



# „Instrukcja Poprawnej Praktyki Higienicznej w Przedszkolu Nr 23 „Stokrotka” w Koszalinie ”

Zarządzenie Nr 5/2015 z dnia 4 lutego 2015r.



## Wstęp

Przedmiotem opracowania jest „Instrukcja poprawnej praktyki higienicznej” w obiekcie użyteczności publicznej :

Podstawą do opracowania instrukcji są:

- 1) obowiązujące akty prawne,
- 2) wizja lokalna,
- 3) dane związane z formą użytkowania obiektu oraz technologii pracy.



### ***Obowiązujące akty prawne.***

Ustawa z dnia 11 maja 2001 o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia ( Dz.U. z dnia 22 czerwca 2001).

Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 18 grudnia 2002 w sprawie badań lekarskich do celów sanitarno epidemiologicznych ( Dz.U. z dnia 28 grudnia 2002 ).

Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 18 grudnia 2002 w sprawie warunków sanitarnych i higienicznych w obrocie środkami spożywczymi sprzedawanymi luzem, łatwo psującymi się dietetycznymi środkami spożywczymi, sypkimi i nieopakowanymi środkami spożywczymi oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z tymi środkami spożywczymi ( Dz.U. z dnia 28 grudnia 2002 ).

Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 19 grudnia 2002 w sprawie wymagań higienicznosanitarnych zakładów i wymagań dotyczących higieny w procesie produkcji i w obrocie artykułami oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z tymi artykułami ( Dz.U. z dnia 28 grudnia 2002 ).

Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 19 grudnia 2002 w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakład żywienia zbiorowego ( Dz.U. z dnia 17 lutego 2003 ).

Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 31 grudnia 2002 w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach ( Dz.U. z dnia 22 stycznia 2003 ).

Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 6 stycznia 2003 w sprawie szczegółowego zakresu i metod wewnętrznej kontroli jakości zdrowotnej czynności i przestrzegania zasad higieny w procesie produkcji w zakładach produkcyjnych lub wprowadzających żywność do obrotu ( Dz.U. z dnia 22 stycznia 2003 ).



## **INSTRUKCJA**

### **POPRAWNEJ PRAKTYKI HIGIENICZNEJ**

### **WYMAGANIA SANITARNO - HIGIENICZNE**

(wynikające z aktów prawnych oraz wewnętrznych ustaleń)

Zapewnienie prawidłowego żywienia jest jednym z podstawowych warunków funkcjonowania organizmu ludzkiego. W realizacji tych potrzeb dużą rolę odgrywają placówki żywienia zbiorowego typu zamkniętego np. stołówki w szkołach, przedszkolach, internatach.

Warunkiem bezpieczeństwa w zakresie jakości zdrowia posiłków, bez obawy narażania się na przypadkowe zatrucie pokarmowe czy inne choroby przenoszone na drodze pokarmowej, jest spełnienie przez zakład żywienia zbiorowego pewnej liczby wymagań sanitarno-higienicznych m.in.

1. Lokalizacja placówki i teren wokół niego.
2. Zaopatrzenie w wodę.
3. Usuwanie odpadów i ścieków.
4. Kontrola obecności szkodników i zabezpieczenie w tym zakresie.
5. Wentylacja.
6. Kwalifikacje i szkolenia.
7. Higiena budynku i urządzeń.



8. Higiena osobista i warunki zdrowia pracowników.
9. Higiena przygotowania posiłków.
10. Przyjmowanie i przechowywanie żywności.
11. Mycie i dezynfekcja sprzętu.
12. Kontrola wewnętrzna.
13. Prowadzenie dokumentacji.

*Ad. 1. Lokalizacja zakładu i terenu wokół niego.*

Przedszkole Nr 23 „stokrotka” w Koszalinie ul. Limanowskiego 33 mieści się w segmencie domków jednorodzinnych, budynku jednopiętrowym. Miejsce to jest wolne od dymu, kurzu, obcych zapachów i zanieczyszczeń. Teren wokół przedszkola jest spokojny i bezpieczny, odległy od hałasu miejskiego.

Na terenie tej lokalizacji nie ma zakładów przemysłowych, budynek przedszkolny położony jest wśród zieleni i budownictwa jedno i wielorodzinnego. Nawierzchnia w granicach terenu placówki jest utwardzona i przystosowana do ruchu kołowego.

Pomieszczenia, w których odbywają się przygotowywania posiłków są trwale oddzielone od pomieszczeń, które mają inne przeznaczenie, jak np. sale dziecięce.

Zaplecze zabezpieczone jest przed dostępem osób nieupoważnionych oraz zwierząt.

Dostawy towarów odbywają się odrębnym wejściem od strony zaplecza. Obiekt znajduje się na terenie ogrodzonym i zabezpieczonym przed dostępem osób nieupoważnionych (monitoring budynku).



### *Ad.2. Zaopatrzenie w wodę.*

Woda w naszej placówce spełnia szczególną rolę, a czasem jest podstawowym składnikiem produktów. Służy też do mycia surowców, do utrzymywania czystości zakładu jak i sprzętu, aparatury oraz zachowania higieny osobistej.

W placówce zainstalowana jest odpowiednia ilość umywalek przeznaczonych do mycia rąk w miejscach gdzie jest to konieczne. Każda umywalka posiada armaturę z bieżącą zimną i ciepłą wodą, środki do mycia rąk, dezynfekcji i ich higienicznego suszenia.

