis kiko minimal ta ferwagt di nan pa por prepará i atendé ku kuminda di un forma higiéniko i seif. E guia aki ta kontené tambe otro eksigensianan ku 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)<sup>3</sup> ta stipulá pa por prepará i atendé ku kuminda di un forma higiéniko i seif.*

*E kasnan di kuido/ansiano ku tin nan mes plan di HACCP por mantené esaki. IGB lo evaluá e contenido di esaki durante di su bishita.*

*IGB lo usa e guia aki komo base durante di su bishitanan di kòntrol serka e kasnan di kuido/ansiano. 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 desaroyo ku tin mundialmente riba e tereno di HACCP.*


---

<sup>1</sup> Artikulo 13 insiso d di e Dekreto nashonal eksigensia di kalidat kasnan di ansiano i kuido.

<sup>2</sup> Artikulo 5 insiso 2 di e Dekreto nashonal eksigensia di kalidat kasnan di ansiano i kuido.

<sup>3</sup> E leinan aki ta optenibel riba wèpsait di Inspekshon di Salubridat: [www.inspectiegmn.org](http://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 kas di kuido/ansiano 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**

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

### **Warda alimento/materia prima**

1. 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;
  - Alimento kongelá por lo ménos na -18 °C;
2. Mester warda alimento di un forma ordená i mester traha segun e sistema di FIFO (First In First Out).
3. Alimento kurú i alimento ku no a wòrdu prepará mester wòrdu wardá separá for di alimento prepará.
4. Mester tin un maneho kon pa atendé ku alimento di kua e fecha a vense.
5. Tur kaminda ku ta warda alimento mester tin un tèrmometer. Mester por lesa e tèrmometer di pafó (kaminda ta posibel).
6. 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.
7. Alimento/kuminda ku por atraé muskita mester wòrdu wardá di tal forma ku nan no ta aksesibel pa muskita<sup>4</sup>.

<sup>4</sup> Artíkulo 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 sufisiente 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).

### **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 kliente.
- ❖ Kuminda di dieta mester wòrdu marká.

### **Kentamentu i friamentu di kuminda**

- ❖ Kuminda di klientenan ku no ta presente mester wòrdu wardá na por lo ménos 60 °C òf den frishidèr na 4 °C.
- ❖ Por kenta kuminda den magnetron òf den wea di stom. Kuminda ku wòrdu kentá mester midi un temperatura di por lo ménos 60 °C denter di un ora.
- ❖ 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 higiene personal ta evitá ku bakteria òf otro material no deseá ta kai den kuminda.*

### **Paña di trabou i asesorio**

1. E personal ku ta atendé ku kuminda ta bisti paña di trabou limpi<sup>5</sup>. Mester warda paña di kas separá for di paña di trabou. Propiedat personal mester wòrdu wardá pafó di kushina.
2. E personal ku ta atendé ku kuminda no mag di bisti prenda, ku eksepsyon di un renchi di kasamentu simpel i lizu.
3. E personal ku ta atendé ku kuminda ta bisti un nèt di kabei adekuá. Kabei largu mester wòrdu hisá na laira.
4. Personal ku uña falsu òf rushi di uña mester bisti hanskun desechabel. Mester mantené uñanan kòrtiku i limpi.

### **Malesa**

1. Personal ku ta sufri di malesa kontagioso no mag di traha<sup>6</sup>.
2. E personal mester usa pleister òf verbant pa tapa herida. Mester usa hanskun desechabel ora tin herida na man.
3. E personal no mag di kome, bebe, huma òf kou bals den área di preparashon.
4. 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 poua;
  - ora kambia di aktivitat;
  - despues di traha ku alimento kurú;

### **Kùrmentu**

E personal mester tin un sertifikado di salú di Ministerio di GMN<sup>7</sup>.

---

<sup>5</sup> 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)

<sup>6</sup> 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)

<sup>7</sup> 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 bashí<sup>8</sup>.
- ❖ 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.

### ***Kònròl di plaga***


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

---

<sup>8</sup> *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 brui<sup>9</sup>.
- ❖ 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 drehta 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.

---

<sup>9</sup> *Artikulo 19 Ordenansa malesanan contagioso*