



**ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ**  
**1<sup>η</sup> Υ.ΠΕ. ΑΤΤΙΚΗΣ**  
**Γ.Ν.Α. «Ο ΕΥΑΓΓΕΛΙΣΜΟΣ-**  
**ΟΦΘΑΛΜΙΑΤΡΕΙΟ ΑΘΗΝΩΝ-**  
**ΠΟΛΥΚΛΙΝΙΚΗ» Ν.Π.Δ.Δ.**  
**ΥΠΗΡΕΣΙΑ: ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΗ**  
**ΥΠΔ/ΣΗ: ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΥ**  
**ΤΜΗΜΑ: ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ**  
**ΠΛΗΡ.: ΜΠΑΣΧΑΛΗ ΑΡΙΣΤΕΑ**  
**ΤΗΛ.: 213-2041163, 213-2045035**

Αθήνα 2-1-2017

**Προδιαγραφές παροχής υπηρεσιών γευμάτων CPV 55320000-9**

**ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ**

1) Εισαγωγή	σελ 2
2) Βασικά κριτήρια	σελ 2
3) Πιστοποιητικό Υγείας	σελ 3
4) Προσωπικό Διανομής Τροφίμων και Ατομική Υγιεινή - Γενικά μέτρα καθαριότητας - Πλύσιμο χεριών - Αυστηρός περιορισμός επισκέψεων	σελ 4
5) Χειρισμός τροφίμων	σελ 5
6) Διαχείριση απορριμμάτων-αποβλήτων	σελ 5
7) Εκπαίδευση του προσωπικού και εποπτεία	σελ 6
8) Καθήκοντα τραπεζοκόμων	σελ 6

## **ΕΙΣΑΓΩΓΗ**

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

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

Το προσωπικό που εργάζεται στους χώρους τροφίμων είναι δυνατόν να αποτελεί κίνδυνο επιμόλυνσης για τα τρόφιμα και για αυτό θα πρέπει να εκπαιδεύεται στην υγιεινή και τον χειρισμό των τροφίμων ειδικότερα για τις επιχειρήσεις μαζικής εστίασης και να λαμβάνει συγκεκριμένες οδηγίες που αφορούν την εκτέλεση των εργασιών του, ανάλογα με τη θέση εργασίας του και το βαθμό ευθύνης που έχει στη συνολική διαδικασία διακίνησης των τροφίμων.

Η εκπαίδευση του προσωπικού πέρα από το γεγονός ότι είναι νομική απαίτηση (Μέρος 10 των περί της Υγιεινής και του Επίσημου Ελέγχου των Τροφίμων Κανονισμών του 2002), αυξάνει την υπευθυνότητα στο χώρο εργασίας. 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 πχ. 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 των τροφίμων, αλλά και εποπτεία για τη σωστή τήρηση εφαρμογής των κανόνων υγιεινής, ώστε να μη διασπείρονται μικροοργανισμοί στα τρόφιμα.

## **ΒΑΣΙΚΑ ΚΡΙΤΗΡΙΑ**

Οι εργαζόμενοι θα πρέπει:

- 1) Να έχουν τουλάχιστον απολυτήριο Γυμνασίου, ώστε να γνωρίζουν πολύ καλά την ελληνική γραφή και ανάγνωση για να χρησιμοποιούν σωστά τις γραπτές οδηγίες για τις δίαιτες των ασθενών και να έχουν τη δυνατότητα καλής επικοινωνίας με τους ασθενείς και το υπόλοιπο προσωπικό.
- 2) Να έχουν ηλικία μέχρι 45 ετών, να είναι αρτιμελείς και υγιείς (με βιβλιάριο υγείας, στο οποίο να φαίνεται ότι εξετάστηκαν από ιατρικό προσωπικό το τελευταίο τρίμηνο και είναι υγιείς)
- 3) Να διαθέτουν προϋπηρεσία σε υπηρεσίες παροχής υπηρεσιών γευμάτων τουλάχιστον 2 ετών.