Woda pitna doprowadzana jest z wodociągu publicznego. Badanie wody przez Stację Sanitarno - Epidemiologiczną przewiduje się w przypadkach gdy zaistnieje podejrzenie, że może ona stwarzać zagrożenie dla zdrowia dzieci (zły smak, zmętnienie, zabrudzenie wody).

W przypadku, gdy nastąpi przerwa w dostawie wody do placówki przyjmuje się tok postępowania przedstawiony w **załączniku nr.1**.

### *Ad. 3. Usuwanie odpadów i ścieków.*

W placówce znajduje się odpowiednia ilość sanitariatów z bieżącą wodą, które są podłączone do instalacji kanalizacyjnej zapewniających odprowadzanie ścieków na zewnątrz. Sanitariaty wyposażone są w naturalną wentylację, ich drzwi nie otwierają się do pomieszczeń połączonych z przygotowaniem posiłków. Nieczystości stałe



usuwane są na bieżąco z placówki do zamykanych pojemników usytuowanych w odpowiedniej odległości od budynku. Pojemniki opróżniane są 1 raz w tygodniu przez służby oczyszczania miasta ZGK Piekary Śl.. Po usunięciu odpadów pojemniki są oczyszczane a jeśli jest to niezbędne dezynfekowane. Po posiłkach zlewki przechowywane są w wydzielonym pomieszczeniu w odpowiednich pojemnikach z przykrywkami. Zabierane są codziennie przez odbiorcę. Pojemniki po opróżnieniu są każdorazowo myte i dezynfekowane (**wg instrukcji zał. 12**).

#### *Ad. 4. Kontrola obecności szkodników i zabezpieczenie w tym zakresie.*

Zwalczanie szkodników polega na zapobieganiu (profilaktyce) – (**zał. nr 2**) ich pojawiania się, jak też na walce z już występującymi szkodnikami. Okna są zabezpieczone siatką chroniącą przed dostępem gryzoni i owadów (od 15 kwietnia do 15 października). W otoczeniu budynku utrzymywana jest czystość i porządek. W przypadku pojawienia się gryzoni obowiązuje tok postępowania jak **w załączniku nr. 2**.

#### *Ad. 5. Wentylacja.*

W pomieszczeniach kuchennych zainstalowana jest wentylacja mechaniczna.

#### *Ad. 6. Kwalifikacje i szkolenia.*

Wszyscy pracownicy w placówce poddawani są okresowym badaniom pracowniczym. Badania takie podejmowane są przed przystąpieniem do pracy.

Pracownicy kuchni raz w roku poddawani są badaniom do celów sanitarno-epidemiologicznych. W obu przypadkach wydawane są stosowne zaświadczenia, które przechowuje pracodawca (referent ds. żywienia).



Wszyscy pracownicy przeszkoleni są w zakresie BHP przez odpowiednie służby. Dokumentację z tego zakresu szkoleń przechowuje także pracodawca. Szkolenia wewnętrzne prowadzone są zgodnie z instrukcją – **załącznik nr. 14.**

#### *Ad. 7. Higiena budynków i urządzeń.*

Konstrukcja budynku i urządzeń zapewnia łatwe ich mycie, utrzymanie w czystości i zabezpieczenie przed zanieczyszczeniami zewnętrznymi oraz dostępem szkodników.

Przy każdej sali dziecięcej znajduje się pomieszczenie na leżaki oraz łazienka. Pościel każdego dziecka przechowywana jest w oddzielnej oznakowanej półce. Oznakowane są także leżaki. W pomieszczeniu tym nie może być kartonów, zabawek oraz innych tego typu przedmiotów. Pościel dziecięcą piorą rodzice 1 raz w miesiącu. Dzieci w łazienkach korzystają z mydła w płynie, papierowych ręczników, które usytuowane są przy każdej umywalce. Porządek na salach utrzymywany jest wg zasad określonych w instrukcji **(załączniki nr 5 i 6).** W szatniach każde dziecko posiada podpisaną szafkę na buty oraz wieszak z woreczkiem na odzież. Podłogi wykonane są z antypoślizgowej terakoty, łatwe do utrzymania czystości, odporne na ścieranie. Powierzchnia ścian jest gładka, w jasnych kolorach.

W celu utrzymania czystości i bezpieczeństwa w budynku rozmieszczone są odpowiednie instrukcje:

Instrukcja mycia i dezynfekcji pomieszczeń i urządzeń sanitarnych - załącznik nr 3;

Instrukcja obsługi wyparzarki....– załącznik nr 4;

Regulamin porządkowy – załącznik nr 5;





- Instrukcja BHP przy obsłudze zmywania naczyń w naszej placówce;
- Instrukcja mycia i dezynfekcji sal – załącznik nr 6;
- Instrukcja mycia i dezynfekcji rąk – załącznik nr 7;
- Instrukcja mycia i dezynfekcji drobnego sprzętu – załącznik nr 8;
- Instrukcje dotyczące stosowania środków dezynfekujących – załącznik nr 9;
- Instrukcja mycia i dezynfekcji urządzeń chłodniczych – załącznik nr 10;
- Instrukcja mycia i dezynfekcji pomieszczeń kuchennych – załącznik nr 15.

