



**Anexa 2 la Hotărârea Consiliului de Administrație nr. 86 din 1 octombrie 2020**

**Rector,**  
**Prof. dr. ing. Puiu Lucian GEORGESCU**

**Plan de curățenie și dezinfecție**  
a cantinei, spațiilor de cazare și spațiilor comune (holuri, săli de lectură etc.)

<b>Nr. crt.</b>	<b>Activitate</b>	<b>Termen</b>	<b>Responsabili</b>
1)	Dezinsecția periodică a spațiilor.	la 3 luni sau ori de câte ori este nevoie	Administratorii de cămine
2)	Deratizarea periodică a spațiilor.	la maximum 6 luni, sau ori de câte ori este nevoie	
3)	Se asigură spații pentru depozitarea rufelor, cu respectarea obligatorie a circuitelor separate pentru rufăria curată și cea murdară.	Permanent	Administratorii de cămine
4)	Sunt asigurate condițiile pentru colectarea, dezinfectarea, spălarea, uscarea, călcarea și distribuirea rufelor.	Permanent	Pesonalul din spălătorie
5)	Dacă este posibil, servirea mesei se face și la pachet, eventual pe bază de precomandă.	Permanent	Personalul cantinei
6)	În cazul în care este asigurată masa la cantina universității sau în sala de mese de la bufetele spațiilor de învățământ, se vor organiza intervale de acces, astfel încât să se evite aglomerările de persoane.	Permanent	Personalul cantinei și al bufetelor spațiilor de învățământ
7)	Spălarea veselei și a tacâmurilor se face obligatoriu cu apă caldă curentă. Spălarea acestora constă în următoarele operațiuni: -curățare mecanică de resturi alimentare, -spălare cu apă caldă cu detergenți, dezinfectanți pentru sectorul alimentar -clătire cu apă rece.	Permanent	Personalul cantinei și al bufetelor spațiilor de învățământ
8)	Vesela și tacâmurile se depozitează numai în dulapuri închise.	Permanent	
9)	Asigurarea veselei și tacâmurilor în număr cel puțin egal cu cel al consumatorilor care servesc masa. Sunt interzise spălarea veselei între serii și folosirea acesteia la mai multe serii de consumatori	Permanent	Personalul cantinei și al bufetelor spațiilor de învățământ

Nr. crt.	Activitate	Termen	Responsabili
10)	În cazul în care masa se asigură în sistem de catering și există personal care asigură servirea acestei mese, este obligatoriu ca acest personal să poarte echipament de protecție și să efectueze examinările medicale prevăzute de legislația în vigoare pentru angajații unităților de alimentație colectivă.	Permanent	Administrator cantină
11)	Se asigură păstrarea de probe din toate alimentele consumate timp de 48 de ore. Păstrarea se va face în spații frigorifice.	Permanent	Administrator cantină Personalul cantinei
12)	Asigurarea în sala de mese a unei suprafețe de cel puțin 1,2 mp/persoană.	Permanent	Administrator cantină Personalul cantinei
13)	Se asigură aprovizionarea permanentă cu ustensile, materiale de curățenie și produse biocide avizate, necesare pentru întreținerea curățeniei și efectuarea operațiunilor de dezinfecție.	Permanent	Personalul direcției
14)	Se interzice așezarea scaunelor pe mese, în timpul efectuării curățeniei de după servirea mesei.	Permanent	Administrator cantină Personal cantină și al bufetelor spațiilor de învățământ
15)	Gestionarea echipamentelor și obiectelor specifice (tăvi, tacâmuri, carafe pentru apă etc.) va fi adaptată, astfel încât contactele să fie limitate. Se recomandă folosirea de tacâmuri de unică folosință	Permanent	Administrator cantină Personal cantină și al bufetelor spațiilor de învățământ
16)	Se va realiza cu strictețe curățenia generală și dezinfecția sălilor de mese.	La sfârșitul fiecărei săptămâni	Administrator cantină Personal cantină și al bufetelor spațiilor de învățământ
17)	Repararea și menținerea în bună stare de funcționare a clădirilor, mobilierului, instalațiilor sanitare și electrice, de apă și de canalizare, a echipamentelor și aparatelor blocului alimentar.	Anual sau ori de câte ori este nevoie	Personalul direcției
18)	Colectarea resturilor alimentare se face în saci etanși, depozitați în pubelă/container închise până la eliminarea zilnică din unitate.		Administratorii de cămine Personalul îngrijitor
19)	Procedură pentru dezinfecție: - Se curăță suprafețele cu detergent și apă înainte de dezinfecție. -Se folosește un dezinfectant avizat împotriva virusurilor (cu acțiune virulicidă). -Se respectă întotdeauna indicațiile de pe etichetă. Se achiziționează doar produse în ambalaje originale, sigilate, nedeteriorate,	Permanent	Administratorii de cămine Personalul îngrijitor