- 4) Ο αριθμός του διαθέσιμου προσωπικού θα απασχολούνται καθημερινά μη εξαιρουμένων των Κυριακών και των αργιών στο εξής ωράριο:

**Το πρωινό ωράριο εργασίας θα είναι 7:30-14:00 (6 1/2 ώρες) και το απογευματινό ωράριο εργασίας 14:00-20:30 (6 1/2 ώρες).** Το Τμήμα Διατροφής έχει δικαίωμα να προβεί σε αλλαγές ωραρίου (διατηρώντας τις συνολικές 6 1/2 ώρες εργασίας) σε περίπτωση που αλλάξουν οι ανάγκες του.

- 5) Να διατίθεται στο Νοσοκομείο ο απαιτούμενος καθημερινά αριθμός εργαζομένων, για την κάλυψη των αναγκών του Νοσοκομείου.
- 6) Οι χώροι εργασίας στους οποίους θα αναλάβει την ευθύνη διανομής γευμάτων το συνεργείο σίτισης θα καθορισθούν από το Τμήμα Διατροφής μεταξύ των 24 κλινικών μονάδων και των αντίστοιχων χώρων διανομής φαγητού (δορυφορικών κουζινών), συμπεριλαμβανομένου της Τραπεζαρίας των Ιατρών και του Παιδικού Ξενώνα, των ειδικών μονάδων και τη μεταφορά του φαγητού από και προς το χώρο του Μαγειρείου. Το προσωπικό του ιδιωτικού συνεργείου διανομής φαγητού θα απασχολείται ανάλογα με τις ανάγκες του Νοσοκομείου και ειδικότερα του Τμήματος Διατροφής, καθώς και των ειδικών μονάδων του.
- 7) Το πρόγραμμα εργασίας θα συντάσσεται σε συνεργασία με το Τμήμα Διατροφής. Η συνεργασία με το Τμήμα Διατροφής θα είναι καθημερινή και άμεση. Απαιτείται η ύπαρξη επικεφαλούς **επόπτη** του ιδιωτικού συνεργείου / εταιρείας, σε κάθε βάρδια των καθημερινών ημερών, των Κυριακών και των αργιών, αποκλειστικής απασχόλησης, κατά προτίμηση με ειδικότητα Τεχνολόγου Τροφίμων ή Επόπτη Δημόσιας Υγείας, που θα συνεργάζεται άμεσα με το Τμήμα Διατροφής και τον / τους Επόπτες Υγείας του Νοσοκομείου, από τους οποίους θα προσδιορίζεται αναλυτικά η τεχνική εργασία που θα ακολουθείται.
- 8) Το προσωπικό του συνεργείου κατά τη διάρκεια της σύμβασης δεν θα αντικαθίστανται, εκτός ανωτέρας βίας, όπως ασθένεια ή αποχώρηση. Στην περίπτωση αυτή θα αντικαθίσταται από άτομα ανάλογης εμπειρίας, μετά από αξιολόγηση από την αρμόδια επιτροπή και τους υπευθύνους του Τμήματος Διατροφής. Επισημαίνεται ότι αντικατάσταση υπαλλήλου χωρίς αξιολόγηση επιφέρει κυρώσεις στον ανάδοχο του έργου.
- 9) Η αξιολόγηση του προσωπικού του συνεργείου θα γίνεται κατά άτομο με βάση προσωπική συνέντευξη και κατάθεση βιογραφικού σημειώματος από την υφιστάμενη ειδική επιτροπή του Νοσοκομείου, η οποία παρακολουθεί και την υλοποίηση της ισχύουσας σύμβασης.
- 10) Η στολή εργασίας θα είναι σύμφωνη με τα σχέδια και τα χρώματα του Νοσοκομείου και θα αποτελείται από τα εξής:
- A) Παντελόνι, χρώματος μπλε σκούρο, υφάσματος καμπαρντινέ (βαμβακερού), με λάστιχο στη μέση.
- B) Πουκαμίσα με κοντό μανίκι, με ρίγες χρώματος μπλε σκούρο και λευκό, σίμικτη, υποαλλεργική. Στο σημείο του λαιμού να έχει σχήμα V και να είναι χωρίς γιακά, ενώ στο μπροστινό μέρος θα πρέπει να κουμπώνει με σούστες και να έχει δύο τσέπες.
- Γ) Ποδιά σερβιρίσματος, λευκού χρώματος.
- Δ) Υποδήματα (τσόκαρα, μπλε σκούρα, κλειστά χωρίς τρύπες).
- 11) Η στολή εργασίας θα πρέπει να είναι πάντα καθαρή 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.