***Ad. 8. Higiena osobista i warunki zdrowia pracowników kuchni, referenta (intendenta) ds. żywienia oraz pomoce nauczyciela.***

Pracownicy zatrudnieni przy przygotowaniu posiłków powinni przestrzegać następujących przepisów higieniczno-sanitarnych:

1. przed przystąpieniem do pracy pracownik kuchni odpina znajdujące się przy odzieży szpilki, agrafki, zdejmuje biżuterię (korale, broszki, kolczyki i pierścionki);
2. pracownik kuchni zakłada jasną, czystą odzież roboczą, zastępującą lub całkowicie zakrywającą odzież osobistą oraz odpowiednie nakrycie głowy i obuwie robocze;
3. w czasie pracy pracownik kuchni bezwzględnie przestrzega higieny osobistej;
4. po każdej czynności powodującej zabrudzenie rąk pracownik kuchni myje ręce mydłem pod ciepłą wodą bieżącą przy wydzielonej umywalce (bezwzględnie po wyjściu z toalety);



5. przed wyjściem poza teren zakładu i przed wejściem do toalety, pracownik kuchni zdejmuje odzież roboczą;
6. w razie skaleczenia lub otarcia skóry pracownik kuchni stosuje opatrunki wodoszczelne oraz rękawice jednorazowe;
7. w przypadku wystąpienia schorzeń pracownik kuchni powiadamia niezwłocznie bezpośrednio przełożonego (**wykaz chorób załącznik nr 11**);
8. pracownik kuchni posiada pracowniczą książeczkę zdrowia.

#### ***Ad. 9. Higiena przygotowania posiłków i potraw w kuchni.***

Posiłki przygotowywane są i wydawane przez personel kuchenny, przewożone są windą przeznaczoną tylko do żywności. Posiłki winny znajdować się w czystych, wydezynfekowanych i poprzykrywanych naczyniach (BEMARY i MISKI Z POKRYWKĄ).

Pracownicy kuchni winni pracować w czystych białych fartuchach oraz czepkach. Przy zwożeniu brudnych naczyń oraz pozostałości pokonsumpcyjnych należy używać dolną część wózka. Zlewki przewożone są w naczyniach do tego przeznaczonych i oznakowanych. Wózki każdorazowo muszą być umyte i należy przeprowadzić dezynfekcję HYDROSEPTem.

#### ***Ad. 10. Przyjmowanie i przechowywanie (magazynowanie) żywności.***

Za dostawę towaru odpowiedzialny jest intendent. W przypadku artykułów spożywczych intendentka zwraca uwagę na: producenta, datę produkcji, termin przydatności do spożycia, sprawdza opakowanie zbiorcze i jednostkowe (zwraca uwagę na ewentualne obce zapachy, uszkodzenia, zawilgocenia, widoczne zanieczyszczenia i zapleśnienia).



Należy na bieżąco sprawdzać warunki przechowywania artykułów spożywczych, szczególnie temperaturę, wilgotność, termin przydatności do spożycia oraz daty minimalnej trwałości.

Artykuły spożywcze suche (np. mąka, kasze, makarony, herbata itp.) są przechowywane w szafkach produktów suchych.

Mleko zabezpieczone przed dostępem światła w chłodni. Sery białe, żółte, oleje w chłodni. Intendent winien zwrócić szczególną uwagę na to, aby poszczególne rodzaje produktów spożywczych były przechowywane zgodnie z wymaganiami określonymi przez producenta podanymi w znakowaniu na ich opakowaniach.

Opakowania używane do artykułów spożywczych muszą być czyste i nieuszkodzone. Powinny stanowić ochronę przed zanieczyszczeniem, odpowiadać rodzajowi artykułu spożywczego i przewidywanym warunkom przechowywania. W przypadku stwierdzenia, że artykuły spożywcze nie nadają się do spożycia, stosować instrukcję – załącznik nr 13.

#### **Ad. 11. Mycie i dezynfekcja maszyn i sprzętu.**

Do mycia naczyń i sprzętu kuchennego wolno używać wyłącznie środków myjących i szorujących przeznaczonych do tego celu z odpowiednimi informacjami na opakowaniach (atest PZH);

Po zakończeniu prac należy dokładnie umyć używany sprzęt, naczynia i urządzenia;

Studzienki podłogowe przeczyścić i zdezynfekować zgodnie z instrukcją.

Personel jest zobowiązany do zabezpieczenia kuchni przed osobami postronnymi.

