

Instrukcje systemu HACCP

NAZWA/LOGO PLACÓWKI	Opracował	Zatwierdził
Data		
Imię i nazwisko		

NAZWA/LOGO PLACÓWKI	Rozdział 01 – Spis instrukcji	
------------------------	-------------------------------	--

		Wydanie: 01
--	--	-------------

- I-01: Higiena osobista pracowników oraz higiena na stanowisku pracy
- I-02: Utrzymanie czystości i higieny
- I-03: Rozmrażanie, mycie i dezynfekcja urządzeń chłodniczych i zamrażarek
- I-04: Postępowanie z warzywami stosowanymi do przygotowania dań
- I-05: Postępowanie z jajami stosowanymi do produkcji posiłków
- I-06: Obróbka termiczna oraz schładzanie potraw
- I-07: Wydawanie dań, napojów oraz zwrot naczyń stołowych do zmywalni
- I-08: Przyjęcie towaru oraz magazynowanie
- I-09: Weryfikacja systemu HACCP
- I-10: Szkolenia pracowników
- I-11: Nadzór nad szkodnikami
- I-12: Pobieranie i przechowywanie próbek
- I-13: Mycie i dezynfekcja pomieszczeń kuchennych oraz jadalni
- I-14: Mycie i dezynfekcja drobnego sprzętu kuchennego
- I-15: Postępowanie w przypadku awarii wody w placówce

NAZWA/LOGO PLACÓWKI	Higiena osobista pracowników i higiena na stanowisku pracy	I-01
		Wydanie: 01

1. Wszyscy pracownicy placówki poddawani są okresowym badaniom lekarskim. Badania takie wykonywane są również dla każdego nowo przyjętego pracownika. Wydawane zaświadczenia przechowuje kierownik placówki.
2. Wszyscy pracownicy placówki przeszkoleni zostali w zakresie BHP. Potwierdzenie odbytego szkolenia przechowuje kierownik placówki.
3. Przed przystąpieniem do pracy pracownik powinien:
 - a) pozostawić odzież, obuwie, biżuterię i rzeczy osobiste w szatni dla pracowników,
 - b) umyć ręce zgodnie z instrukcją umieszczoną przy umywalce w szatni dla pracowników,
 - c) włożyć czyste ubrania robocze.
4. Wszystkie niedyspozycje zdrowotne należy zgłosić bezpośredniemu przełożonemu. W przypadku choroby (biegunka, schorzenia skóry, gardła) lub kontaktu z osobą chorą zakaźnie pracownik powinien zgłosić się do lekarza.
5. Podczas pracy pracownik zobowiązany jest do przestrzegania właściwej higieny rąk. W miejscach do tego przeznaczonych należy myć ręce po każdym zabrudzeniu, a w szczególności:
 - przed rozpoczęciem pracy,
 - po wyjściu z toalety,
 - po wyniesieniu odpadków,
 - po spożyciu posiłku,
 - po rozmowie telefonicznej,
 - po drobnych pracach porządkowych (np. wytarcie stołu lub sprzętu),
 - po kontakcie z pieniędzmi.
6. Na stanowiskach pracy należy utrzymać czystość. Każdy pracownik jest zobowiązany do utrzymania czystości na swoim miejscu pracy.
7. Odpadki żywnościowe usuwane z talerzy w zmywalni należy gromadzić w pojemniku specjalnie do tego przeznaczonym.
8. Palenie tytoniu jest dozwolone tylko w wyznaczonym do tego miejscu.
9. Przed rozpoczęciem pracy przełożony dopuszcza swoich pracowników do pracy. Sprawdza ich odpowiedni stan zdrowia, stan higieniczny, czystość ubrań roboczych. Dopuszczenie pracownika do pracy potwierdzane jest na formularzu F-01/I-01 *Dopuszczenie pracownika do pracy.*

Załącznik: F-01/I-01 *Dopuszczenie pracownika do pracy*

Technika mycia rąk (umieszczona przy każdej umywalce)

NAZWA/LOGO PLACÓWKI	Utrzymanie czystości i higieny	I-02
		Wydanie: 01

1. Wszystkie pomieszczenia oraz sprzęt należy utrzymać w czystości (wykaz pomieszczeń oraz urządzeń został wymieniony w Księdze GMP/GHP, odpowiednio, w rozdziale R-03 i R-04).
2. Środki do mycia i dezynfekcji naczyń i sprzętu kuchennego powinny być środkami przeznaczonymi do tego celu oraz posiadać atest PZH.
3. Środki do mycia i dezynfekcji oraz sprzęt i akcesoria przechowywane są w specjalnie do tego przeznaczonym miejscu.
4. W części produkcyjnej mogą znajdować się tylko niezbędne środki oraz sprzęt do mycia, które wykorzystywane są na bieżąco do utrzymania czystości podczas pracy.
5. Wszelkie uwagi w zakresie stosowania środków czystości należy natychmiast zgłaszać osobie przełożonej.
6. Wstępne mycie jadalni odbywa się każdorazowo bezpośrednio po zakończonym posiłku (przetarcie stołów, krzeseł, jeżeli jest taka konieczność – podłogi).
7. Dokładne mycie pomieszczeń produkcyjnych oraz jadalni odbywa się bezpośrednio po wydaniu ostatniego posiłku przez kuchnię. Mycie i dezynfekcję wszystkich pomieszczeń produkcyjnych przeprowadza wyznaczony do tego pracownik.
8. Mycie i dezynfekcja sprzętu podręcznego (noże, łyżki, deski krajalnicze, garnki, patelnie itp.) opisane jest odrębną instrukcją.
9. Wszystkie pojemniki do gromadzenia odpadów (w części produkcyjnej, w zmywalni naczyń stołowych) należy wykładać workami foliowymi i nie dopuścić do ich przepełnienia. Pojemniki należy myć i dezynfekować na bieżąco.