Nr. crt.	Activitate	Termen	Responsabili
	<p>închise etanș.</p> <p>-Eticheta va include informații de siguranță și instrucțiuni de aplicare.</p> <p>-Dacă produsul concentrat se diluează conform indicațiilor producătorului, soluția de lucru poate fi utilizată în cel mult <b>24 de ore</b>. Pe flacon se notează numele produsului, concentrația, data și ora preparării.</p> <p>-Detergenții și dezinfectanții vor fi depozitați în spații special amenajate, în care nu are acces decât personalul care manipulează aceste produse.</p> <p>-În timpul utilizării produsului sunt obligatorii purtarea măștii și a mănușilor și asigurarea ventilației adecvate.</p> <p>-Se recomandă protecția ochilor și accesul imediat la o sursă de apă pentru spălarea ochilor, în cazul accidentelor.</p>		
20)	<p>Ordinea în care se vor efectua operațiunile de curățenie și dezinfecție:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-colectarea deșeurilor;</li> <li>-măturarea umedă a pardoselii;</li> <li>-ștergerea și dezinfectarea suprafețelor meselor, cât și a spațiului interior de depozitare a obiectelor, a separatoarelor transparente (dacă este cazul), ștergerea și dezinfectarea pervazurilor, dezinfectarea clanțelor, mânerelor ferestrelor, cuierelor pentru haine, întrerupătoarelor, butoanele și mânerele aparatelor dozatoare din holuri;</li> <li>-spălarea pardoselii;</li> <li>-dezinfectarea pardoselii;</li> </ul>	Zilnic sau ori de câte ori este nevoie.	Administratorii de cămine Personalul îngrijitor
21)	Pe durata activităților de curățenie și dezinfecție se poartă mască de protecție, mănuși, iar după îndepărtarea mănușilor și a măștii se spală mâinile.	Permanent	Personalul îngrijitor
22)	<p>Aerisirea spațiilor:</p> <p>Sala de mese va fi aerisită astfel:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- înainte de servirea mesei,</li> <li>- la fiecare oră, timp de 10 minute,</li> <li>- la încheierea programului.</li> </ul> <p>-Camerele de cazare se aerisesc frecvent.</p> <p>- Aerisirea compartimentelor funcționale ale Direcției Cămine Cantine în timpul activităților zilnice, se face cu ferestrele deschise.</p> <p>- Grupurile sanitare se vor aerisi în mod</p>	Permanent	<p>Administratorii de cămine Administrator cantină Personalul cantinei si al bufetelor spațiilor de învățământ Personalul îngrijitor</p> <p>Studentii sau persoanele cazate</p> <p>Personalul direcției</p> <p>Studentii și persoanele cazate</p>