- 12) Ο καθαρισμός της στολής δε θα γίνεται από κάθε ένα εργαζόμενο ξεχωριστά, άλλα συνολικά από το συνεργείο / εταιρεία.
- 13) Σε ειδικά τμήματα με ασθενείς υψηλού κινδύνου, όπως θα προσδιορίζει το Νοσοκομείο, θα χρησιμοποιείται ειδική στολή.
- 14) Το Τμήμα Διατροφής θα προσδιορίζει την ανάγκη χρήσεως γαντιών ή άλλων μέτρων προστασίας.
- 15) Για το χώρο αποδυτηρίων του προσωπικού του συνεργείου θα πρέπει να υπάρχει ειδική πρόβλεψη από το Νοσοκομείο.

## **ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΥΓΕΙΑΣ**

Σε χώρους εργασίας με τρόφιμα, απαγορεύεται η απασχόληση οποιουδήποτε ατόμου με οποιαδήποτε ιδιότητα, εφόσον είναι γνωστό ή υπάρχουν υπόνοιες ότι πάσχει από νόσημα που μεταδίδεται μέσω των τροφίμων, ή ατόμου που εμφανίζει διάρροιες ή μολυσμένα τραύματα ή έχει προσβληθεί από δερματική μόλυνση και υφίσταται άμεσος ή έμμεσος κίνδυνος μόλυνσης των τροφίμων από παθογόνους μικροοργανισμούς.

Το προσωπικό πρέπει να έχει βιβλιάριο υγείας, που να πιστοποιεί ότι δεν πάσχει από νοσήματα που μπορούν να μεταδοθούν με τα τρόφιμα. **Το βιβλιάριο υγείας θα πρέπει να αποτελεί προϋπόθεση για την πρόσληψή των.** Να γίνεται παρασιτολογική εξέταση και καλλιέργεια κοπράνων, α/α θώρακος, έλεγχος για ηπατίτιδα Α και Β (αν είναι αρνητικός να γίνεται εμβολιασμός), ηπατίτιδα C και γνωματεύσεις παθολόγου, δερματολόγου, ορθοπεδικού και ψυχιάτρου.

Σε περίπτωση που στο προσωπικό παρουσιαστεί κάποιο από τα νοσήματα που αναφέρονται, ο/οι υπεύθυνοι της εταιρείας έχουν την νομική υποχρέωση να λαμβάνουν όλα τα απαραίτητα μέτρα για την πρόληψη του κινδύνου μόλυνσης των τροφίμων. Τα μέτρα περιλαμβάνουν αποκλεισμό από την εργασία, για όσο διάστημα κριθεί αναγκαίο και αντικατάστασή του για όσο διάστημα απουσιάζει.

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 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, τον Επόπτη Δημόσιας Υγείας και σε συνεργασία με την Επιτροπή Νοσοκομειακών Λοιμώξεων).

Το προσωπικό της εταιρείας θα είναι σταθερό και εκπαιδευμένο. Δεν θα απασχολείται σε άλλες επιχειρηματικές δραστηριότητες της εταιρείας. Στο Νοσοκομείο θα υπάρχει ονομαστικός κατάλογος των εργαζομένων στο χώρο των τροφίμων, ενώ οποιαδήποτε μεταβολή στο προσωπικό, θα γνωστοποιείται γραπτά στο Νοσοκομείο και αντιστοίχως θα ενημερώνεται και το Τμήμα Διατροφής.