#### **Ad. 12. Kontrola wewnętrzna.**

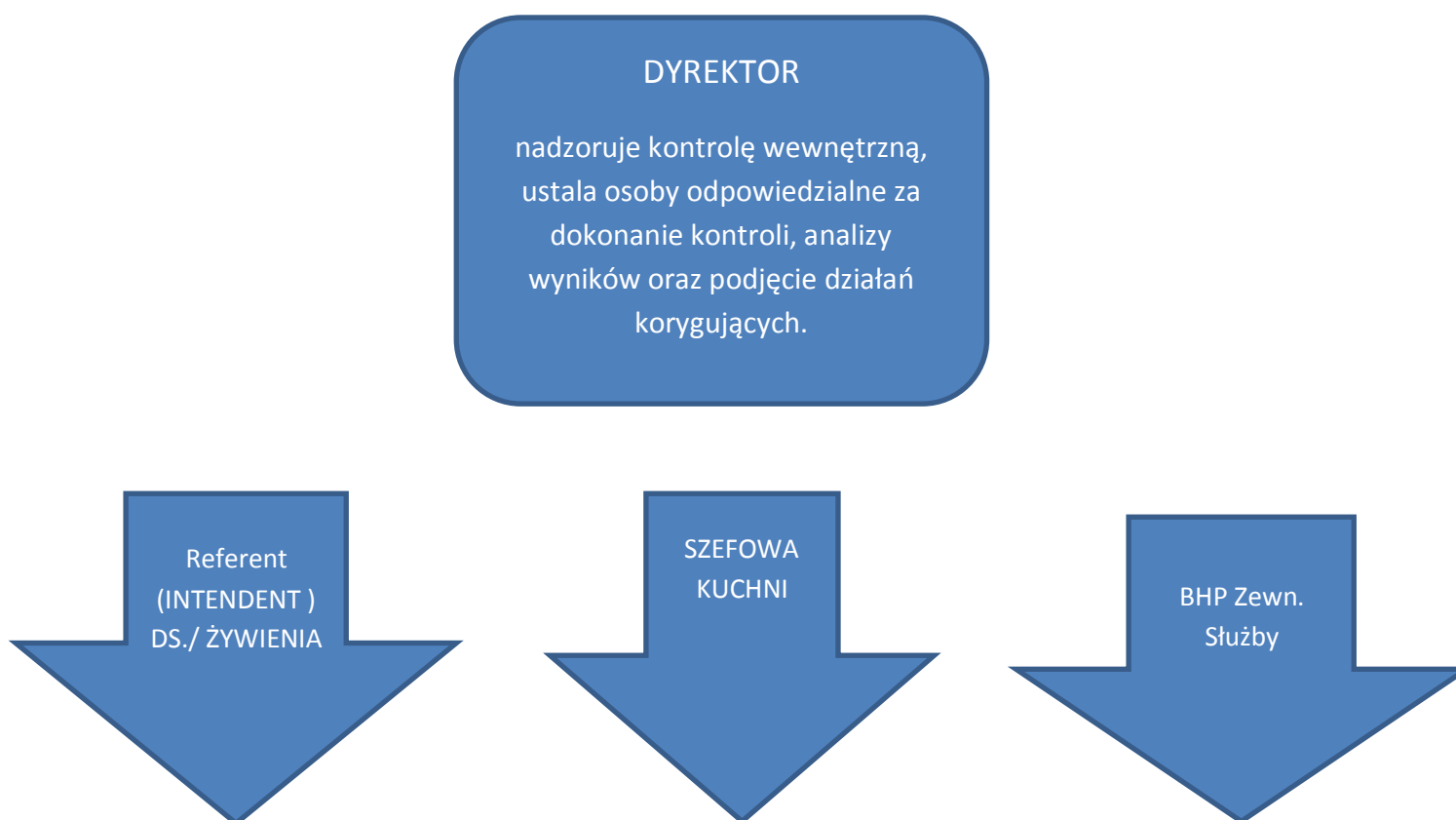


Przygotowywanie posiłków i potraw w Przedszkolu Nr 23 „Stokrotka” w Koszalinie począwszy od zgromadzenia surowców, aż do wydania gotowych dań, odbywa się z zachowaniem tzw. poprawnej praktyki higienicznej.

Stosowana jest w naszej placówce kontrola wewnętrzna w zakresie warunków sanitarnych i jakości zdrowotnej żywności. W naszej placówce przechowywane są raporty magazynowe określające ilość dzienną środków spożywczych dla jednej osoby, z podaniem ich wartości kalorycznej liczonej kontrolnie i składników odżywczych.

Przestrzega się terminów okresowych badań lekarskich (aktualność książeczek zdrowia) i uczestniczenia w organizowanych przy współudziale stacji sanitarno-epidemiologicznych szkoleniach z „minimum sanitarnego”.

### *SCHEMAT ORGANIZACJI KONTROLI WEWNĘTRZNEJ*



#### **Zakres kontroli INTENDENTA DS. ŻYWIENIA:**

Czystość: 1 raz w tygodniu,

Temperatura: 1 raz w tygodniu,



Zabezpieczenie przed gryzoniami: codziennie,

Termin ważności towarów: przy dostawie,

Ocena stanu zdrowia i higieny na bieżąco,

Ocena jakości wody: wg potrzeb

Badanie wody : 1 raz na 2 lata wspólnie z stacją SANEPID

### **Zakres kontroli SZEFOWEJ KUCHNI:**

#### **Czystość :**

1 raz na 2 tygodnie w zakresie umytych , wyparzonych naczyń

1 raz na 2 tygodnie czystość i prawidłowość (gramatura) podawanych posiłków przez pomoce nauczyciela

1 raz na 2 tygodnie sposób przechowywania naczyń

1 raz na 2 tygodnie sposób przestrzegania HACCAP – drogi zlewek i czystych posiłków.

#### ***Zakres kontroli BHP zewn. Służby:***

Ocena stanu technicznego , sanitarnego urządzeń i sprzętu w zakresie BHP – wrywkowo.

Referent (Intendent) ds. żywienia oraz Szefowa kuchni odpowiedzialni są za stan zdrowia i higieny osób biorących udział w procesie przygotowania posiłków oraz sposób ich postępowania na stanowiskach. W przypadku odsunięcia od pracy pracownika ze względu na stan zdrowia lub higieny zostanie sporządzona stosowna notatka. W tym przypadku kontrola wewnętrzna odbywać się będzie poprzez obserwacje.

#### ***Ad. 13. Prowadzenie dokumentacji.***

W naszej placówce prowadzona jest następująca dokumentacja:



### **Dokumentacja zdrowotna:**

Badania wstępne;

Badania okresowe;

Badania kontrolne;

Badania do książeczki zdrowia

Badań do celów sanitarno-epidemiologicznych;

### **Dokumentacja Sanitacyjna:**

Oświadczenia stosowania „Procedur Dobrej Praktyki Higienicznej w Przedszkolu Nr 23 „Stokrotka” w Koszalinie;

Karty kontroli wewnętrznej dotyczące dezynfekcji urządzeń chłodniczych;

Karty kontroli wewnętrznej dotyczące dezynfekcji urządzeń sanitarnych;;

Karty kontroli wewnętrznej dotyczące dezynfekcji pomieszczeń;



## ZAŁĄCZNIK NR. 1

### INSTRUKCJA

#### POSTĘPOWANIA W WYPADKU AWARII WODY W PLACÓWCE

Każdy pracownik po stwierdzeniu braku wody w sieci, niezwłocznie zgłasza awarię przełożonemu lub pracodawcy.

