

Instrukcje postępowania

związane z funkcjonowaniem kuchni oraz stołówki szkolnej w Specjalnym Ośrodku Szkolno - Wychowawczym w Rydzynie, w związku z rozprzestrzenianiem się koronawirusa SARS COV-2 wywołującego chorobę COVID-19

/ na podstawie wytycznych przeciwepidemiologicznych Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 04 maja 2020 roku./

I. Postępowanie pracowników kuchni.

- **Głównym przestrzeganiem zasad higieny. Postępowanie zgodnie z obowiązującymi procedurami.**

Podczas wykonywania obowiązków stosować obowiązujące w zakładzie postępowania wynikające z wdrożonego i wymaganego obowiązującymi przepisami systemu HACCP oraz dobre praktyki higieniczne i dobre praktyki produkcyjne.

Na terenie kuchni i przynależnych pomieszczeń (tj. stołówki i magazynu) należy zapewnić:

- Regularnie mycie z użyciem wody, detergentu i dezynfekcję powierzchni dotykowych, takich jak stoły, klamki, włączniki światła, poręcze, inne przedmioty często dotykane, a także wyposażenia i urządzeń znajdujących się w kuchni, stołówce i magazynie towarów.
- Regularne i staranne sprzątanie z użyciem wody z detergentem i środków dezynfekujących wszystkich obszarów często używanych przez pracowników, takich jak toalety, pomieszczenia wspólne, szatnie, łazienki, stołówki, itp.
- Dodatkowe przypominanie o obowiązujących w zakładzie zasadach higieny, w tym o obowiązku niezwłocznego zgłaszania przełożonemu lub wyznaczonej w zakładzie osobie wszelkich objawów chorobowych grypopodobnych takich jak gorączka, kaszel, ból mięśni, złe samopoczucie.
- Częste i dokładne mycie rąk wodą z mydłem lub ich dezynfekcję środkiem na bazie alkoholu (min. 60%) zgodnie z instrukcją zainstalowaną przy umywalkach.
- Unikanie dotykania oczu, nosa i ust.
- Przestrzeganie higieny kaszlu i oddychania - podczas kaszlu i kichania należy zakryć usta i nos zgiętym łokciem lub chusteczką, a następnie jak najszybciej wyrzucić chusteczkę do zamkniętego kosza i umyć ręce, używając mydła i wody lub zdezynfekować je środkami na bazie alkoholu (min. 60%).
- Ograniczenie przez pracowników bliskiego kontaktu z każdą osobą, która ma objawy chorobowe ze strony układu oddechowego (kichanie, kaszel).
- Zwracanie uwagi współpracownikom, aby nie kasłali i nie kichali w kierunku współpracowników i pożywienia.
- Zrezygnowanie z podawania ręki.
- Pracownicy mają obowiązek używania rękawiczek lub muszą mieć dostęp do płynów dezynfekujących.
- Pracownicy powinni zachowywać dystans pomiędzy sobą co najmniej 1- 1,5 m.
- Personel opiekujący się dziećmi i pozostali pracownicy w razie konieczności zaopatrzeni są w indywidualne środki ochrony osobistej – jednorazowe rękawiczki, maseczki.
- We wszystkich pomieszczeniach zapewniona jest prawidłowa wentylacja pomieszczeń.
- Personel kuchenny nie powinien kontaktować się z dziećmi oraz personelem opiekującym się dziećmi.

Należy zwiększyć częstotliwość mycia rąk przez pracowników. Ręce należy każdorazowo myć w następujących sytuacjach:

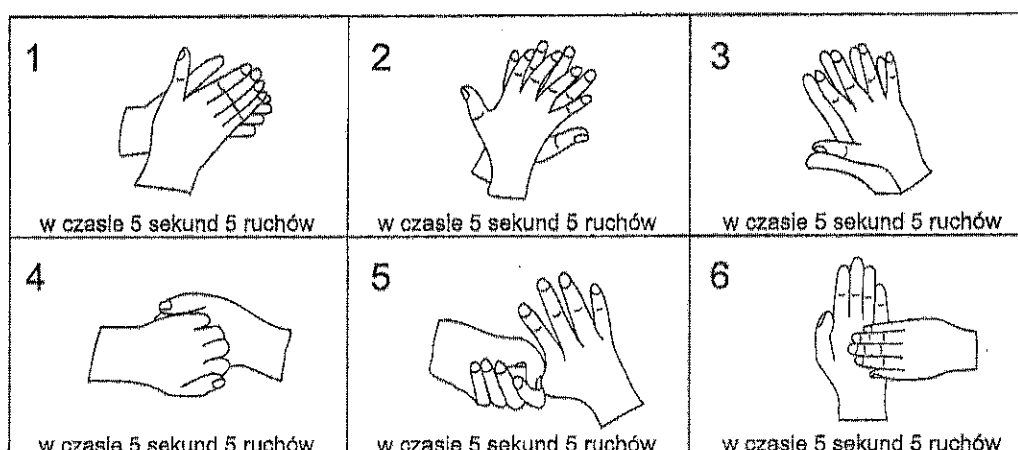
- przed rozpoczęciem pracy
- przed kontaktem z żywnością gotową do spożycia, ugotowaną, upieczoną, usmażoną