Σε περίπτωση που η εταιρεία / επιχείρηση παραβαίνει τους παραπάνω όρους, το Νοσοκομείο δικαιούται σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις να επιβάλει τις κυρώσεις που προβλέπονται από τη σύμβαση.

## ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΔΙΑΝΟΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ

Απαιτείται υψηλός βαθμός ατομικής καθαριότητας, από κάθε άτομο που κινείται σε χώρους όπου πραγματοποιούνται εργασίες με τρόφιμα και το οποίο πρέπει να διαθέτει 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 και προστατεύουν τα τρόφιμα από επιμολύνσεις.

### α) Γενικά μέτρα καθαριότητας

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

- ✓ Να φροντίζουν για την καθαριότητα των χεριών τους
- ✓ Να πλένουν τα χέρια τους.
- ✓ Να μην καπνίζουν, τρώνε, πίνουν, καλλωπίζονται στο χώρο των τροφίμων και κατά το χειρισμό των τροφίμων.
- ✓ Να καλύπτουν τις πληγές στα χέρια τους με αδιάβροχο επίδεσμο (κατά προτίμηση έντονου χρώματος, ώστε να αναγνωρίζεται εύκολα αν έχει αποκολληθεί).
- ✓ Να μη 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 τροφίμων.
- ✓ Να μην μετακινούνται σε χώρους εκτός του Νοσοκομείου και μετά να επιστρέφουν στο χώρο που εκτελούνται εργασίες με τρόφιμα.
- ✓ Να έχουν καθαρά μαλλιά, δεμένα πίσω εφόσον είναι μακριά και να 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, ασθενείς μονάδας εντατικής θεραπείας 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.

### β) Πλύσιμο χεριών

Απαραίτητο είναι το πλύσιμο χεριών:

- ✓ Μετά τη 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 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.
- ✓ **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 7°C
- ✓ Τα φαγητά μαγειρεύονται καλά σε υψηλή θερμοκρασία (τουλάχιστον 74°C), ιδίως εκείνα που μπορεί να είναι μολυσμένα με μικρόβια τροφικών δηλητηριάσεων (π.χ. κρέας, αυγά κοτόπουλα).
- ✓ Τα ζεστά μαγειρεμένα φαγητά διατηρούνται σε θερμοκρασία 60-70°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 7°C) και να ξαναζεσταθούν τουλάχιστον στους 60°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.

### ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ

Οι τραπεζοκόμοι στο τέλος κάθε γεύματος φροντίζουν για την απομάκρυνση των σκουπιδιών από τους χώρους διανομής των τροφίμων. Αφού συλλέξουν τα σκουπίδια σε κατάλληλους πλαστικούς σάκους καλά κλεισμένους, τα μεταφέρουν σε σημείο που το Νοσοκομείο ορίζει ως σημείο συλλογής σκουπιδιών για την οριστική απομάκρυνσή τους από το Νοσοκομείο.

Εάν χρησιμοποιούνται ως δοχεία απορριμμάτων ειδικοί κάδοι που μέσα τοποθετούνται οι πλαστικοί σάκοι, πρέπει να καθαρίζονται τακτικά και να απολυμαίνονται περιοδικά εσωτερικά και εξωτερικά από τους / τις τραπεζοκόμους,

σε χώρους που το Νοσοκομείο θα ορίσει και σε καμία περίπτωση στο χώρο διανομής των τροφίμων (κουζίνα).

Τα υγρά απόβλητα θα πρέπει επίσης να απομακρύνονται με τρόπο υγιεινό, σύμφωνα με τους κανόνες που έχει το Νοσοκομείο.

## **ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ – ΕΠΟΠΤΕΙΑ**

### **α) Αντικείμενο της εκπαίδευσης**

Η εκπαίδευση αφορά το νεοδιοριζόμενο και το ήδη υπάρχον προσωπικό και αφορά στις βασικές αρχές της υγιεινής και ασφάλειας 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).