Pracodawca lub zastępca niezwłocznie ustala rodzaj awarii oraz przewidywaną przerwę w dostawie wody do placówki.

W zależności od długości przerwy w dostawie wody pracodawca lub zastępca podejmują decyzję:

w przypadku krótkoterminowej przerwy – o zakupie wody w placówkach handlowych lub hurcie w ilościach niezbędnych do utrzymania higieny osobistej dzieci, personelu związanego z przygotowywaniem posiłków, przygotowania posiłków, higieny sanitarnej;

przy dłuższej przerwie – negocjacji z zarządem „wodociągów” o dostarczenie wody do placówki w ilościach niezbędnych do potrzeb higieniczno-sanitarnych placówki;

przy niemożności zapewnienia wody, przy dłuższej przerwie – dostawy wody w ilościach niezbędnych do normalnego funkcjonowania placówki, pracodawca w porozumieniu z personelem placówki **podejmuje decyzję o zamknięciu placówki** do odwołania z powiadomieniem o tym fakcie rodziców oraz organ nadzorujący m.in. Prezydenta Miasta, „Sanepid”;

Ponowne uruchomienie placówki odbywa się po doprowadzeniu placówki do normalnego stanu sanitarno-higienicznego.



## **ZAŁĄCZNIK NR. 2**

### **INSTRUKCJA**

#### **POSTĘPOWANIA W PRZYPADKU POJAWIENIA SIĘ GRYZONI**

W przypadku gdy istnieje podejrzenie występowania gryzoni, przyjmuje się następującą strategię postępowania:

Poinformować dyrektora o zauważonych szkodnikach lub ich śladach.

Usunąć żywność naruszoną przez gryzonia.

Zabezpieczyć żywność przed środkami chemicznymi.

Zgłosić problem wyspecjalizowanym firmom.





### **ZAŁĄCZNIK NR. 3**

#### **INSTRUKCJA**

#### **MYCIA I DEZYNFEKCI POMIESZCZEŃ (sal, łazienek, szatni, korytarzy, schodów) I URZADZEŃ SANITARNYCH**

Podłogi zamieść.

Usunąć z pomieszczenia śmieci, pojemniki po opróżnieniu umyć ciepłą wodą z dodatkiem środka myjącego ( AJAX, DOMESTOS) a następnie wydezynfekować, wypłukać i wysuszyć.

Na zmywalne części ścian, drzwi, umywalki, muszli klozetowych, nanieść środek myjący „Ajax” i dokładnie wyszorować szczotkami do tego przeznaczonymi, spłukać zimną wodą bieżącą, następnie nanieść środek dezynfekujący „HYDROSEPT, DOMESTOS” na czas 20 min. i ponownie spłukać zimną wodą bieżącą lub zastosować DOMESTOS lub HYDROSEPT spryskując powierzchnię i pozostawiając na czas 5-15 minut.

Szczotki i ścierki używane w pomieszczeniach sanitarnych należy po użyciu umyć i wysuszyć przez pozostawienie na odpowiednich do tego wyznaczonych stojakach.



## ZAŁĄCZNIK NR. 4

### INSTRUKCJA

#### OBSŁUGI - WYPARZARKI

Przygotowanie wyparzarki do pracy:

W celu przygotowania wyparzarki do pracy należy przygotować (wykonać) kolejno następujące czynności:

1. Uzupełnić płynem do mycia naczyń (ROSIL lub DICHWACH)
2. otworzyć zawory odcinające zimną i ciepłą wodę – zasilającej, doprowadzonej do maszyny;
3. włączyć maszynę do sieci wyłącznikiem głównym w skrzynce przełącznikowej;
4. ustawić pokrętło przełącznika pracy w położenie (1);
5. Po włączeniu zasilania wyłącznikiem (1), zapali się kontrolka sygnalizacyjna i następuje pobranie wody płuczającej, a następnie myjącej i włączone zostaje podgrzewanie.

Po zapaleniu się kontrolki urządzenie jest gotowe do pracy. Woda została podgrzana do temperatury 55-65°C dla wody myjącej oraz 82-90°C dla wody płuczającej.

Długość trwania cyklu mycia ustawiamy za pomocą pokrętła. Do wyboru są trzy cykle mycia:

I - cykl krótki: 60 sekund,

II - cykl normalny: 90 sekund,



III - cykl intensywny: 180 sekund.

Aby uruchomić cykl mycia naciskamy włącznik START. Pokrętle wybieramy program mycia (cykl): III, II, I.

Po zakończonym dniu pracy wyłącz urządzenie wyłącznikiem. Każdorazowo po zakończonym myciu dezynfekuje się (HYDROSEPT) komorę mycia oraz sitka z resztek

### ***Odptyw wody***

Model LF-500-B wyposażony jest w fabrycznie montowaną pompę spustową, zapewniającą automatyczny odpływ wody w każdym cyklu.

W celu całkowitego opróżnienia wody z komory wyciągnij rurkę przelewową A. W modelu urządzenia z wbudowaną pompą spustową (LF-500-B) otwórz drzwi zmywarki, wybierz cykl III , oraz naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy włącznik START.