- po zakończeniu pracy lub każdorazowo po pracy z surową żywnością, nieprzetworzoną
- po postępowaniu z odpadami/śmieciami
- po wykonaniu sprzątaniam/dezynfekcji
- po skorzystaniu z toalety
- po kichaniu, kaszlu, wydychaniu nosa
- po jedzeniu, picu.

Stosowanie rękawic nie może zastępować dokładnego mycia rąk.

Instrukcja prawidłowego mycia i dezynfekcji rąk znajduje się przy każdej umywalce :

Technika mycia rąk



1. Pocieranie wewnętrznych części dłoni.
2. Pocieranie wewnętrzną częścią prawej dłoni o grzbietową część lewej dłoni, a następnie w zmienionej kolejności – wewnętrzną częścią lewej dłoni o grzbietową część dłoni prawej.
3. Pocieranie wewnętrznych części dłoni z przeplecionymi palcami, aż do zagłębień między palcami.
4. Pocieranie górnych części palców prawej dłoni o wewnętrzną część lewej dłoni z palcami złączonymi, a następnie odwrotnie.
5. Obrotowe pocieranie kciuka prawej dłoni o wewnętrzną część zaciśniętej na niej lewej dłoni, a następnie odwrotnie.
6. Obrotowe pocieranie wewnętrznej części lewej dłoni złączonymi palcami dłoni prawej, a następnie odwrotnie.

Mycie rąk

1. Ręce spłukać pod bieżącą ciepłą wodą.
2. Z dozownika pobrać mydło w płynie i zgodnie z podaną w wyżej techniką myć ręce przez około 30 sekund
3. Spłukać ręce ciepłą wodą.
4. Ręce dokładnie osuszyć papierowym ręcznikiem.
5. Zużyty ręcznik umieścić w pojemniku pod umywalką.

Dezynfekcja rąk

1. Z dozownika pobrać odpowiednią ilość środka dezynfekującego.
2. Wcierać środek dezynfekujący zgodnie z podaną wyżej techniką przez około 30 sekund, aż do wyschnięcia skóry (jeżeli producent nie zaleca spłukiwania środka dezynfekującego).
3. Spłukać ciepłą wodą (jeśli tak zaleca producent).
4. Ręce dokładnie osuszyć papierowym ręcznikiem.
5. Zużyty ręcznik umieścić w pojemniku pod umywalką.

II. Instrukcje mycia i dezynfekcji na terenie kuchni SOSW i pomieszczeń przynależnych.

1. Instrukcja mycia i dezynfekcji pomieszczeń

Postępowanie.

1. Przed rozpoczęciem mycia i dezynfekcji pomieszczeń zakładu należy:

- zabezpieczyć artykuły spożywcze przed zanieczyszczeniem
- zamieść całą powierzchnię podłogi pomieszczenia
- uporządkować, odkurzyć umyć i zdezynfekować całe wyposażenie sali
- opróżnić pojemniki oraz kosze na odpady i śmieci

2. Mycie i dezynfekcja pojemników i koszy na odpady i śmieci

- opróżnione pojemniki i kosze myć roztworem – płynu, środka dezynfekującego
- umyte pojemniki zdezynfekować roztworem płynu lub roztworem: ocet 10% /125 ml na 5 l wody/ i odczekać 15 minut

3. Mycie i dezynfekcja ścian

- zmywalne części ścian np. wyłożone glazurą lub pomalowane farbą olejną należy myć roztworem środka - płynu /150 ml na 5 l wody/
- ściany dezynfekować przy użyciu roztworu octu 10% /125 ml na 5 l wody/ przez zmywanie ręczne
- po zdezynfekowaniu odczekać 15 minut (zdezynfekowane powierzchnie mające kontakt z żywnością dokładnie spłukać wodą)

4. Mycie i dezynfekcja podłóg

- podłogi myć roztworem – płynu / 150 ml na 5 ml wody/
- umyte powierzchnie przetrzeć roztworem przy użyciu octu 10% /125 ml na 5 l wody/

5. Instrukcja ma zastosowanie przy myciu i dezynfekcji podłóg, posadzek, ścian, okien, pojemników, koszy w pomieszczeniach.

