



EMBERI ERŐFORRÁSOK
MINISZTERIUMA

ELJÁRÁSREND

Az EMMI Egészségügyi Szakmai Kollégium Dietetikai, humán táplálkozás (szakdolgozói) Tagozatának ajánlása a COVID-19 ellátásrenddel kapcsolatban

1. ÁLTALÁNOS SZEMPONTOK

Válsághelyzet esetén minden intézménynek kell válságkezelési tervvel rendelkeznie.¹ A rendelet 1. sz. mellékletének 11. pontja szabályozza az Élelmezési terv részletes leírását.

- A különösen veszélyeztetett dolgozót (krónikus beteg, kismama) mentesítése a munkavégzés alól, a munkavállaló és a munkáltató számára legkevésbé hátrányos feltételekkel. (Állásidő, táppénz, stb.)

- Az eü intézetek igényeinek kielégítése élvezzen prioritást a beszállítók részéről (szükség esetén hatósági intézkedéssel)

- Az áruellátás esetleges akadályoztatása miatt a raktárkészlet biztonsági feltöltése szükséges a leggyakrabban használt élelmiszerekből (biztonsági tartalékképzés)

- Az ellátási szolgáltatás rendszerének sérülése, a szolgáltatás kiesése esetére 1–3, 4–14 napra és 15 napon túli időszakokra a beszállítókkal megállapodások/előszerveződések álljanak rendelkezésre azzal a céllal, hogy biztosított legyen a betegek, alkalmazottak, valamint a közreműködők élelmezése, ellátása, a nyersanyagok beszerzése és a kiesett szolgáltatás pótlása érdekében.

- A HACCP és személyi higiénés előírások szigorú betartása.²

- Az élelmiszerbiztonságra vonatkozó rendelkezések, szabályok dokumentált követése.³

- Az intézményekben a személyi higiénés és COVID-19 elleni védekezésre alkalmas védőeszközök biztosítása a dolgozók számára, valamint a használatukra vonatkozó központi oktatás megszervezése.

- Minden egészségügyi dolgozó részére lehetőség a melegékezésre az intézményen belül.

- A bent rekedt dolgozók élelmezésének megoldására terv készítése.

- A kórházi gépek, eszközök elsőbbségi javításának garantálása. (Szervizek, kapcsolattartók (elérhetőségek) megnevezése, megállapodások létrehozása a gyors, minőségi javítás érdekében.)

- Szükség szerint az intézetek katasztrófa tervének életbe léptetése.⁴

¹ Az egészségügyi intézmények egészségügyi válsághelyzeti terveinek tartalmi követelményeiről, valamint egyes egészségügyi tárgyú miniszteri rendeletek módosításáról szóló 43/2014.(VIII.19) EMMI rendelet

² A HACCP szerinti, a személyi higiénét fokozottan betartó ételkészítési gyakorlat

<https://www.nnk.gov.hu/index.php/lakossagi-tajekoztatok/koronavirus/517-elelmiszerek-erintettsege-a-koronavirussal->

[kapcsolatosan?fbclid=IwAR04xnxnCTeH_IQa6hqV_vNNeVMRXUeBoQgzWkdFvveNpqZDtdzKF1tlt1o](https://www.nnk.gov.hu/index.php/lakossagi-tajekoztatok/koronavirus/517-elelmiszerek-erintettsege-a-koronavirussal-kapcsolatosan?fbclid=IwAR04xnxnCTeH_IQa6hqV_vNNeVMRXUeBoQgzWkdFvveNpqZDtdzKF1tlt1o)

³ Az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről 2008. évi XLVI. törvény

2. AZ ÉLELMEZÉSI ÉS DIETETIKAI SZOLGÁLTATÁST BIZTOSÍTÓ DOLGOZÓK

- Járványügyi helyzetben az illetékes szakmai előírások szerinti a megfelelő védőöltözet, maszk (FFP2, FFP3), kesztyű stb. álljon a dolgozók rendelkezésére, és ezek helyes használatáról kapjanak képzést.⁵
- A személyzet létszámcsökkenése esetén a kieső főző-, ellátó kapacitás pótlását (pl.: másik tovább működő konyha kapacitás bővítésével, a szállítási feladatok átszervezésével kell megoldani, ill. a vendéglátóiparban felszabadult munkaerőkapacitás átcsoportosításával)
- Minél kevesebb ember kerüljön kapcsolatba a betegosztállyal (pl.: ételszállítók, étel felszolgálók) ők a főzötérbe visszaérkezéskor, ill. a szállításban, áruátvételben résztvevők az aktuális, vonatkozó higiénés szabályok betartásával minimalizálják a fertőzés terjedésének rizikóját.
- Szükség esetére a konyhai dolgozók transzportjának megszervezése a helyi kondíciókhoz igazodva.
- Az intézményben dolgozó dietetikusok létszámának korlátozása, a napi személyes jelenlétet igénylő adminisztratív és táplálási feladatok ellátásáért.
- Az egyéb dietetikai munkaköri, szakmai feladatok pl. étlaptervezés, egyéni étrendek meghatározása, kapcsolattartás a gyógyító teammel, oktató anyagok készítése, dietetikai, táplálkozási tanácsadás online (home office, skype), illetve telefonon keresztül oldandók meg.

