

ZARZĄDZENIE NR 1a /2024/2025

Dyrektora Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Przemiarowie
z dnia 28 sierpnia 2024 r.

w sprawie ustalenia wprowadzenia „Instrukcji dobrej praktyki higienicznej” w Zespole
Szkolno- Przedszkolnym w Przemiarowie.

Działając na podstawie

Ustawa z dnia 11 maja 2001 o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz.U. z dnia 22 czerwca 2001). 2. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 18 grudnia 2002 w sprawie badań lekarskich do celów sanitarno epidemiologicznych (Dz.U. z dnia 28 grudnia 2002). 3. 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). 4. 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). 5. 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). 6. 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). 7. 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).

zarządzam co następuje:

§1

Wprowadza się „Instrukcję dobrej praktyki higienicznej” w Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Przemiarowie załącznik do niniejszego zarządzenia.

§2

„Instrukcja dobrej praktyki higienicznej” określa zadania i czynności pozwalające na zachowanie i utrzymanie w czystości pomieszczeń szkolnych/przedszkolnych, a wyposażenia we właściwym stanie technicznym zapewniającym bezpieczne używanie.

§3

Instrukcja obowiązuje pracowników zatrudnionych w ZS-P w Przemiarowie na stanowiskach: kucharka, woźna, sprzątaczką, robotnik gospodarczy, konserwator.

§5

Regulamin wchodzi w życie z dniem 1 września 2024 r. na czas nieokreślony.

DYREKTOR ZESPOŁU
SZKOLNO-PRZEDSZKOLNEGO
mgr Bożena Kosińska

Załącznik do Zarządzenia Nr 1a/2024/2025 z dnia 28 sierpnia 2024 r.

INSTRUKCJA DOBREJ PRAKTYKI HIGIENICZNEJ W ZESPOLE SZKOLNO-PRZEDSZKOLNYM W PRZEMIAROWIE

Wymagania dotyczące pomieszczeń żywnościowych

1. Czystość i porządek: Pomieszczenia, w których przechowywana jest żywność (w tym kuchnie, spiżarnie, magazyny i przechowalnie), muszą być zawsze utrzymywane w czystości. Regularne sprzątanie, w tym mycie i dezynfekcja podłóg, ścian, sufitów, okien, drzwi, mebli i sprzętu, jest obowiązkowe.
2. Powierzchnie robocze i sprzęt (np. blaty, deski do krojenia, miksery) muszą być utrzymywane w stanie wolnym od zanieczyszczeń i bakterii.
3. Izolacja od innych pomieszczeń: Pomieszczenia przeznaczone do przechowywania i przygotowywania żywności muszą być oddzielone od innych obszarów (np. toalet, szatni), aby zapobiec zanieczyszczeniu krzyżowemu.
4. Ważne jest, aby pomieszczenia żywnościowe były łatwe do oddzielenia od pomieszczeń, w których nie przechowuje się ani nie przygotowuje żywności, w celu utrzymania odpowiednich standardów higienicznych.
5. Podłogi i ściany: Podłogi, ściany i sufity w pomieszczeniach żywnościowych muszą być wykonane z materiałów łatwych do czyszczenia, odpornych na wilgoć i uszkodzenia mechaniczne.
6. Podłogi powinny być bezpieczne (nieslizgające się) i zapewniać odpowiedni odpływ wody, aby zapobiec gromadzeniu się wilgoci.
7. Kontrola dostępu: Dostęp do pomieszczeń, w których przechowywana jest żywność, powinien być ograniczony do osób odpowiednio przeszkolonych i upoważnionych, aby zapobiec nieautoryzowanemu dostępowi, co mogłoby wpłynąć na bezpieczeństwo żywności.
8. Pojemniki i opakowania: Wszystkie pojemniki do przechowywania żywności powinny być odpowiednie do danego typu produktu (np. hermetyczne pojemniki na produkty suche, szczelnie zamykane pojemniki na produkty wilgotne).
9. Opakowania muszą być w dobrym stanie, a także regularnie kontrolowane pod kątem uszkodzeń, które mogłyby prowadzić do zanieczyszczenia żywności.

Procedury mycia i dezynfekcji punktu wydawania posiłków oraz toalety pracowników.

1. Zabiegi mycia i dezynfekcji może prowadzić osoba odpowiednio przeszkolona w tym zakresie. Używać należy oryginalnych środków myjących, czy też dezynfekujących. Nie należy osuszać przedmiotów za pomocą ścierek.

2. Należy stosować roztwory wykonane w dniu użycia zgodnie z instrukcją producenta.
3. Bezwzględnie należy dokonać wymiany roztworu po umyciu określonej ilości sprzętu.
4. Zabieg mycia należy wykonywać niezwłocznie po opróżnieniu naczyń, sprzętu, a urządzenia myje się natychmiast po zakończeniu ich pracy.
5. Codziennie myta jest posadzka w pomieszczeniu wydawania posiłków z użyciem środków myjąco-dezynfekcyjnych, a także kuchnie gazowe, zlewy, blaty stołków i mebli, glazury. Czynności te wykonuje się częściej jeżeli zachodzi taka potrzeba.
6. Codziennie po zakończeniu pracy w pomieszczeniu wydawania posiłków dokonuje się dezynfekcji podłóg, komór zlewozmywaków, umywalek, krat ściekowych stosując środek dezynfekujący.
7. Codziennie myciu i dezynfekcji podlega toaleta przeznaczona dla pracowników punktu wydawania posiłków.

