


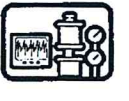



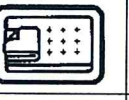



Maitinimo skyriaus

Higienos ir dezinfekcijos planas

DEZINFEKCIJOS OBJEKTAS	DEZINFEKCIJOS OBJEKTAS	PRIEMONĖ KONCENTRACIJA*	PROCEDŪROS PERIODIŠKUMAS	DEZINFEKCIJOS BŪDAS	VYKDYTOJAS
	HIGIENINIS RANKŲ PLOVIMAS	„SM-13“ ar skystas muilas	Prieš ir po darbo, vizualiai suteršus, pasinaudojus tualetu	Užpilama ant rankų skysto muilo, po to plaunama vėsiu tekančiu vandeniu. Nusisusinama vienkartiniais rankšluosčiais. Daugiau informacijos DI 3	Visas personalas
	RANKŲ DEZINFEKCIJA	„Vitasept P“	Prieš ir po darbo su žalia mėsa, kiaušiniiais ir kt.	Švarias sausas rankas įtrinti 3 ml tirpalo, ekspozicija – 30 s. Daugiau informacijos DI 3	Visas personalas
	VIRTUVĖS INDAI, ĮRANKIAI IR INVENTORIUS	Pramoninės gamybos valikliai (plovikliai) Dezinfekcijai „Chlor-Clean“ 0,1 % – 15 min (1 tab. – 1 ltr. vandens) arba „Beta Guard Neu“ 1 % - 60 min. (po dezinfekcijos gerai nuskalauti geriamuoju vandeniu)	Po kiekvieno panaudojimo	Rankinis indų plovimas. Pašalinus maisto likučius, plauti po tekančiu 50°C vandeniu, naudojant ploviklį. Nuskalaujami po tekančiu vandeniu. Mechaninis indų plovimas. Pašalinus maisto likučius, plauti indų plovimo mašinoje (>70°C), išdžiovinti	Maisto išdavėjai, virtuvės darbininkai
	PAVIRŠIAI NEUŽTERŠTI BIOLOGINIAIS SKYSČIAIS IR ATSPARUS ALKOHOLIUI	„Beta Guard Neu“ 0,5 % - 5 min. 1 % - 60 min. arba prauštas naudojimui: „Bactid AF“ 30-120 sek. servetėlės „Chemisept wipes MD“ 30 sek.	Po kiekvieno panaudojimo	Valyti dezinfekuojančiu tirpalu. Greitai paviršių dezinfekcijai paviršius nuvalyti servetėle arba nupurkšti su dezinfekcijai skirtu tirpalu, palikti išdžiūti. Visi paviršiai turi būti gerai sudrėkinti, nenutrinti sausai	Maisto išdavėjai, virtuvės darbininkai
	KIAUŠINIŲ PLOVIMAS IR DEZINFEKCIJA	Geriamoji soda 2 % - 15 min.	Prieš naudojant	Kiaušiniai plaunami, specialiu šepetėliu, pašalinami nešvarumai, mirkomi geriamojoje sodoje, išlaikant nurodytą ekspoziciją. Plaunami tekančiu vandeniu	Maisto išdavėjai, virtuvės darbininkai
	EINAMASIS PATALPŲ VALYMAS IR DEZINFEKCIJA	Pramoninės gamybos valikliai (plovikliai) arba „Beta Guard Neu“ 0,5 % - 5 min. 1 % - 60 min. Esant nepalankiai epidemiologinei situacijai „Chlor-Clean“ 0,1% -15 min. (1 tabl.-1 ltr. vandens)	Einamasis patalpų ir aplinkos daiktų valymas atliekamas du kartus dienoje. Užsiteršus – nedelsiant	Atliekamas šluostymo, plovimo būdais. Daugiau informacijos DI 9	Maisto išdavėjai, virtuvės darbininkai
	PAGRINDINIS PATALPŲ VALYMAS IR DEZINFEKCIJA	„Beta Guard Neu“ 1% - 60 min. Esant nepalankiai epidemiologinei situacijai „Chlor-Clean“ 0,1% -15 min. (1 tabl.-1 ltr. vandens)	Švarių, nešvarių skalbinių, med. atliekų patalpose ne rečiau kaip 1 k./mėn. Kitų patalpų 1 k. per ketvirtį.	Atliekamas šluostymo, plovimo būdais. Daugiau informacijos DI 9	Visas personalas
	SKALBINIAI (pvz: darbo drabužiai, pacientų drabužiai ir kt.)	Skalbimas skalbykloje	Panaudojus/suteršus nedelsiant	Rūšiuoti jų susidarymo vietoje, rinkti į tam skirtas, pažymėtas talpas ir perduoti į skalbyklą. Daugiau informacijos DI 5	Maisto išdavėjai, virtuvės darbininkai
	VALYMO IR MEDICININIŲ ATLIEKŲ INVENTORIUS (pvz: daugkartinio naudojimo šluostės, šluotų apmovai, kibirai ir kt.)	„Beta Guard Neu“ 1% - 60 min. Esant nepalankiai epidemiologinei situacijai ir Cl. Difficile „Chlor-Clean“ 0,1% -15 min. (1 tabl.-1 ltr. vandens)	Kasdien po panaudojimo	Dezinfekuoti, mirkant dezinfekciniame tirpale, skalauti vandeniu, džiovinti arba skalbti skalbimo mašinoje arba perduoti skalbimui į skalbyklą. Valymo inventorių laikyti sausai. WC patalpos naudojamas atskiras, paženklintas valymo/dezinfekcijos inventorių	Maisto išdavėjai, virtuvės darbininkai

Parengė:

Infekcijų kontrolės skyriaus vadovo pavaduotoja
Toma Beresnevičienė

Infekcijų kontrolės vyriausioji specialistė
Kotryna Ilminienė

Tvirtina:

Infekcijų kontrolės skyriaus vadovė
Rita Butylikina 2024-09-17