3. BETEGÉLELMEZÉS

- A betegek részére a gyógyellátás igényei és szükségletei szerinti élelmezést kell biztosítani, és törekedni kell a rendkívüli helyzetben is a legalább naponta egy meleg és két hideg étkezés biztosítására⁶
- A betegek étkezőben történő ellátása helyett célszerű az étkezést kórteremben egyéni tálalással megoldani, ill. az ebédlőben minél messzebb ültetni a betegeket egymástól.
 - Az étkező helyiség előtt kézfertőtlenítő automata elhelyezése szükséges.
 - Az étkező helyiségben a kézmosás megfelelő módjáról tájékoztatót kell kifüggeszteni.
 - A kenyeret minden étkezésnél célszerű adagonként fóliába csomagolva kínálni.

4. ÉLELMEZÉSI ÜZEM

- Fokozott higiénés követelmények, a HACCP-t előíró jogszabályok, előírások alapján a HACCP rendszerek kialakítása, üzemeltetése.
- A HACCP szabálykönyv előírásainak fokozott betartatása és betartása érdekében, dokumentált oktatás és fokozott ellenőrzés szükséges.

Az élelmiszer előkészítés, főzés, szállítás, adagolás, hideg étkezés csomagolása, kiszolgálás ételszállítás alatt fokozott figyelmet kell fordítani:

- a meglévő, vagy ideiglenesen igénybe vett konyhák, raktárak, előkészítők, egyéb tároló helyiségek, a főzőedényzet, a tálaló eszközök, tányérok, evőeszközök, egyéb felszerelések, stb. higiénés előírásainak megkövetelésére,

⁴ Az egészségügyi intézmények egészségügyi válsághelyzeti terveinek tartalmi követelményeiről, valamint egyes egészségügyi tárgyú miniszteri rendeletek módosításáról szóló 43/2014.(VIII.19) EMMI rendelet

⁵ A munka törvénykönyvéről szóló 2012. évi I. törvény 51 § 4. bekezdése szerint "A munkáltató biztosítja az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzés követelményeit."

⁶ Az egészségügyi szolgáltatások nyújtásához szükséges szakmai minimumfeltételekről szóló 60/2003. (X.20.) ESZCSM rendelet

- a konyhatechnikai eszközök, gépek, raktárak, előkészítők, főzőhelyek, feldolgozó helyek szociális helyiségek műszak utáni fertőtlenítésére,
- a személyzet egészségi állapotára, személyi tisztaságára kiemelten a gyakori kézmosásra, fertőtlenítésre, az előírt ruházat- védőruházat - viselésére, tisztaságára, munkafegyelmére
- az élelmiszerek előírás szerű feldolgozására, a technológiai folyamatok legszigorúbb betartására,
- a nyers, feldolgozásra váró élelmiszerek zárt helyen történő tárolására,
- a főző- és tálaló edényzet, a tányérok, evőeszközök, stb. előírásoknak megfelelő gondos elmosogatására, fertőtlenítésére
- a tálaló személyzet védőfelszerelés viselésére
- a fertőzöttek részére eldobható, egyszerhasználatos tányérok, eszközök biztosítására
- az ételek zárt, fóliázott edényekben kerüljön a betegek elé, mind az egyéni, mind a csoportos tálalás esetén
- az ételszállítás esetén a szállítás csak zárt edényzetben történhet,
- a szállítóedények tisztítását, fertőtlenítését fokozott figyelemmel kell végezni, a kiszállítás helyén és a visszaszállítás után is
- a szállító gépjárművek tisztítása, fertőtlenítése fokozott figyelemmel történjen
- Ételtértékesítés esetén a fizetést készpénz helyett átutalással javasolt megoldani.

5. DIETETIKAI SZOLGÁLTATÁS

A betegjog alapján a betegek gyógyulásához szükséges dietoterápiás ellátást biztosítani kell.⁷ A beteg és dietetikai szolgálat munkatársainak egészségvédelme érdekében a védőfelszerelés használata kötelező.

Javasolt:

- fokozottabb higiénés szabályok betartását a min. 2 m távolság betartását dietetikus és beteg között
- szüneteltetni, vagy csökkenteni a verbális, „face to face” egyéni dietetikai tanácsadást
- a helyzethez igazodó dietetikai ismeretterjesztők, részletes írásos tájékoztatók összeállítása e-mail-ben továbbítható, információs monitorokon is vetíthető oktató anyagok, ppt-k készítése a papír alapú szóróanyagok helyett.
- csoportos tanácsadások mellőzése
- a számítógépek billentyűzetének, egereknek, egyéb sokak által megfogott tárgyaknak (kilincs, asztalok felülete) gyakori fertőtlenítése
- észletes írásos tájékoztatók összeállítása, eljuttatása a beteghez
- elektronikus eszközök használata, ezen keresztül kapcsolattartás (email, skype, messenger, telefon)
- A dietetikus szakemberek kirendelésére vonatkozóan az intézmény válsághelyzeti tervében szereplők az irányadók.
- A válsághelyzeti tervet elérhetővé kell tenni az élelemezési és dietetikai szolgáltatást nyújtó dolgozók számára.

