



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
1^η Υ.ΠΕ. ΑΤΤΙΚΗΣ
Γ.Ν.Α. «Ο ΕΥΑΓΓΕΛΙΣΜΟΣ-
ΟΦΘΑΛΜΙΑΤΡΕΙΟ ΑΘΗΝΩΝ-
ΠΟΛΥΚΛΙΝΙΚΗ» Ν.Π.Δ.Δ.
ΥΠΗΡΕΣΙΑ: ΙΑΤΡΙΚΗ
ΥΠΔ/ΣΗ: ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΥ
ΤΜΗΜΑ: ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ
ΤΗΛ.: 213-2041163, 213-2045035

Αθήνα 22-04-2020

Θέμα: Προδιαγραφές παροχής υπηρεσιών γευμάτων - Βοηθοί
Μαγείρων CPV 55320000-9

Περιεχόμενα

| | |
|---|---|
| ΕΙΣΑΓΩΓΗ | 2 |
| ΒΑΣΙΚΑ ΚΡΙΤΗΡΙΑ | 3 |
| ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΥΓΕΙΑΣ | 4 |
| ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΒΟΗΘΩΝ ΜΑΓΕΙΡΩΝ ΚΑΙ ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ | 5 |
| ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ..... | 6 |
| ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ – ΕΠΟΠΤΕΙΑ | 7 |
| ΚΑΘΗΚΟΝΤΑ ΒΟΗΘΩΝ ΜΑΓΕΙΡΩΝ | 8 |
| ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΒΟΗΘΟΥΣ ΜΑΓΕΙΡΟΥΣ..... | 9 |

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 εκπαιδευτεί 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 (Κανονισμοί Υγιεινής και Επίσημου Ελέγχου των Τροφίμων του 2006), 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 ηλικία μέχρι 45 ετών (ή μέχρι 55 ετών εφόσον διαθέτουν αποδεδειγμένη προϋπηρεσία τουλάχιστον 10 ετών σε φορείς του Δημοσίου), να είναι αρτιμελείς και υγιείς (με εγκεκριμένο από τις αρμόδιες υπηρεσίες βιβλιάριο υγείας, στο οποίο να φαίνεται ότι εξετάστηκαν από ιατρικό προσωπικό το τελευταίο τρίμηνο και είναι υγιείς)
- 2) Να έχουν απολυτήριο τίτλο τουλάχιστον Γυμνασίου, ώστε να γνωρίζουν πολύ καλά την ελληνική γραφή και ανάγνωση.
- 3) Οι υποψήφιοι πρέπει να έχουν δίπλωμα επαγγελματικής κατάρτισης ΙΕΚ αντίστοιχης ειδικότητας ή να είναι απόφοιτοι ή τελειόφοιτοι σχετικής σχολής και σε περίπτωση έλλειψης υποψηφίων με τα ανωτέρω προσόντα θα προσληφθούν άτομα με εμπειρία στην ειδικότητα τουλάχιστον 8 μηνών που να αποδεικνύεται εγγράφως.
- 4) Οι υποψήφιοι θα πρέπει να φέρουν επικυρωμένα αντίγραφα των πτυχίων και των τίτλων σπουδών τους και αποδεικτικά προηγούμενης εργασίας στον ίδιο τομέα.
- 5) Να διαθέτουν προϋπηρεσία σε υπηρεσίες παροχής υπηρεσιών γευμάτων τουλάχιστον 3 ετών.
- 6) Να έχουν εκπληρώσει τις στρατιωτικές τους υποχρεώσεις.
- 4) Ο αριθμός του διαθέσιμου προσωπικού θα είναι **συνολικά 8 άτομα** και θα απασχολούνται καθημερινά μη εξαιρουμένων των Κυριακών και των αργιών στο εξής ωράριο:

Το πρωινό ωράριο εργασίας θα είναι 6:30-13:00 (6 1/2 ώρες) και το απογευματινό ωράριο εργασίας 11:00-17:30 (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. Το Τμήμα Διατροφής έχει δικαίωμα να προβεί σε αλλαγές του αριθμού ατόμων σε κάθε βάρδια, σε περίπτωση που αλλάξουν οι ανάγκες του. Το προσωπικό του ιδιωτικού συνεργείου θα απασχολείται ανάλογα με τις ανάγκες του Νοσοκομείου και ειδικότερα του Τμήματος Διατροφής.
- 6) 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 **υπευθύνου** του ιδιωτικού συνεργείου / εταιρείας, 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.
- 7) 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.

Β) Πουκαμίσια 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 σουστες και να έχει δύο τσέπες.

Γ) Ποδιά σερβιρίσματος, λευκού χρώματος.

Δ) Υποδήματα (τσόκαρα, μπλε σκούρα, κλειστά χωρίς τρύπες).

- 8) 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.
- 9) Ο καθαρισμός της στολής δε θα γίνεται από κάθε ένα εργαζόμενο ξεχωριστά, άλλα συνολικά από το συνεργείο / εταιρεία.
- 10) Το τμήμα Διατροφής θα προσδιορίζει την ανάγκη χρήσεως γαντιών ή άλλων μέτρων προστασίας.
- 11) Για το χώρο αποδυτηρίων του προσωπικού του συνεργείου θα πρέπει να υπάρχει ειδική πρόβλεψη από το Νοσοκομείο.
- 12) Οι βοηθοί Μαγείροι 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.
- 13) Η αξιολόγηση των βοηθών Μαγείρων 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.
- 14) Απαιτείται υψηλός βαθμός ατομικής καθαριότητας, από κάθε πρόσωπο που κινείται σε χώρους όπου γίνονται εργασίες με τρόφιμα και το οποίο πρέπει να φορά κατάλληλο και καθαρό ρουχισμό. Η εταιρεία έχει 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.