Zaleca się utrzymanie czystości w pomieszczeniach wg poniższych zasad:

	<i>mycie</i>	<i>dezynfekcja</i>
powierzchnie płaskie	1 x dziennie	1 x dziennie
ciągi komunikacyjne	1 x dziennie	1 x dziennie
grzejniki	1 x dziennie	1 x dziennie
parapety	1 x dziennie	1 x dziennie
drzwi i klamki	1 x dziennie	1 x dziennie
poręcze	1 x dziennie	1 x dziennie

stoły, krzesła	1 x dziennie	po każdym użyciu (na bieżąco)
dozowniki	1 x dziennie	1 x dziennie
okna	1 x m-c	1 x m-c
sanitariaty	1 x dziennie	po każdym użyciu (na bieżąco)
pojemniki na odpady	1 x dziennie	1 x dziennie

6. Miejscem przechowywania środków i narzędzi do mycia i dezynfekcji jest pomieszczenie gospodarcze.
7. Roztwory myjące lub myjąco dezynfekujące należy przygotować bezpośrednio przed przystąpieniem do pracy.
8. Codziennie na bieżąco należy usuwać z podłogi nagromadzone resztki śmieci, wycierać naniesiony brud mokre plamy, zastoiny wodne itp.
9. Mycie i dezynfekcję powierzchni w zakładzie należy przeprowadzać codziennie po zakończonej pracy lub doraźnie, jeżeli zaistnieje taka potrzeba.

Wietrzenie pomieszczeń

Zaleca się wietrzenie pomieszczeń przynajmniej dwa razy dziennie, a pomieszczeń wyznaczonych do posiłków – po każdorazowej zmianie uczniów spożywających posiłki.

2. Instrukcja mycia i dezynfekcji powierzchni roboczych

1. Usunąć mechanicznie słabo związane z podłożem pozostałości.
2. Dokładnie umyć (spryskać, przetrzeć) powierzchnie roztworem preparatu – płynu. Należy zwrócić szczególną uwagę na miejsca trudno dostępne. Czynność wykonać bardzo starannie zgodnie z instrukcją użycia środka.
3. Umytą powierzchnię zdezynfekować preparatem – ocet przemysłowy (spryskać, przetrzeć), odczekać 15 minut.
4. Powierzchnie mające kontakt z żywnością służyć wodą. Poczekać do wyschnięcia powierzchni.

3. Instrukcja mycia i dezynfekcji naczyń

1. Naczynia stołowe i sztućce myć na bieżąco.
2. Z naczyń przeznaczonych do mycia usuwane są na bieżąco resztki pokarmów, które gromadzone są w specjalnym pojemniku na odpadki konsumpcyjne.
3. Oczyszczone naczynia i sztućce służy się pod bieżącą wodą.
4. Opłukane naczynia i sztućce umieszcza się w komorze zlewozmywaka, gdzie odbywa się proces mycia.
5. Następnie naczynia są płukane pod bieżącą wodą i umieszczane w koszyku wyparzacza.
6. Koszyk umieszczany jest w wyparzaczu na czas 20 sekund.
7. Wyparzone naczynia / sztućce po wyjęciu z wyparzacza odkładane są do suszenia, a następnie poddane kontroli wzrokowej i układane na regale w części wydawczej.
8. Naczynia / sztućce niespełniające wymogów czystości są ponownie myte.

4. Instrukcja maszynowego mycia naczyń

- Przed przystąpieniem do maszynowego mycia naczyń należy dokładnie zapoznać się z treścią dokumentacji urządzenia,

- spłukać naczynia dokładnie pod bieżącą wodą najlepiej z dodatkiem detergentu,
- wstępnie oczyszczone naczynia ułożyć w koszu (talerze w stojakach, szklanki, filiżanki, kubki itp. powinny być ułożone dnem do góry, sztućce w koszykach, trzonkiem do dołu) tak ułożone naczynia wstawić do maszyny,
- sprawdzić czy w kanistrach znajdują się odpowiednie preparaty – środek myjący oraz nabłyszczacz.
- dokładnie zamknąć drzwiczki zmywarki oraz wybrać odpowiedni program mycia,
- po zakończeniu mycia naczynia osuszyć na suszarkach jeżeli zmywarka nie posiada funkcji suszenia odłożyć naczynia na ich miejsce przechowywania,
- po zakończeniu mycia danej partii naczyń (śniadanie, obiad, kolacja), należy spuścić wodę z komory usunąć resztki odpadów spożywczych z filtrów oraz dokładnie wypłukać komorę zmywarki
- okresowo odkamieniać zmywarkę środkiem Silver 103.

