



Instrukcja higieny na stanowisku pracy



Postępowanie



Stosuj ochronę indywidualną: rękawiczki, maseczki, odzież ochronną.



Po każdym procesie przeprowadź higienę rąk zgodnie z instrukcją



Zachowuj bezpieczną odległość między osobami



Zgłaszaj niedyspozycję zdrowotną przełożonemu



Pierz, myj, dezynfekuj: ściereczki, mopy, wózki, kije itp.

- 1 Przy kichaniu bądź kaszlu należy zasłaniać nos i usta jednorazowymi chusteczkami.
- 2 Opakowania do kontaktu z żywnością należy przechowywać w miejscach specjalnie przeznaczonych do tego celu, zapewniających ochronę przed zanieczyszczeniem.
- 3 Sprzedaży środków spożywczych niepakownych jednostkowo powinny dokonywać co najmniej dwie osoby, z których jedna powinna przyjmować wyłącznie pieniądze.
- 4 Niepakowane artykuły spożywcze powinny być podawane przy użyciu sprzętu uniemożliwiającego dotknięcie tych artykułów rękami przez sprzedawcę i podawane w woreczkach foliowych.
- 5 Nie kłaść artykułów spożywczych niepakowanych jednostkowo bezpośrednio na ładzie, wagę itp..
- 6 Zabronione jest używanie opakowań i pojemników przeznaczonych na artykuły spożywcze do innych celów.
- 7 Sprzęt (wagi, naczynia, noże, deski krajalnicze itp.) używany do kontaktu z żywnością powinien być utrzymywany w czystości i możliwie często myty i dezynfekowany.
- 8 W/w sprzęt powinien być utrzymywany w dobrym stanie technicznym oraz przechowywany w miejscach uniemożliwiających jego zanieczyszczenie.
- 9 Do porcjowania środków spożywczych należy używać wyłącznie sprzętu do tego przeznaczonego.
- 10 Należy przestrzegać podziału na sprzęt pomocniczy używany do środków spożywczych przeznaczonych bezpośrednio do spożycia i do dalszej obróbki.
- 11 Wszystkie odpadki należy gromadzić w pojemniku wyłożonym specjalnym workiem foliowym, który powinien być opróżniany niezwłocznie po wypełnieniu 2/3 objętości oraz w każdym przypadku po zakończeniu pracy. Należy przy tym pamiętać o dokładnym zamknięciu worka foliowego oraz zamknięciu pojemnika głównego.
- 12 Zachowywać w każdym czasie czystość i porządek na swoim stanowisku pracy.
- 13 Po zakończeniu pracy danego dnia dokładnie umyć i zdezynfekować używany sprzęt, narzędzia i naczynia. Pracownicy powinni powiadomić niezwłocznie swojego bezpośredniego przełożonego o każdym uszkodzeniu lub wadliwym funkcjonowaniu aparatury, urządzeń lub sprzętu (wszelkie uszkodzenia i awarie powinny być niezwłocznie usuwane w sposób nie powodujący zagrożenia dla jakości zdrowotnej żywności).
- 14 Pomieszczenia zakładu muszą być utrzymywane w czystości. Na terenie zakładu obowiązuje zakaz palenia tytoniu w miejscach do tego nie przeznaczonych.
- 15 Pracownikom zabrania się przetrzymywania zwierząt na terenie zakładu.

pieczęć zakładu

data

zatwierdził