Procedura konserwacji urządzeń

1. Przegląd i konserwacja urządzeń w punkcie wydawania posiłków dokonywane są w okresie przerwy wakacyjnej (tj. lipiec-sierpień).
2. Kontrola urządzeń z punktu widzenia prawidłowego ich funkcjonowania prowadzona jest na bieżąco. W wypadku niewłaściwego funkcjonowania jakiegokolwiek urządzenia, pracownik obsługujący, zgłasza ten fakt natychmiast dyrektorowi szkoły.
3. Dyrektor odpowiada za naprawę lub remont urządzeń – możliwie w najkrótszym czasie.
4. Pracownicy punktu wydawania posiłków znają instrukcje obsługi urządzeń, którymi się posługują.
5. Instrukcje obsługi urządzeń znajdują się przy urządzeniach.

Instrukcja ochrony obiektu przed szkodnikami i owadami

Akcja deratyzacji prowadzona jest obowiązkowo dwa razy do roku (w sierpniu i styczniu) oraz w przypadku zaobserwowania obecności szkodników. Sposób postępowania:

1. Do zwalczania gryzoni w higienie sanitarnej używa się preparatów gryzoniobójczych w ilości zgodnie z dołączoną ulotką. Nie umieszcza się preparatu w pomieszczeniach, gdzie jest żywność oraz gdzie mają dostęp dzieci – tam stosuje się łapki po zakończeniu pracy szkoły.
2. Przed rozpoczęciem akcji deratyzacji szczelnie zamyka się kubły na śmieci oraz pomieszczenia punktu wydawania posiłków, tak aby były niedostępne dla gryzoni.
3. W dniu rozpoczęcia akcji wyklada się trutkę (według instrukcji dołączonej do opakowania preparatu) w miejscach gdzie mogą pojawić się gryzonie. W miejscach tych

umieszcza się napis UWAGA TRUTKA. Przez okres trwania deratyzacji sprawdza się obecność gryzoni w tych miejscach i uzupełnia się w razie potrzeby preparat.

4. W czasie wyłożenia trutki trzeba uniemożliwić dzieciom, zwierzętom domowym i ptakom dostęp do miejsc gdzie wyłożono preparat.

5. W czasie akcji trzeba codziennie zbierać padłe gryzonie oraz przypadkowo zatrute zwierzęta a następnie dokonać ich utylizacji.

Higiena osobista pracowników

1. Mycie rąk: Myj ręce przed rozpoczęciem pracy, po skorzystaniu z toalety, po kontakcie z surowym jedzeniem, kaszlu i kichaniu. Używaj ciepłej wody i mydła przez co najmniej 20 sekund. Susz ręce jednorazowymi ręcznikami.

2. Odzież robocza: Pracownicy powinni nosić czyste fartuchy, czepki i rękawice ochronne. Odzież robocza powinna być wymieniana codziennie i nie noszona poza obszar pracy.

3. Higiena osobista: Pracownicy powinni dbać o codzienną higienę, trzymać włosy związane, a paznokcie krótkie i czyste. Biżuteria powinna być zdjęta przed rozpoczęciem pracy.

4. Zdrowie pracowników: Pracownicy z objawami chorób, szczególnie zakaźnych, powinni pozostać w domu. W przypadku infekcji skonsultować się z lekarzem.

5. Rękawice ochronne: Używaj rękawic przy pracy z surowymi produktami. Zmieniaj je regularnie i po każdym kontakcie z surowym jedzeniem.

6. Higiena w trakcie pracy: Myj ręce po dotknięciu brudnych powierzchni lub surowych produktów.

Usuwanie odpadów i ścieków

1. Segregacja odpadów: Odpady należy segregować na organiczne, nieorganiczne i inne, przechowywać w odpowiednich, oznakowanych pojemnikach.

2. Pojemniki na odpady: Pojemniki muszą być szczelne, łatwe do czyszczenia i regularnie opróżniane. Powinny być umieszczone z dala od obszarów przygotowywania żywności.

3. Czyszczenie pojemników: Pojemniki na odpady należy czyścić i dezynfekować regularnie, aby zapobiec nieprzyjemnym zapachom i bakteriom.

4. Usuwanie ścieków: Ścieki muszą być odprowadzane do kanalizacji zgodnie z przepisami. Należy dbać o czystość i drożność systemów odpływowych.

5. Zarządzanie odpadami biologicznymi: Odpady biologiczne (np. resztki jedzenia) należy usuwać niezwłocznie, aby uniknąć rozwoju bakterii i nieprzyjemnych zapachów.

6. Kontrola: Regularne kontrole systemów usuwania odpadów i ścieków są niezbędne, aby utrzymać higienę i bezpieczeństwo.

Kwalifikacje i szkolenie pracowników

1. Pracownicy muszą posiadać odpowiednie kwalifikacje z zakresu BHP w procesach produkcji, przetwórstwa i obrotu żywnością
2. Personel pracujący z żywnością musi być nadzorowany i szkolony w sprawach higieny i żywności odpowiednio do charakteru pracy
3. Zakład zapewnia szkolenia pracowników biorących udział w procesie produkcji i obróbki żywności w celu uzyskania kwalifikacji z zakresu zagadnień higieny oraz zasad dobrej praktyki higienicznej

DYREKTOR ZESPOŁU
SZKOLNO-PRZEDSZKOLNEGO

Zatwierdził: *mgr Bożena Kosciuk*

Dyrektor Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Przemiarowie