### ***Zasady prawidłowego zmywania naczyń***

Nalewaj cyklicznie do zbiornika myjącego zalecaną przez producenta ilość detergentu.

Do mycia należy stosować profesjonalne środki myjące dostępne na rynku.

### ***Przygotowanie naczyń stołowych do mycia***

Usuń większe kawałki pozostałości jedzenia z naczyń stołowych przed włożeniem ich do koszyków.



Umyj najpierw naczynia szklane.

Umieszczaj talerze w stojakach, a nie jedno na drugim.

Filizanki i szklanki wkładaj dnem do góry.

Sztućce umieszczaj w przeznaczonych do tego koszykach, trzonkiem do dołu. Przemieszczaj łyżki wraz z widelcami i nożami.

Specjalne pojemniki do sztućców umieszczaj w koszach wyparzarki.

Uwaga: Jeżeli płyn nabłyszczający (ROSIL) zastosowany w urządzeniu ma być zmieniony na inny, istnieje konieczność przepłukania dozownika wodą. W innym przypadku może dojść do krystalizacji płynu w pompce lub do zamiany płynu w galaretowatą maź, która uniemożliwi pracę dozownika.

### ***Konserwacja***

Kontroluj poziom środka płuczącego w zbiorniku.

Codziennie oczyść tace filtracyjne oraz filtr pompy. W tym celu wyjmij rurkę przelewową, obróć filtr w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i wyjmij do góry. Po oczyszczeniu umieść filtr na miejscu i zablokuj rurką A.

Uwaga: w żadnym przypadku nie wolno wyjmować filtra pompy przed opróżnieniem zbiornika z wody, gdyż grozi to dostaniem się obcych elementów do turbiny pompy i uszkodzeniem jej.



Jeżeli urządzenie ma pozostawać nieużywane przez dłuższy okres czasu, nasmaruj jego powierzchnie zewnętrzne olejem wazelinowym.

Do mycia używaj mydła i wody, a nie rysujących powierzchnie detergentów. Nie używaj strumienia wody pod ciśnieniem do czyszczenia zewnętrznych części urządzenia.

Należy systematycznie usuwać kamień z urządzenia, osadzający się głównie na elementach grzejnych i dyszach .

Uwaga: Urządzenie musi być eksploatowane i przechowywane w pomieszczeniach ogrzewanych w trakcie zimy.

Błędy elektryczne i mechaniczne

Przed wezwaniem serwisu sprawdź:

Czy urządzenie podłączone jest do źródła zasilania.

Stan bezpieczników.

Czy napięcie zasilania zgodne jest z napięciem znamionowym urządzenia.

Jeżeli zmywarka nie płucze naczyń prawidłowo, sprawdź:

Czy filtr na wejściu wody nie jest zatkany (siteczko w zaworze zasilającym).

Czy ciśnienie wody w sieci wodociągowej mieści się w zakresie 2 - 4 kg/cm<sup>2</sup>.

Czy ramiona spryskiwacza obracają się prawidłowo i ich dysze nie są zablokowane.

Poziom płynnego środka płuczącego.



Jeżeli zmywarka nie zmywa prawidłowo, sprawdź:

Czy ramiona myjące obracają się prawidłowo i dysze nie są zablokowane.

Czy filtr ssący nie jest zatkany i umieszczony jest prawidłowo na swoim miejscu.



## **ZAŁĄCZNIK NR. 5**

### **REGULAMIN PORZĄDKOWY**

#### **1. Pracownicy obowiązani są:**

dbać o czystość swego stanowiska pracy,  
utrzymywać ład i porządek,  
nie zaśmiecać bez potrzeby otoczenia,  
usuwać niezwłocznie wszystkie zanieczyszczenia powstające w czasie pracy,  
dbać o powierzony im sprzęt.

#### **2. Pracownicy odpowiedzialni są:**

za prawidłowe zabezpieczenie artykułów spożywczych przed zanieczyszczeniem i zepsuciem.

#### **3. Pracownik powinien:**

natychmiast poinformować kierownika obiektu o wszelkich stwierdzonych zagrożeniach i nieprawidłowościach, a zwłaszcza o zauważonych szkodnikach i ich śladach.

#### **4. Pracownik powinien:**



dbać o własną higienę oraz czystość swojej szafki i przestrzegać segregacji odzieży osobistej i ochronnej.

## ZAŁĄCZNIK NR. 6

### INSTRUKCJA

#### MYCIA I DEZYNFEKCJI SAL

Przed przystąpieniem do **mycia i dezynfekcji** należy uprzątnąć pomieszczenie wynieść śmieci, odkurzyć, zamieść.

Pojemniki, kosze na śmieci po opróżnieniu umyć, w wydzielonym pomieszczeniu ciepłą wodą z dodatkiem środka myjącego (np. Ludwik, .), a następnie wydezynfekować roztworem „DOMESTOS ” 1 – 2 szklanki płynu na 10 litrów wody, wypłukać, wysuszyć.

Zmywalne części ścian wyłożone glazurą oraz parapety i drzwi umyć ciepłą wodą z dodatkiem środka myjącego (np. „Ajax”, itp.). Umyte powierzchnie spłukać ciepłą wodą.

Podłogi wyłożone płytkami ceramicznymi lub pokryte innymi nienasiąkliwymi materiałami umyć ciepłą wodą z dodatkiem środka myjącego (np. „ Ajax” ,” Pronto” , itp.). Umyte powierzchnie przemyć czystą wodą.