Każde mycie z użyciem środków chemicznych powinno być poprzedzone dokładnym usunięciem resztek artykułów spożywczych i zanieczyszczeń z użyciem odpowiedniego sprzętu jak szczotki, zmywaki oraz spłukane wodą.

Zabrania się osuszania naczyń za pomocą ścierek i ręczników.

Umyte i osuszone naczynia należy przechowywać w specjalnie oznaczonych do tego celu zamykanych szafach, które muszą być utrzymywane w należytej czystości.

Po zakończonych zabiegach szczotki, zmywaki i inne używane do mycia naczyń przedmioty należy wyprać lub wymyć, zdezynfekować, wypłukać i wysuszyć.

Odpady żywności powinny być przechowywane w szczelnych wykonanych z nie nasiąkalnego materiału pojemnikach i usuwane z pomieszczeń zaraz po wypełnieniu 2/3 objętości pojemnika, a w każdym przypadku – po zakończeniu pracy. Po usunięciu odpadów pojemniki i sprzęt kontaktujący się z odpadami należy umyć i zdezynfekować w pomieszczeniu przeznaczonym do tego celu. Należy zachować podział na odpady pochodzenia zwierzęcego i nie zwierzęcego.

Środki do mycia i dezynfekcji powinny być przechowywane w oryginalnych szczelnych opakowaniach z czytelnym oznakowaniem i znakami ostrzegawczymi.

5. Instrukcja mycia i dezynfekcji urządzeń i drobnego sprzętu pomocniczego

Postępowanie.

Mycie.

- po użyciu sprzęt pomocniczy typu noże, deski, szczypce, chochle, ubijaki itp. w tym części maszyn i urządzeń dokładnie oczyścić z resztek artykułów spożywczych, tłuszczu i zanieczyszczeń z użyciem odpowiedniego sprzętu jak szczotki, skrobaczki, zmywaki itp.
- zabieg mycia należy wykonać zaraz po oczyszczeniu sprzętu z resztek organicznych. Myć roztworem preparatu płyn ludwik (roztwór 1% 10 ml na 1 litr wody)
- temperatura przygotowanego roztworu powinna wynosić od 40 do 45 stopni Celsjusza
- wstępnie oczyszczony sprzęt zanurzyć w przygotowanym roztworze i odczekać chwilę aż odmoknie, a następnie szorować (czas namaczania zależny jest od stopnia zabrudzenia)
- sprzęt dokładnie umyć ze wszystkich stron w tym trudno dostępne miejsca jak otwory, zagłębienia itp. za pomocą specjalnych szczoteczek.
- po umyciu sprzęt dokładnie spłukać czystą, gorącą wodą i suszyć na suszarkach, jeżeli zakład nie posiada specjalnej suszarki maszynowej.

Dezynfekcja.

- przygotować roztwór preparatu dezynfekującego – ocet 10% 125 ml preparatu na 5 l wody.
- sprzęt umieścić w roztworze preparatu przygotowanego na 15 minut.

- zdezynfekowany sprzęt dokładnie spłukać wodą zdatną do picia i osuszyć na suszarkach, jeżeli zakład nie posiada specjalnej suszarki maszynowej.

Po zakończonych zabiegach używane szczotki i zmywaki należy umyć, zdezynfekować, wypłukać i wysuszyć.