6. KARANTÉN (JÁRVÁNYKÓRHÁZ) ESETÉN

Minden osztály betege fertőzöttnek tekintendő!

- A védőruházatra vonatkozóan, az egyszerhasználatos kezelébasra kell felvenni az egyszerhasználatos

⁷ Az egészségügyről szóló 1997. évi CLIV. törvény

ruhát, arra a védőszemüveget, szűrős maszkot, gumikesztyűt, papucsot és védő lábzsákot.

- a maszk 8-órán keresztül véd.
- az eldobható, egyszerhasználatos védőfelszerelés, a fertőző öltözethez hasonlóan kezelendő.
- akaraténban lévő osztályra beteghez csak megfelelő védőfelszerelésben megy a dietetikus, ill élelmezési dolgozó.
- a vizit után zsilipelős rendszerben lefürdés és tiszta védőruha felvétele az eljárás!
- minden esetben a szappanos kézmosást, alkoholos kézfertőtlenítés követ.

A beszállítókkal egyeztetés történik a kiemelt intézetek ellátásáról.

Az étkeztetéshez az egyszer használatos eszközök meghatározása szükséges

- ½ l-es leveses tál tetővel
- ½ l-es második fogásnak való tetővel ellátott tányér
 - papír tányér
 - hőálló műanyag pohár
 - kés
 - evőkanál
 - villa
 - szívószál
 - szalvéta
- folyadék pótlására napi 2-l (pl.: ásványvíz, 100%-os gyümölcslé).
- Az étkeztetés folyamatának kidolgozása a helyi kondíciókra.
- Tálalás egyszer használatos tányérokba történik, a diéta a lezárt tetőn alkoholos filccel jelölendő.
- A reggeli és a vacsora külön csomagolva, diéták szerint felcímkézve kerül papírdobozokba/zacskóba, amit zárt konténerben szállítanak a kijelölt helyre, és a dobozok/zacskók kerülnek átadásra.
- Az ételmaradékokat és az étkezéshez használt eszközöket veszélyes hulladékként kell kezelni.

7. ALAPELLÁTÁS, JÁRÓBETEG ELLÁTÁS

- a dietetikai, táplálkozási tanácsadás átmeneti szüneteltetése, illetve online formák felajánlása javasolt (skype, chat, vagy email lehetősége, esetleg telefonos tanácsadás)

8. INTÉZMÉNYEN KÍVÜLI DIÉTÁS TANÁCSADÁS

- Szüneteltetése, esetleg a verbális „face to face” tanácsadás mértékének csökkentetése, Aki vállalja, védőfelszerelés használata,
- fertőtlenítés biztosítása a saját és betege/kliense részére
- a min 2 m távolság betartását dietetikus és beteg/kliens között
- a higiénés szabályok fokozottabb betartásával.

9. KÖZÉTKEZTETÉS

- Az önkormányzati idős és gyerek étkeztetés ellátás támogatása – az Országos Gyógyszerészeti és Élelmezésegészségügyi Intézet által kidolgozott javaslatok figyelembevételével – helyi terv készítésével.

A gyermekétkeztetésben igény szerint a napi egyszeri ebéd biztosítása, szülői hazavitellel.

A közétkeztetést ellátó főzőkonyhákra vonatkozó javaslatok megegyeznek a betegélelmezéssel, kiegészítve az alábbiakkal:

- a közétkeztetési rendelet ideiglenes felfüggesztése ⁸
- egyszerűsített étlaptervezés (nyersanyagbeszerzési nehézségek esetén)
- eldobható egyszerűhasználatos (lehetőség szerint környezetkimélő) lezárható ételdobozok használata
- a diétát továbbra is biztosítani kell
- a higiénés szabályok szerinti kiszolgálási körülmények megteremtése
- a kiszolgáló térben egyszerre egy szülő tartózkodhat, vagy min 2 m-es távolság biztosítása a sorban állók között
- a kiszolgálótérben kézfertőtlenítő biztosítása, használatának kötelezővé tétele
- a kiszolgáló védőfelszerelése
- a kiszolgálást a lehető legrövidebb időn belül le kell bonyolítani
- a kiszolgálás előtt és után fertőtlenítő takarítás
- a külsős étel kiszállítás esetén, a napi két alkalom lehetőség szerinti átszervezése egy alkalomra.

Az eljárásrend visszavonásig érvényes.

Készítette: EMMI Egészségügyi Szakmai Kollégium
Dietetikai, humán táplálkozás (szakdolgozói) Tagozat

Budapest, 2020. március „ 21. „

Jóváhagyta:

Prof. Dr. Kásler Miklós
miniszter



⁸ A közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló 37/2014.(IV.30) rendelet