Załącznik: F-01/I-02 *Harmonogram sprzątania*

NAZWA/LOGO PLACÓWKI	Rozmrażanie, mycie i dezynfekcja urządzeń chłodniczych i zamrażarek	I-03
		Wydanie: 01

1. Proces mycia i dezynfekcji urządzeń chłodniczych i zamrażarek należy rozpocząć od przełożenia całości towaru z urządzenia schładzającego do działającej chłodziarki/zamrażarki niepodlegającej rozmrażaniu w danym dniu.
2. Wyłączyć urządzenie z prądu.
3. Po rozmrożeniu urządzenia usunąć zabrudzenia za pomocą odpowiedniego środka chemicznego i ciepłej wody.
4. Jeżeli środek chemiczny wymaga spłukania, zmyć wszystkie powierzchnie wodą.
5. Urządzenie pozostawić do wyschnięcia.
6. Włączyć urządzenie.
7. Umyć ręce zgodnie z instrukcją zawieszoną przy umywalce.
8. Po osiągnięciu temperatury eksploatacyjnej ponownie umieścić towar w urządzeniu.
9. Proces rozmrażania, mycia i dezynfekcji urządzeń chłodniczych oraz zamrażarek należy udokumentować na formularzu F-01/I-03 *Karta rozmrażania, mycia i dezynfekcji*.
10. Proces rozmrażania, mycia i dezynfekcji należy przeprowadzać... (ustalić częstotliwość).

Załącznik: F-01/I-03 *Karta rozmrażania, mycia i dezynfekcji urządzeń chłodniczych i zamrażarek*

NAZWA/LOGO PLACÓWKI	Postępowanie z warzywami stosowanymi do przygotowania dań	I-04
		Wydanie: 01

1. Warzywa obrać w pomieszczeniu obróbki brudnej.
2. Warzywa umyć pod bieżącą wodą pitną w sposób eliminujący wszelkie zanieczyszczenia fizyczne oraz mikrobiologiczne.
3. Do mycia warzyw korzeniowych oraz ziemniaków, ze względu na ich porowatą strukturę, zaleca się dodatkowe użycie szczotki jarzynowej.
4. Do mycia warzyw liściastych stosuje się wodę stojącą, a następnie płucze pod wodą bieżącą.
5. Czyste warzywa przenieść do kuchni właściwej.
6. Rozdrobnienie warzyw przeznaczonych do produkcji należy wykonać w miejscu do tego przeznaczonym.
7. Surówki i sałatki sporządzone na dany dzień należy zabezpieczyć folią i przechowywać w lodówce.
8. Również takie dodatki jak: szczypiorek, koperek, natka pietruszki, dodawane do innych dań, poza surówkami i sałatkami, należy umyć w pomieszczeniu obróbki warzyw.

NAZWA/LOGO PLACÓWKI	Postępowanie z jajami stosowanymi do produkcji posiłków	I-05
		Wydanie: 01

1. Jaja przeznaczone do produkcji należy poddać dezynfekcji za pomocą naświetlacza UV.
2. Naświetlacz UV znajduje się w magazynie... (nazwa pomieszczenia)
3. Jaja należy pobrać z lodówki i umieścić w urządzeniu do naświetlania.
4. Urządzenia należy włączyć na czas... (według instrukcji).
5. Jaja wyjąć z urządzenia i przełożyć do czystego pojemnika.
6. Po dezynfekcji jaja można wnieść do kuchni właściwej.
7. Do czasu ich zużycia w produkcji jaja przechowywać w lodówce.
8. Po każdorazowym kontakcie z jajami należy umyć ręce zgodnie z instrukcją znajdującą się nad umywalką.
9. Wszelkie uwagi odnośnie do nieprawidłowo działającego urządzenia do naświetlania UV należy zgłosi natychmiast osobie przełożonej.
10. Każdorazowe użycie naświetlacza UV należy zapisać w formularzu *Karta dezynfekcji jaj*.

Załącznik: F-01/I-05 *Karta dezynfekcji jaj*

**Aby czytać dalej, potrzebujesz pełnego dostępu.
Przeglądaj wszystkie materiały w ramach abonamentu lub prenumeraty.**

Korzyści:

- nielimitowany dostęp do treści,
- aktualizacje materiałów w niezbędnikach, nawet do 2 razy w tygodniu,
- e-czasopisma w nowej, wygodnej formie,
- dodatkowe materiały i wzory dokumentów do pobrania,
- dostęp do porad cenionych ekspertów i praktyków,
- zniżki na kolejne produkty, szkolenia i webinary

i znacznie więcej...

**Zamów na: www.oficynamm.pl
lub skontaktuj się z nami: 800 702 902, bok@oficynamm.pl**