6. Instrukcja rozmrażania, mycia i dezynfekcji – urządzenia chłodnicze

Postępowanie:

- przełożyć znajdujące się wewnątrz urządzenia towary do innej działającej niepodlegającej w danym momencie rozmrażaniu chłodziarki/zamrażarki.
- urządzenie od źródła zasilania elektrycznego
- zostawić otwarte drzwi urządzenia, aby ciepłe powietrze dopływające z zewnątrz stopiło lód; w żadnym wypadku nie wolno zeszkrobywać lodu i szronu
- postawić naczynie na spływającą wodę powstałą w wyniku topnienia lodu
- oczyścić urządzenie z resztek oraz innych zanieczyszczeń
- wycierać wewnętrzne a następnie zewnętrzne powierzchnie ścierką lub gąbką zamoczoną w roztworze preparatu – płyn ludwik
- do dezynfekcji wnętrza urządzenia stosować roztwór 4% octu (120 ml preparatu na 3 litry wody)
- odczekać 15 minut
- powierzchnie mające kontakt z żywnością należy spłukać wodą zdatną do picia i pozostawić do wyschnięcia
- sprzątnąć i umyć otoczenie urządzenia
- wyłączyć urządzenie a następnie odczekać aż temperatura wewnątrz osiągnie właściwą wartość roboczą
- umieścić towar ponownie w urządzeniu.

Uwagi ogólne:

Urządzenia chłodnicze należy okresowo poddawać zabiegowi odmrażania (usunięcia lodu i szronu) mycia oraz dezynfekcji, chłodziarki raz w tygodniu, zamrażarki raz w miesiącu. Wykonanie zabiegów rozmrażania, mycia i dezynfekcji należy zapisywać w karcie kontrolnej rozmrażania, mycia i dezynfekcji urządzeń chłodniczych.

7. Instrukcja mycia i dezynfekcji magazynów

Opróżnić magazyn z towaru.

Zamieść całą powierzchnię magazynu.

Umyć wodą wszystkie powierzchnie, w tym regały.

Nanieść roztwór środka myjącego za pomocą szczotek i ściereczek.

Umyte powierzchnie dokładnie opłukać ciepłą wodą.

Wizualnie ocenić skuteczność i dokładność wykonanego zabiegu mycia. Jeżeli ocena jest negatywna, należy powtórzyć mycie.

Na umyte powierzchnie nanieść roztwór środka dezynfekującego

Odczekać 15 minut.

Zdezynfekowane powierzchnie mające kontakt z żywnością dokładnie spłukać wodą.

Po przeprowadzonym zabiegu mycia i dezynfekcji należy od razu włączyć wentylację.

Wprowadzić towar ponownie do magazynu.

Zabieg mycia i dezynfekcji zapisać w karcie zapisów mycia.

III. Rejestr czynności higieniczno – sanitarnych.

Pomieszczenie/wyposażenie	mycie	dezynfekcja	podpis
powierzchnie płaskie			
ciągi komunikacyjne			
grzejniki			
parapety			
drzwi, klamki, włączniki			
poręcze			
stoły i krzesła			
dozowniki			
okna			
sanitariaty			
pojemniki na odpady			
wietrzenie pomieszczeń			
Uwagi:			
Data :			

Dodatkowo prowadzone są: rejestry mycia i dezynfekcji urządzeń chłodniczych, kontroli temperatury urządzeń i pomieszczeń.

IV. Wykaz środków myjących i dezynfekujących stosowanych w kuchni i pomieszczeniach przynależnych SOSW w Rydzynie.

L.p.	Nazwa środka	Stężenie roztworu	Temp. roztworu myjącego	Producent	Atest PZH	Środek
1	Płyn Ludwik	1-5	35°C-40°C	INCO Veritas	tak	dobrze myjący
2	CIF CREAM	1	24°C	Unilever Polska	tak	czyszczący
4	Płyn do mycia szyb: Mr. Muscle	1	20°C	JohnsonDiversey	tak	myjący/ czyszczący
5	Domestos	2-5	30°C-45°C	Dys.Unilever CR Praha	tak	dezynfekcyjny
6	Płyn do mycia szyb: CLIN	3-5	30°C-40°C	Henkel Polska	tak	myjący
7	Silver 104	2%	20°C	Silver	tak	dezynfekcyjny
8	Mydło w pianie Deki Plus - Hypoalergiczne	Dozownik 1	35°C-45°C	Meridia Wrocław	tak	dezynfekcyjny
9	Silver 113	Koncentrat 2%	20°C	Silver	tak	dobrze myjący tłusty brud
10	Silver 101	Dozownik 1-6 ml	60°C	Silver	tak	maszynowe mycie naczyń
11	Silver 102	Dozownik 1-4 ml	90°C	Silver	tak	środek nabłyszczający do zmywarek
12	Silver 103	10%	60°C	Silver	tak	odkamieniacz
13	Antybakteryjne mydło w płynie	Dozownik 1	35°C-45°C		tak	dezynfekcyjny
14	Spray do mycia i dezynfekcji powierzchni	Dozownik		MEDISEPT Velox Spray Neutral	tak	myjący/ dezynfekcyjny

IV. Postępowanie ze zużytymi środkami ochrony osobistej.

- Maseczki, rękawiczki i inne środki ochronne stosowane przez osoby zdrowe powinny być wrzucane do pojemnika/worka na odpady zmieszane.
- Inne odpady powinny być segregowane i wrzucane do właściwych pojemników (papier, szkło, metale i tworzywa sztuczne, bioodpady, odpady zmieszane).

