

INSTRUKCJA MYCIA I DEZYNFEKCJI RĄK

Mycie i dezynfekcje rąk należy wykonywać zgodnie z techniką opracowaną przez prof. G.A.J.Ayliffe'a zatwierdzoną przez Europejski Komitet Normalizacyjny – CEN.

Technika mycia i dezynfekcji rąk.

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

Mycie rąk

1. Ręce opłukać pod bieżącą wodą.
2. Z naściennego dozownika pobrać mydło w płynie i myć ręce zgodnie z podaną techniką przez ok. 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 ok. 30 sekund, aż do wyschnięcia skóry- jeżeli producent nie zaleca spłukiwania środka dezynfekującego.
3. Spłukać ciepłą wodą- jeżeli tak zaleca producent
4. Ręce dokładnie osuszyć papierowym ręcznikiem
5. Zużyty ręcznik umieścić w pojemniku pod umywalką

Uwaga : Nie należy dotykać rękoma pojemnika na zużyte ręczniki.

Zatwierdził :

Data:

Podpis :

KARTA KONTROLI WEWNĘTRZNEJ

.....

Data	Obszar kontroli	Stwierdzenie nieprawidłowości	Działania naprawcze do wykonania	Odpow za re

INSTRUKCJA
mycia i odkażania rąk
oraz utrzymania w czystości pomieszczenia toalet
w stołówce szkolnej

1. Pomieszczenia toalet nie otwierają się bezpośrednio poprzez służbę sanitarną na obszary produkcyjne. Są zaopatrzone w przedsionki fizyczne oddzielające je od tych obszarów. Pomieszczenia toalet należy codziennie myć i dezynfekować po zakończeniu produkcji.
2. Urządzenia do mycia i dezynfekcji są rozmieszczone we wszystkich pomieszczeniach produkcyjnych i toaletach, wyposażone w zimną i ciepłą wodę, pojemniki na mydło oraz środki dezynfekujące, pojemniki na ręczniki jednorazowe oraz pojemniki na zużyte ręczniki.
3. Ręce należy myć i dezynfekować przed rozpoczęciem pracy, po każdej nieobecności pracownika na stanowisku jego pracy i w każdym czasie, kiedy są zabrudzone czy zakażone.

Kontrolę czystości toalet i urządzeń do mycia rąk przeprowadza codziennie przed rozpoczęciem pracy pracownik zatrudniony na stanowisku kucharz.

4. Działania korygujące :

Do zadań pracownika zatrudnionego na stanowisku kucharz w zakresie działań korygujących należy :

- w przypadku brudnych toalet wydanie nakazu ich mycia pracownikom zatrudnionym na stanowisku sprzątaczką,
- w razie stwierdzenia potencjalnego ryzyka kontaminacji wdrożenie postępowania korygującego,
- zarządzenie wykonania ewentualnych napraw pracownikowi zatrudnionemu na stanowisku konserwator,
- polecenie uzupełnienia wyposażenia i płynów w pojemnikach pracownikom zatrudnionym na stanowisku sprzątaczką.

Do obowiązkowego stosowania na podstawie rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 19 grudnia 2002 r. w sprawie wymagań higieniczno- sanitarnych zakładów i wymagań dotyczących higieny w procesie produkcji i w obrocie artykułami oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z tymi artykułami (Dz. U. Nr 234,poz. 1979)

Zatwierdził :

Data : , podpis

INSTRUKCJA
mycia i dezynfekcji urządzeń
i sprzętu drobnego

1. Zakres stosowania

- dotyczy mycia i dezynfekcji urządzeń oraz sprzętu drobnego.

2. Odpowiedzialność

Roztwory myjące i mycie wykonuje wyznaczona przez dyrektora szkoły osoba. Nadzór nad pracami oraz kontrolę czystości przeprowadza dyrektor szkoły lub osoba przez niego upoważniona.

3. Częstotliwość

Mycie i dezynfekcję alkaliczną przeprowadza się codziennie po zakończeniu pracy oraz w razie potrzeby w trakcie pracy.

4. Środki do mycia

Nazwa	Przeznaczenie	Stężenie %
LUDWIK	mycie	
GOLD DROP	mycie	
	dezynfekcja	zgodnie z instrukcją producenta
roztwór octu lub sody oczyszczonej	dezynfekcja	1%

5. Opis postępowania

Po zakończeniu pracy lub w trakcie pracy w razie potrzeby :

- rozmontować urządzenie,
- usunąć pozostałe resztki i spłukać dokładnie ciepłą wodą,
- zanurzyć na 15 minut w roztworze myjącym o temp. 40-50 ° C,
- umyć,
- doszorować szczotką trudne do czyszczenia powierzchnie,
- dokładnie spłukać środek myjący,
- zanurzyć na 15 minut w roztworze chloraminy B,
- dokładnie spłukać wodą,
- pozostawić do wyschnięcia.

Do obowiązkowego stosowania na podstawie rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 19 grudnia 2002 r. w sprawie wymagań higieniczno- sanitarnych zakładów i wymagań dotyczących higieny w procesie produkcji i w obrocie artykułami oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z tymi artykułami (Dz. U. Nr 234,poz. 1979)

Zatwierdził :

Data : , podpis

INSTRUKCJA
rozmrażania, mycia i dezynfekcji lodówki.

1. Całość towaru z lodówki umieścić w działającej lodówce nie podlegającej rozmrażaniu w danym dniu.
2. Włączyć urządzenie z prądu.
3. Po rozmrożeniu urządzenia usunąć nieczystości przy użyciu wody i detergentu / np. LUDWIK /.
4. Zdezynfekować powierzchnie wewnętrzne urządzenia środkiem dezynfekującym lub 1 % roztworem octu albo sody oczyszczonej.
Zwrócić szczególną uwagę na miejsca trudno dostępne. Czynność wykonać bardzo starannie i zgodnie z instrukcją użycia środka dezynfekującego.
5. Jeżeli środek dezynfekujący wymaga spłukania, zmyć wszystkie powierzchnie ciepłą wodą.
6. Urządzenie pozostawić do wyschnięcia.
7. Włączyć urządzenie do osiągnięcia temperatury wnętrza + 2 ° C.
8. Otoczenie urządzenia sprzątnąć.
9. Umyć i zdezynfekować ręce zgodnie z instrukcją mycia i dezynfekcji rąk umieszczoną przy umywalce.
10. Umieścić towar w urządzeniu.
11. Po upływie około godziny sprawdzić prawidłowość temperatury wewnątrz urządzenia.
Termometr powinien wskazywać od 0° C do + 4° C.

Do obowiązkowego stosowania na podstawie rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 19 grudnia 2002 r. w sprawie wymagań higieniczno- sanitarnych zakładów i wymagań dotyczących higieny w procesie produkcji i w obrocie artykułami oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z tymi artykułami (Dz. U. Nr 234,poz. 1979)

Zatwierdził :

Data : , podpis

01.09.2011 r.

Znak:

**REJESTR MYCIA I DEZYNFEKCJI
POMIESZCZEŃ, URZĄDZEŃ I SPRZĘTU**

L.P	CZĘSTOŚĆ	ŚRODKI DEZYNFEKUJĄCE:	