

COVID19 – PRECAUZIONI PER LA CUCINA

In cucina, l'obiettivo è quello di proteggere gli alimenti da una potenziale contaminazione da droplets, così come di proteggere il personale di cucina da una potenziale trasmissione indiretta attraverso superfici che sono state a contatto con i residenti affetti da Covid.

Dispositivi di Protezione Individuale

Igiene delle mani



Uniforme di lavoro



Cuffia



Maschera



Guanti



Igiene delle Mani

All'ingresso della cucina: disinfettarsi le mani.

Requisito per un'igiene efficace = Rimuovere gioielli, monili, orologio.

Quando lavarsi le mani?

Situazioni di base:

- Prima e dopo una pausa
- Prima e dopo l'uso del bagno
- Dopo aver starnutito o tossito

Situazioni specifiche:

- Dopo aver toccato un oggetto che è stato toccato da molte persone: per esempio, la maniglia di una porta

Dentro la Cucina:

- All'inizio e alla fine del turno
- Prima e dopo la preparazione di un pasto
- Dopo aver tolto i guanti
- In caso di mani sporche
- Passando da un compito "sporco" a un compito "pulito"

Uniformi di lavoro

- Indossare una nuova uniforme ogni giorno
- Non portatevi a casa gli abiti da lavoro.
- Le uniformi devono essere lavate a 60°C e asciugate in asciugatrice secondo il tempo del programma

Cuffia per Capelli

- Legare i capelli insieme
- La charlotte copre tutti i capelli
- Utilizzare una nuova retina per capelli per ogni turno.
- Non toccare la calzetteria, né con i guanti né a mani nude
- Non lavare e riutilizzare se usato una sola volta.

Maschera

Indossare una maschera per proteggere se stessi e gli altri (trasmissione da goccioline prodotte quando si tossisce, si starnutisce, si parla e si respira).

È una barriera fisica.

Non toccare mai la parte anteriore della maschera. Se si tocca accidentalmente la parte anteriore della maschera, disinfettarsi le mani con una soluzione idroalcolica lavarsi le mani.

Utilizzo:

- Se la maschera è sporca, danneggiata o se si ha difficoltà a respirare, sostituirla con una nuova.
- Non utilizzare una maschera sporca e smaltirla immediatamente dopo ogni utilizzo in un cestino chiuso
- Durata massima di una maschera chirurgica: da 6 a 8 ore; per una maschera in tessuto, massimo 4 ore in caso di uso intensivo
- Non utilizzare una maschera con valvola

Guanti

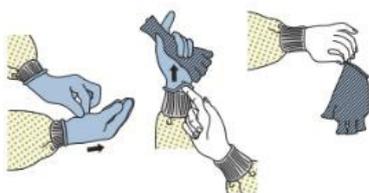
- Indossare guanti quando si è a contatto con gli alimenti (per proteggere gli altri)
- Indossare guanti quando si è a contatto con piatti sporchi
- Utilizzare guanti adatti all'uso in cucina.
- Lavare le mani prima di indossare e dopo aver tolto i guanti.
- Non indossare guanti inutilmente (falso senso di sicurezza, maggiore rischio di contaminarsi).
- Cambio dei guanti al momento giusto (da un lavoro "sporco" a un lavoro "pulito"):

Es: cambiare i guanti tra la manipolazione di piatti sporchi e la manipolazione di piatti puliti

IMPORTANTE:

2 indicazioni per l'utilizzo dei guanti in cucina:

- Mentre si lavano i piatti: per proteggersi
- Durante la manipolazione degli alimenti: per proteggere gli altri



Mansioni

Quando si entra nelle camere dei pazienti

Per il personale di cucina, NON è consigliato entrare nelle stanze dei residenti o in un servizio di coorte per i residenti con covid-19. Né è opportuno che il personale sanitario entri in cucina. Se il personale della cucina è tenuto a portare i vassoi nelle stanze, deve indossare i DPI appropriati.

1/ Maschera: FFP2 OU Maschera chirurgica + visiera facciale (come alternativa)

2/ Protezione Oculare: Visiera o occhiali protettivi. La protezione degli occhi fa parte dei dispositivi standard per proteggersi in caso di contatto diretto con pazienti sospetti o positivi. Protegge gli occhi e il viso da schizzi e sporco (quindi anche da goccioline contenenti Covid). È anche una barriera fisica.

3/ Blusa/camice:

- Utilizzare una nuova uniforme di lavoro ogni giorno, e quando visibilmente sporca
- Quando si sospetta la presenza di covid-19, il personale deve cambiare il camice tra un paziente e l'altro.
- Nei casi confermati di covid-19 si può tenere lo stesso camice a condizione che non si debba uscire dall'area positivi.
- Il camice assicura che l'uniforme non sia contaminata.

Portare I Vassoi

(Idealmente non dovrebbe essere fatto dal personale della cucina)

- Tutti i vassoi / utensili devono essere nuovi o disinfettati.
- Non indossare guanti in assenza di indicazioni (falso senso di sicurezza)
- Pulizia e disinfezione del carrello di servizio dopo l'uso
- Identificare chiaramente un carrello per portare i pasti e un carrello per liberare il piatti sporchi e tenere separati i due carrelli

Riutilizzo dei Vassoi

- Tutti i vassoi che escono dalla stanza di un residente devono essere considerati potenzialmente contaminati
- Pulizia e disinfezione accurata del carrello
- Utilizzare un prodotto adatto + rispettare il tempo di contatto.
 - Disinfezione termica di vassoi e utensili da cucina
- 1 ciclo completo è sufficiente

Zona di lavaggio dei piatti e delle stoviglie

- Conservare i carrelli puliti e sporchi non metterli mai nella stessa stanza durante l'uso (solo dopo la pulizia)
- Indossare i guanti solo quando si lavano i piatti e gettarli via subito dopo averli usati. Lavarsi le mani.
- Non maneggiare mai la lavastoviglie con i guanti sporchi.

Dei nuovi guanti possono essere utilizzati per rimuovere le stoviglie pulite (calde) come protezione dal calore.