Spłukane powierzchnie ścian i podłóg dezynfekować przy użyciu środka dezynfekującego „HYDROSEPT” przez zmywanie ręczne: powierzchnie różne – 0,5 –1 szklanki płynu na 10 litrów wody, czas działania 15 minut.

Po zastosowaniu środka dezynfekującego powierzchnie przemyć wodą.

Rozlane płyny ustrojowe i wydaliny polać równomiernie środkiem „HYDROSEPT” lub Domestos. Po 10 – 15 minutach zebrać higroskopijnym materiałem i zmyć powierzchnię roztworem „ HYDROSEPT” – 1-2 szklanki płynu na 10 litrów wody.





W przypadku rozwoju pleśni na ścianach i sufitach należy oskrobać porażoną powierzchnię z farby. Oczyszczoną powierzchnię pomalować farbą z dodatkiem preparatów przeciw pleśniowych.

Częstotliwość mycia i dezynfekcji sali, określa, wg potrzeb, dyrektor przedszkola, jednak nie rzadziej niż: mycie – codziennie, dezynfekcja – raz na tydzień.

Osobą odpowiedzialną za sprawdzenie przeprowadzenia zabiegów mycia i dezynfekcji jest dyrektor przedszkola lub pracownik przez niego wyznaczony.

**UWAGA!** Stosowane środki myjące i dezynfekujące muszą posiadać atest PZH. Działanie tych środków musi być skuteczne i dostosowane tak, by zabiegi wymienione powyżej zostały właściwie wykonywane. Niedopuszczalne jest stosowanie substancji i preparatów chemicznych nie oznakowanych w sposób widoczny, umożliwiający ich identyfikację.



## ZAŁĄCZNIK NR. 7

### INSTRUKCJA

#### MYCIE I DEZYNFEKCJA RĄK W UMYWALCE

DO MYCIA RĄK POD BIEŻĄCĄ CIEPŁĄ WODĄ (Temp. wody około 45 °C) - UŻYWAMY MYDŁA

DO DEZYNFEKCJI RĄK - ŚRODKÓW DEZYNFEKUJĄCYCH - IZOSOL.



## **ZAŁĄCZNIK NR. 8**

### **INSTRUKCJA**

#### **MYCIA I DEZYNFEKЦИИ DROBNEGO SPRZĘTU**

Po użyciu drobny sprzęt (ruchome części maszyn) oczyścić z resztek organicznych.

Oczyszczony sprzęt zamoczyć w ciepłej wodzie (temp. około +45°C) z płynem „Ludwik” w jednej z części zlewozmywaka.

Wszystkie powierzchnie wewnętrzne umyć dokładnie szczoteczką na rączce.

Przełożyć wszystkie umyte części do drugiej komory zlewozmywaka i opłukać pod bieżącą wodą (temp.+45°C) osuszyć przez ociek.

Umyte urządzenia wydezynfekować zanurzając w roztworze z Chloraminą, pozostawić na czas 2 minuty (zależnie od środka dezynfekcyjnego) a następnie dokładnie spłukać lub zastosować Cargosept spryskując powierzchnię i pozostawiając na czas 5-15 minut.



## **ZAŁĄCZNIK NR 9**

### **INSTRUKCJA**

#### **DOTYCZĄCA STOSOWANIA ŚRODKÓW DEZYNFEKUJĄCYCH**

##### **I. Środek Dezynfekujący - IZOSOL**

Do dezynfekcji rąk – stosować 3 ml środka, wcierać przez ½ min następnie ręce umyć.

##### **II. Środek Dezynfekujący - „DOMESTOS”**

Do dezynfekcji urządzeń sanitarnych, toalet – ilością ok. 180 ml, tj. ¾ szklanki, szczotkować powierzchnię i po 15 min. działania środka przepłukać wodą.

Do dezynfekcji powierzchni podłóg – 250 ml. tj. 1 szklanka środka, rozcieńczyć w 10 litrach wody, roztworem myć powierzchnię i po 15 minutach działania przepłukać wodą.

1% - 1 część DOMESTOSU + 2,5 części wody;    0,5% - 1 część DOMESTOSU + 5 części wody

##### **III. Środek Dezynfekujący - „HYDROSEPT”**

Do dezynfekcji zabawek – stosować wodę z dodatkiem AJAXU. Spłukać , osuszyć spryskać środkiem dezynfekującym Hydrosept , pozostawić do wyschnięcia.

Do dezynfekcji dywanów i chodników – stosować 5% Hydrosept . Hydroseptem przetrzeć chodnik, dywan – następnie umieścić pod lampą bakteriobójczą na 20 min. Zabieg stosować 1 x na tydzień (piątek).\*

- 
- W miarę posiadania lampy bakteriobójczej



Do dezynfekcji pomieszczeń, **w.c. i łazienki** – stosować Domestos , Tytan, Hydrosept. –**raz dziennie**.

IV. Środek dezynfekujący – „ Domestos, Tytan, Hydrosept”

Do dezynfekcji powierzchni i urządzeń – stosować .

### **UWAGA !**

W razie zgłoszonych chorób zakaźnych Dyrektor uruchamia procedurę dodatkowej dezynfekcji pomieszczeń, która jak najszybciej zostaje wdrożona .



## **ZAŁĄCZNIK NR 10**

### **INSTRUKCJA**

#### **MYCIA I DEZYNFEKCJI URZĄDZEŃ CHŁODNICZYCH**

Wyłączyć urządzenia chłodnicze z prądu i opróżnić z żywności.

Ściany i półki oczyścić z resztek organicznych.

Wszystkie powierzchnie wewnętrzne umyć ciepłą wodą ( +45°C ) z dodatkiem środka myjącego „Ludwik”.