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 ΒΟΗΘΩΝ ΜΑΓΕΙΡΩΝ 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 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 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 ζεστό μαγειρεμένα φαγητό 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.

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. 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 βοηθούς μαγείρων, 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 ΒΟΗΘΩΝ ΜΑΓΕΙΡΩΝ

Συμμετοχή στις ημερήσιες εργασίες του Μαγειρείου, βοηθώντας τους μάγειρες και οι οποίες είναι οι εξής:

- ✓ Καθημερινή παραλαβή από τον διαχειριστή της αναγκαίας ποσότητας υλικών για το ημερήσιο φαγητό με βάση το διαιτολόγιο
- ✓ Επιμελημένη και έγκαιρη προετοιμασία και παρασκευή του φαγητού σύμφωνα με το διαιτολόγιο
- ✓ Σερβίρισμα του μεσημεριανού και βραδυνού γεύματος σε καθορισμένους από το Γραφείο των διαιτολόγων αριθμούς μερίδων ανά νοσηλευτική κλινική
- ✓ Εκτέλεση κάθε άλλη εργασία σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης με υπόδειξη του Υπεύθυνου του Μαγειρείου
- ✓ Τήρηση όλων των όρων υγιεινής στους χώρους παρασκευής φαγητού.

Οι εκτελούμενες εργασίες σε κάθε βάρδια θα ορίζονται από τον Υπεύθυνο του Μαγειρείου.

Το προσωπικό της εταιρείας θα είναι σταθερό και εκπαιδευμένο και 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. Το προσωπικό θα υπογράφει καθημερινά δελτίο παρουσίας του

Τμήμα

Διατροφής

Τεχνικές προδιαγραφές για τους βοηθούς μαγειρών

Πίνακας-Παράρτημα II

| ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ | ΑΠΑΙΤΗΣΗ | ΑΠΑΝΤΗΣΗ | ΠΑΡΑΠΟΜΠΗ |
|---|--|----------|-----------|
| Αριθμός ατόμων | Ο απαιτούμενος αριθμός σε καθημερινή βάση, ο οποίος ορίζεται από το Νοσοκομείο | | |
| Εκπαίδευση | Τουλάχιστον απολυτήριο τίτλο Γυμνασίου. | | |
| Να γνωρίζουν πολύ καλά την ελληνική γραφή και ανάγνωση | Ναι | | |
| Ηλικία | Έως 45 ετών (η <u>μέχρι 55 ετών</u> εφόσον διαθέτουν αποδεδειγμένη προϋπηρεσία τουλάχιστον >10 ετών σε υπηρεσίες διανομής γευμάτων φορέων του Δημοσίου) | | |
| Προϋπηρεσία σε υπηρεσίες διανομής γευμάτων | Τουλάχιστον 3 έτη | | |
| Κατανομή θέσεων | Ποσοστό 60% μέχρι 45 ετών, και 40% του προσωπικού μέχρι 55 ετών | | |
| 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: Το πρωινό ωράριο εργασίας θα είναι 6:30-13:00 (6 1/2 ώρες) και το απογευματινό ωράριο εργασίας 11:00-17:30 (6 1/2 ώρες) | | |
| Ύπαρξη επικεφαλής υπευθύνου 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 Προϊστάμενο του από τους οποίους θα προσδιορίζεται αναλυτικά η τεχνική εργασία που ακολουθείται) | Ναι | | |
| Στολή εργασίας σύμφωνη με τα σχέδια και χρώματα του Νοσοκομείου που θα διατίθεται από το ιδιωτικό συνεργείο | Ναι | | |
| 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 | Ναι | | |

| | | | |
|---|-----|--|--|
| συνολικά, και όχι από τον καθένα εργαζόμενο ξεχωριστά | | | |
| 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 / επιχείρηση παραβιάζει τους παραπάνω όρους, το Νοσοκομείο δικαιούται σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις να επιβάλλει κυρώσεις | Ναι | | |
| 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) | Ναι | | |
| 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. | Ναι | | |
| 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 (όπως καθορίζονται από τον ΕΦΕΤ) | Ναι | | |
| 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 | Ναι | | |

| | | | |
|---|-----|--|--|
| <p>Νοσοκομείου. Παροχή μεγαλύτερης και ειδικότερης εκπαίδευσης στο προσωπικό ειδικών μονάδων.</p> <p>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.</p> | | | |
| <p>Η εταιρεία/επιχείρηση ορίζεται υπεύθυνη της εκπαίδευσης, καθώς και της εποπτείας για την σωστή τήρηση των κανόνων υγιεινής και ασφαλούς διαχείρισης τροφίμων</p> | Ναι | | |
| <p>Η εταιρεία ελέγχεται από το Τμήμα Διατροφής (Προϊστάμενο - Τεχνολόγο Τροφίμων) και την Επιτροπή Νοσοκομειακών Λοιμώξεων</p> | Ναι | | |
| <p>Τα καθήκοντα των βοηθών μαγείρων καθορίζονται σύμφωνα με τη αντίστοιχη σελίδα των τεχνικών προδιαγραφών της διακήρυξης</p> | Ναι | | |