### **β) 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. Στο προσωπικό που εργάζεται σε Ειδικές Μονάδες του Νοσοκομείου, θα πρέπει να δίνεται μεγαλύτερη και ειδικότερη εκπαίδευση. Κατά την διάρκεια της σύμβασης, το Τμήμα Διατροφής θα διοργανώνει ανά τακτά χρονικά διαστήματα, επιπλέον και περισσότερο εξειδικευμένα σεμινάρια εκπαίδευσης του προσωπικού που εργάζεται στην παροχή υπηρεσιών σίτισης

### **γ) Υπεύθυνος εκπαίδευσης**

Υπεύθυνος εκπαίδευσης είναι η εταιρεία / επιχείρηση. Επίσης η εταιρεία είναι υπεύθυνη για την εποπτεία του προσωπικού, για τη σωστή τήρηση των κανόνων, με ιδιαίτερη προσοχή στο νέο προσωπικό που δεν έχει επαρκή εμπειρία στο χειρισμό των τροφίμων, αλλά και στους / στις έμπειρους τραπεζοκόμους, για την αποφυγή χαλάρωσης των μέτρων, που πρέπει να εφαρμόζονται με επιμέλεια.

### **δ) Έλεγχος της εταιρείας**

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

## **ΚΑΘΗΚΟΝΤΑ ΤΩΝ ΤΡΑΠΕΖΟΚΟΜΩΝ**

- ✓ Σερβίρισμα των κύριων και ενδιάμεσων γευμάτων στους ασθενείς, όπως ορίζεται από τον τρόπο διανομής των τροφίμων του Νοσοκομείου. Σε κάθε περίπτωση οι τραπεζοκόμοι πριν από το σερβίρισμα συμβουλευονται τον κατάλογο με τα ονόματα και τις δίαιτες των ασθενών.
- ✓ Στη συνέχεια μαζεύουν τα άπλυτα σκεύη, τα πλένουν, τα στεγνώνουν και τα αποθηκεύουν σε καθαρά ντουλάπια τα οποία τουλάχιστον μια φορά την εβδομάδα καθαρίζονται από τους/τις τραπεζοκόμους.

- ✓ Από τους υπευθύνους του Τμήματος Διατροφής του Νοσοκομείου περιγράφονται λεπτομερώς και με χρονοδιάγραμμα οι υποχρεώσεις των τραπεζοκόμων και του επόπτη του ιδιωτικού συνεργείου.
- ✓ Η κουζίνα, οι πάγκοι, οι θερμοτράπεζες και τα τροχήλατα καρότσια καθαρίζονται από τους/τις τραπεζοκόμους. Ο τρόπος καθαρισμού και απολύμανσης περιγράφεται λεπτομερώς από τις υπηρεσίες του Νοσοκομείου και την Επιτροπή Νοσοκομειακών Λοιμώξεων. Η δαπάνη για τα καθαριστικά, απολυμαντικά και σκεύη καθαρισμού βαρύνει το Νοσοκομείο.
- ✓ Όταν τελειώσουν όλες οι εργασίες και κατά την απουσία των τραπεζοκόμων από την κουζίνα για οποιοδήποτε λόγο (π.χ. διανομή γευμάτων), η κουζίνα κλειδώνεται και το κλειδί παραδίδεται στην υπεύθυνη της νοσηλευτικής μονάδας όπου ανήκει.
- ✓ Κρίνεται σκόπιμο να αναφερθεί εδώ ότι η απομάκρυνση τροφίμων, έστω και μη κατάλληλων προς διάθεση, από το χώρο του Νοσοκομείου, εκτός του ότι είναι νομικώς κολάσιμη, είναι μερικές φορές και επικίνδυνη.