V. Korzystanie z posiłków na terenie stołówki szkolnej.

- Utrzymanie wysokiej higieny, mycia i dezynfekcji pomieszczenia stołówki, sprzętu i naczyń kuchennych wydawanych przy posiłkach.
- Zmianowe wydawanie posiłków z uwzględnieniem liczby osób aktualnie korzystających ze stołówki /maksymalnie 1 osoba na 4 metry kwadratowe/
- Czyszczenie blatów stołów i krzeseł po każdej grupie przebywającej na stołówce. Wietrzenie pomieszczenia.
- Wydawanie posiłków odbywa się w wyznaczonym do tego miejscu /okno wydawki/.
- Zwrot naczyń po posiłkach odbywa się w wyznaczonym do tego miejscu /okno zmywalni/.
- Naczynia i sztucze wielorazowego użytku należy myć w zmywarce z dodatkiem detergentu, w temperaturze minimum 60 stopni Celsjusza lub wyparzać.

VI. Dostawa towaru do kuchni.

Należy zwrócić szczególną uwagę na zasady higieny i stan zdrowia, które odnoszą się do wszystkich pracowników, kierowców dowożących i odbierających towar, a także osób odwiedzających zakład.

Zaleca się, aby kierowcy:

- po wejściu do budynku obowiązkowo myli ręce albo dezynfekowali ręce za pomocą preparatów odkażających;
- nosili rękawiczki i maski dostarczając towar do kuchni i magazynu żywnościowego Ośrodka;
- ściśle przestrzegali zasad higieny osobistej;
- przekazywali dostarczany towar w wyznaczonym do tego miejscu.

V. Postępowanie przy odbiorze towaru.

- Odbiór towaru wykonywany jest przez osobę wyposażoną w maseczkę i rękawiczki.
- Towar przekazywany jest w wyznaczonym do tego miejscu.
- Stosowanie mycia i dezynfekcji powierzchni magazynowej.
- Stosowanie środków do dezynfekcji powierzchni opakowań przyjętego towaru.

VI. Osoby odwiedzające zakład.

Wprowadza się ograniczenie liczby osób mających kontakt z pracownikami kuchni.

Załączniki:

- wdrożenie procedury postępowania na wypadek obecności na terenie SOSW w Rydzynie osoby zarażonej lub potencjalnie zarażonej / potwierdzony za zgodność z oryginałem/;
- rejestr czynności higieniczno – sanitarnych;
- wykaz osób potwierdzający zapoznanie się z niniejszą instrukcją postępowania.

Rejestr czynności higieniczno – sanitarnych.

Pomieszczenie/wyposażenie	mycie	dezynfekcja	podpis
powierzchnie płaskie			
ciągi komunikacyjne			
grzejniki			
parapety			
drzwi , klamki, włączniki			
poręcze			
stoły i krzesła			
dozowniki			
okna			
sanitariaty			
pojemniki na odpady			
wietrzenie pomieszczeń			
Uwagi:			
Data :			

.....
 /pieczętka /

.....
 /podpis Dyrektora /

Wykaz osób zapoznanych z instrukcją postępowania /związaną z funkcjonowaniem kuchni oraz stołówki szkolnej w Specjalnym Ośrodku Szkolno - Wychowawczym w Rydzynie, w związku z rozprzestrzenianiem się koronawirusa SARS COV-2 wywołującego chorobę COVID-19 /

[illegible]

**Rejestr czynności higieniczno – sanitarnych w magazynie
żywnościowym /przy kuchni/.**

Pomieszczenie/wyposażenie	mycie	dezynfekcja	podpis
powierzchnie płaskie / 1 x dziennie/			
grzejnik / 1x dziennie/			
parapet / 1 x dziennie/			
drzwi , klamki, włączniki / 1 x dziennie/			
regaly / 1 x tygodniowo/			
okno / 1 x m-c /			
opakowanie towaru / w dniu przyjęcia/			
wietrzenie pomieszczenia / 1 x dziennie/			
Uwagi:			
Data :			

.....
/pieczętka /

.....
/podpis Dyrektora /