Nr. crt.	Activitate	Termen	Responsabili
	frecvent, unde se permite acest lucru.  - Minimum 10 minute după curățenie și dezinfecție, cu ferestrele deschise.		Administratorii de cămine Administrator cantină Personalul cantinei și al bufetelor spațiilor de învățământ Personalul îngrijitor
23)	Aparatele de aer condiționat se vor igieniza prin curățarea temeinică a filtrelor.	Lunar	Personalul specializat
24)	Ustensilele folosite la efectuarea curățeniei vor fi inscripționate/etichetate conform destinației acestora, respectiv: săli de lectură, holuri, săli de mese, bucătărie, grupuri sanitare și spațiile destinate compartimentelor funcționale din cadrul direcției, respectând codul UE al culorilor materialelor de curățenie și ținând cont de <b>Procedura internă pentru dezinfecție.</b>	Permanent	Administratorii de cămine Administrator cantină Personalul cantinei și al bufetelor spațiilor de învățământ Personalul îngrijitor
25)	Curățenia și dezinfecția grupurilor sanitare se va face conform <b>Procedurii interne pentru dezinfecția grupurilor sanitare.</b>	Permanent	Administratorii de cămine Administrator cantină Personalul îngrijitor
26)	Dezinfecția obiectelor personale: mânerle echipamentelor și ale aparatelor (precum și cele sportive), calculator, tastatură, mouse, laptop, scaunele, mesele, întrerupătoarele din camerele de cazare.	Zilnic	Personalul utilizator
27)	Se prioritizează dezinfecția suprafețelor atinse frecvent folosind șervețele/lavete/produse biocide, pentru următoarele tipuri de obiecte din stațiile comune : <ul style="list-style-type: none"> <li>• clanțe, încuitori, butoane și mânere ale ușilor;</li> <li>• treptele scărilor;</li> <li>• băncile și scaunele din sala de lectură;</li> <li>• mesele și scaunele din sălile de cantină;</li> <li>• blaturi;</li> <li>• balustrade;</li> <li>• întrerupătoare de lumină;</li> <li>• butoanele ascensoarelor;</li> <li>• butoanele, mânerle automatelor de cafea, clapetele dozatoarelor de apă potabilă;</li> </ul>	Permanent	Administratorii de cămine Administrator cantină Personalul îngrijitor
28)	Curățenia și dezinfectarea camerei de cămin se face în mod regulat.	Permanent	Studentii sau persoanele cazate
29)	Se va supraveghea măturarea umedă sau aspirarea mecanică a prafului, din spațiile	Săptămânal sau ori de câte ori este	Administratorii de cămine Administrator cantină

<b>Nr. crt.</b>	<b>Activitate</b>	<b>Termen</b>	<b>Responsabili</b>
	comune (holurile și scările căminelor).	nevoie	Personalul îngrijitor
30)	Asigurarea curățeniei generale și a dezinfecției mobilierului.	Înainte de reluarea activității după vacanțele studentești.	Administratorii de cămine Personalul îngrijitor
31)	Se va verifica și se va face completarea/reîncărcarea cu regularitate, pe parcursul zilei, a dezinfectantului din dozatoare.	Permanent	Administratorii de cămine Administrator cantină Personalul îngrijitor
32)	Se asigură vestiare cu dulapuri separate pentru păstrarea îmbrăcăminte și respectiv a echipamentului de protecția personalului de îngrijire, precum și a personalului din blocul alimentară și spălătorii, din cadrul direcției.	Permanent	Administratorii de cămine
33)	Înainte și după fiecare masă studenților/cursanților li se va recomanda spălarea mâinilor, păstrarea curățeniei și respectarea normelor de igienă; Masca va fi scoasă doar în momentul în care studenții se vor așeza la masă.	Permanent	Administrator cantină Personalul cantinei și al bufetelor spațiilor de învățământ
34)	Se vor stabili locurile în care vor fi amplasate coșurile de gunoi destinate aruncării/eliminării măștilor uzate. Aceste coșuri de colectare au capac și pedală și sunt prevăzute în interior cu sac de culoare galbenă.	Permanent	Personalul Direcției
35)	Personalul care efectuează operațiunile curente de curățenie și dezinfecție va urma cursurile de însușire a noțiunilor fundamentale de igienă, cu respectarea legislației în vigoare.	Permanent	Administratorii de cămine Personalul cantinei și al bufetelor spațiilor de învățământ Personalul îngrijitor