### **ΕΚΤΕΛΟΥΜΕΝΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΣΕ ΚΑΘΕ ΒΑΡΔΙΑ**

Οι εργασίες που υποχρεούνται τα άτομα του συνεργείου να φέρουν εις πέρας είναι οι ακόλουθες:

#### **Πρωινή βάρδια**

Παραλαβή από τα μαγειρεία του Νοσοκομείου των απαιτούμενων για το πρωινό ειδών, ταξινόμηση σε ειδικούς δίσκους για το πρωινό, διανομή στους ασθενείς, συγκέντρωση και καθαρισμός ακάθαρτων σκευών και δίσκων πρωινού, διανομή δεκατιανού, παραλαβή φρούτων, λαχανικών κλπ ειδών για μεσημεριανή διανομή, προετοιμασία σαλατών και φρούτων (σχολαστικό πλύσιμο, κοπή κλπ), παραλαβή μεσημεριανού από μαγειρεία, ταξινόμηση σε ειδικούς δίσκους, διανομή, συγκέντρωση και καθαρισμός ακάθαρτων σκευών και δίσκων του μεσημεριανού, καθαρισμός των αμαξιδίων παραλαβής και διανομής του φαγητού, γενικός καθαρισμός κουζίνας, αποκομιδή σκουπιδιών.

#### **Απογευματινή βάρδια**

Συμμετοχή στη συγκέντρωση και τον καθαρισμό των ακάθαρτων δίσκων και σκευών του μεσημεριανού φαγητού. Παραλαβή από το μαγειρείο, προετοιμασία και διανομή απογευματινού και βραδινού γεύματος, συγκέντρωση και καθαρισμός ακάθαρτων σκευών και δίσκων των δύο γευμάτων, καθαρισμός αμαξιδίων παραλαβής και διανομής του φαγητού, γενικός καθαρισμός κουζίνας, αποκομιδή σκουπιδιών.



**Τεχνικές προδιαγραφές για τους εργαζόμενους στη διανομή γευμάτων**

**Πίνακας-Παράρτημα II**

<b>ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ</b>	<b>ΑΠΑΙΤΗΣΗ</b>	<b>ΑΠΑΝΤΗΣΗ</b>	<b>ΠΑΡΑΠΟΜΠΗ</b>
Αριθμός ατόμων	Ο απαιτούμενος αριθμός σε καθημερινή βάση, ο οποίος ορίζεται από το Νοσοκομείο		
Εκπαίδευση	Τουλάχιστον απολυτήριο Γυμνασίου		
Να γνωρίζουν πολύ καλά την ελληνική γραφή και ανάγνωση	Ναι		
Ηλικία	Έως 45 ετών		
Προϋπηρεσία σε υπηρεσίες διανομής γευμάτων	Τουλάχιστον 2 έτη		
Τα άτομα να είναι αρτιμελή και να διαθέτουν ατομικό βιβλιάριο υγείας, στο οποίο φαίνεται ότι εξετάστηκαν το τελευταίο τρίμηνο	Ναι		
Απασχόληση	Απασχολούνται <u>καθημερινά μη εξαιρουμένων των Κυριακών και των αργιών</u> στο εξής ωράριο: <b>Το πρωινό ωράριο εργασίας θα είναι 7:30-14:00 (6 1/2 ώρες) και το απογευματινό ωράριο εργασίας 14:00-20:30 (6 1/2 ώρες)</b>		
Ύπαρξη επικεφαλής επόπτη του ιδιωτικού συνεργείου/εταιρείας (κυκλικό ωράριο, σε κάθε βάρδια, αποκλειστικής απασχόλησης κατά προτίμηση με ειδικότητα Τεχνολόγου Τροφίμων ή Επόπτη Δημόσιας Υγείας, ο οποίος θα βρίσκεται σε συνεργασία με το Τμήμα Διατροφής και τον Επόπτη Υγείας από τους οποίους θα προσδιορίζεται αναλυτικά η τεχνική εργασία που ακολουθείται)	Ναι		
Στολή εργασίας σύμφωνα με τα σχέδια και χρώματα του	Ναι		