Umyte urządzenia wydezynfekować Chloraminą, środek dezynfekcyjny nanosić metodą rozpyłową lub za pomocą szczotek, pozostawić na czas 2 minuty (zależnie od środka dezynfekcyjnego) a następnie spłukać, lub zastosować Cargosept.

W przypadku utrzymywania się nieprzyjemnego zapachu można przetrzeć umyte powierzchnie środkiem usuwającym niepożądany zapach np. 5% kwasem octowym.

Osuszyć wszystkie powierzchnie umyte i włączyć urządzenie.

Po osiągnięciu temperatury eksploatacyjnej ponownie załadować żywnością.



## **ZAŁĄCZNIK NR 11**

### WYKAZ STANÓW CHOROBYCH UNIEMOŻLIWIAJĄCYCH WYKONYWANIE CZYNNOŚCI Z ZAKRESU PRODUKCJI I OBROTU ŻYWNOŚCIĄ

L.p.

Nazwa stanu chorobowego

1

Ostre i przewlekłe ropne zapalenie oskrzeli lub jamy nosowej i gardła, rozstrzenie oskrzeli, przewlekła choroba płuc.

Przewlekłe alergiczne nieżyty błony śluzowej nosa.

2

Ropne zapalenie skóry, niezależnie od ich lokalizacji, wywołane przez gronkowca złocistego (czyrak, czyrak gromadny, czyraczność, figówka gronkowcowa) oraz pałeczkę ropy błękitnej.

Zmiany zapalne skóry wywołane przez czynniki alergenne (ostry wyprysk kontaktowy rąk, twarzy) powikłany wtórną infekcją bakteryjną, zwłaszcza gronkowcową.

Infekcje grzybicze skóry gładkiej, zwłaszcza dłoni, grzybica paznokci, skóry owłosionej i dróg oddechowych.

Zmiany chorobowe w obrębie płytek paznokciowych i wałków paznokciowych wywołane przez infekcję drożdżaków oraz łuszczycy paznokci.

Kostkowic dłoni oraz zmiany chorobowe o charakterze ciągłego krostkowego zapalenia opuszek palców rąk.



Zmiany w skórze, szczególnie na rękach, występujące w przebiegu kiły wczesnej objawowej.

3

Przetoki kałowe i przetoki układu moczowego oraz tracheostomia

4

Stany chorobowe przebiegające z przewlekłymi biegunkami oraz przebiegające z nietrzymaniem moczu lub stolca.

5

Stany naruszenia ciągłości powłok w okresie gojenia

6

Uczulenie na środki spożywcze

7

Stałe lub okresowe nosicielstwo pałeczek jelitowych





## ZAŁĄCZNIK NR 12

..... Koszalin., dnia.....

(Nazwa i adres zakładu)

.....

Imię i nazwisko

.....

Stanowisko

### OŚWIADCZENIE

Oświadczam, że zapoznałam/łem się z przepisami ujętymi w „Instrukcji Poprawnej Praktyki Higienicznej” obowiązującymi na terenie:

Przedszkola Nr 23 „Stokrotka” w Koszalinie ul. Limanowskiego 33

„Instrukcję Poprawnej Praktyki Higienicznej” przyjmuję do wiadomości i stosowania.

.....

Podpis składającego oświadczenie



## ZAŁĄCZNIK NR. 13

### INSTRUKCJA

#### OKREŚLAJĄCA SPOSÓB POSTĘPOWANIA W PRZYPADKU, KIEDY ARTYKUŁY SPOŻYWCZE NIE NADAJĄ SIĘ DO SPOŻYCIA

Wyznaczyć i oznakować miejsce na zepsute produkty.

W przypadku stwierdzenia, że jakiś produkt spożywczy uległ zepsuciu bądź skończył się termin jego ważności należy:

zgromadzić towar w wyznaczonym miejscu w zapakowanym kartonie;

zwrócić towar dostawcy;

płynne artykuły wylać do kanalizacji;

stałe artykuły – zawiązane w worki wyrzucić do pojemników na śmieci, które zgodnie z umową opróżniane są przez PGK Koszalin.



## **ZAŁĄCZNIK NR .14**

### **INSTRUKCJA**

### **SZKOLEŃ PERSONELU OBSŁUGI**

W celu sprawnego funkcjonowania przedszkola przewiduje się szkolenia.

Szkolenia organizowane są 1 raz w roku szkolnym.

Tematyka szkoleń wynika z bieżących potrzeb.

Rejestr szkoleń dokumentowany jest w zeszycie szkoleń.

Rozmowy nt. bieżących zagrożeń w miarę potrzeb.



## **ZAŁĄCZNIK NR. 15**

### **INSTRUKCJA**

#### **MYCIA I DEZYNFEKCI POMIESZCZEŃ KUCHENNYCH**

Podłogi zamieść.

Usunąć z pomieszczenia śmieci, pojemniki po opróżnieniu umyć ciepłą wodą z dodatkiem środka myjącego, a następnie wydezynfekować, wypłukać, wysuszyć.

Na zmywalne części ścian i drzwi nanieść środek myjący „AJAX” i dokładnie wyszorować szczotkami do tego przeznaczonymi, spłukać bieżącą wodą lub zastosować HYDROSEPT.

Narożniki między ścianą a podłogą dokładnie wyszorować szczotką po czym zdezynfekować i po 20 minutach spłukać bieżącą wodą.

Szczotki i ścierki używane w pomieszczeniach kuchennych należy po użyciu umyć i wysuszyć a następnie odstawić do wyznaczonego miejsca.