Νοσοκομείου που θα διατίθεται από το ιδιωτικό συνεργείο			
Διατήρηση καθαρής ποδιάς και τακτική αλλαγή της. Η δαπάνη για τη στολή και το κόστος καθαρισμού επιβαρύνει το ιδιωτικό συνεργείο.	Ναι		
Καθαρισμός της στολής από το συνεργείο συνολικά, και όχι από τον καθένα εργαζόμενο ξεχωριστά	Ναι		
Χρησιμοποίηση ειδικής στολής σε ειδικά τμήματα με ασθενείς υψηλού κινδύνου όπως προσδιορίζει το Νοσοκομείο	Ναι		
Προσδιορισμός ανάγκης χρήσεως γαντιών ή άλλων μέτρων προστασίας από το Τμήμα Διατροφής	Ναι		
Ειδική πρόβλεψη από το Νοσοκομείο για το χώρο αποδυτηρίων του προσωπικού του συνεργείου	Ναι		
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	Ναι		
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 /	Ναι		

<p>επιχείρηση παραβαίνει τους παραπάνω όρους, το Νοσοκομείο δικαιούται σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις να επιβάλλει κυρώσεις</p>			
<p>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, τον Επόπτη Δημόσιας Υγείας και σε συνεργασία με την Επιτροπή Νοσοκομειακών Λοιμώξεων)</p>	Ναι		
<p>Το προσωπικό της εταιρείας θα είναι σταθερό και εκπαιδευμένο. Δεν θα απασχολείται σε άλλες επιχειρηματικές δραστηριότητες της εταιρείας. Στο Νοσοκομείο θα υπάρχει ονομαστικός κατάλογος των εργαζομένων στο χώρο των τροφίμων, ενώ οποιαδήποτε μεταβολή στο προσωπικό, θα γνωστοποιείται γραπτά στο Νοσοκομείο.</p>	Ναι		
<p>Σε περίπτωση που κάποιος εργαζόμενος μεταφερθεί από διαφορετική απασχόληση πχ. συνεργείο καθαριότητας στο χώρο των τροφίμων, θα πρέπει να έχει γραπτή γνωμάτευση από γιατρό του Νοσοκομείου για την καταλληλότητα και την ακίνδυνη για τους ασθενείς μετακίνησή του.</p>	Ναι		
<p>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 και</p>	Ναι		

προστατεύουν τα τρόφιμα από επιμολύνσεις (όπως καθορίζονται από τον ΕΦΕΤ)			
Υποχρεωτική εκπαίδευση του προσωπικού από την εταιρεία για τουλάχιστον 30 ώρες, θεωρητικά και πρακτικά. Ο εκπαιδευόμενος υπογράφει δήλωση ότι εκπαιδεύτηκε. Η δήλωση καταχωρείται στο αρχείο της Εταιρείας και είναι στη διάθεση του Νοσοκομείου. Παροχή μεγαλύτερης και ειδικότερης εκπαίδευσης στο προσωπικό ειδικών μονάδων. Η εκπαίδευση αφορά το νεοδιοριζόμενο και το ήδη υπάρχον προσωπικό με αντικείμενο τις βασικές αρχές της υγιεινής των τροφίμων (όπως καθορίζονται από τον ΕΦΕΤ), 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 και τη διαχείριση των αποβλήτων (σκουπιδιών).	Ναι		
Η εταιρεία/επιχείρηση ορίζεται υπεύθυνη της εκπαίδευσης, καθώς και της εποπτείας για την σωστή τήρηση των κανόνων υγιεινής και ασφαλούς διαχείρισης τροφίμων	Ναι		
Η εταιρεία ελέγχεται από το Τμήμα Διατροφής, τον Επόπτη Δημόσιας Υγείας και την Επιτροπή Νοσοκομειακών Λοιμώξεων	Ναι		
Τα καθήκοντα των τραπεζοκόμων καθορίζονται σύμφωνα με τις σελίδες 6-7 των τεχνικών προδιαγραφών της διακήρυξης	Ναι		

Η Προϊσταμένη  
του Τμήματος Διατροφής