

Instrukcja mycia i dezynfekcji pomieszczeń, urządzeń i sprzętu należących do kuchni

Mycie i dezynfekcja to jeden ze sposobów obrony przed drobnoustrojami chorobotwórczymi. Czynności te mają szczególne znaczenie higieniczne. Należy zatem:

1. Codziennie:

- przeprowadzić mycie i dezynfekcję aparatury, sprzętu, naczyń, zlewozmywaków, umywalk, wpustów podłogowych, podłóg, lamperii, glazury, muszli klozetowych, pojemników na odpadki,
- urządzenia oraz sprzęt do dezynfekcji (jeżeli instrukcja na opakowaniu środka nie określa inaczej) przygotować w następujący sposób:

- o rozmontować, usunąć resztki żywności, wstępnie umyć w gorącej wodzie, a następnie ponownie umyć w gorącej wodzie z detergentem, opłukać, osuszyć, wydezynfekować, po czym jeszcze raz opłukać i osuszyć; wskazane środki dezynfekujące:

.....
(wymienić jakie)

- zebrać i usunąć wszelkie odpadki i zmiotki z pomieszczeń obiektu i otaczającego terenu.

2. Raz na dwa tygodnie:

- wymyć okna, klosze, urządzenia chłodnicze, odkurzyć ściany i sufity oraz uporządkować szafki na odzież ochronną.

3. Raz w roku:

- wymalować ściany i sufity, usunąć wszelkie uszkodzenia i ubytki, naprawić stolarkę okienną i drzwiową.

4. Inne zalecenia:

- sprzęt oraz środki do mycia urządzeń sanitarnych powinny być przechowywane w wydzielonym miejscu,
- personel należy zaopatrzyć w trzy zmiany odzieży ochronnej; jedna ze zmian ma się znajdować w szatni,
- umywalki muszą być zaopatrzone w ręczniki jednorazowego użytku (ewentualnie w suszarkę do rąk), mydło dezynfekujące w płynie oraz szczoteczkę do rąk,
- apteczka pierwszej pomocy musi być w pełni wyposażona.

Przestrzeganie powyższych obowiązków nadzoruje:

.....
(opracował)

.....
(zatwierdził)

**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**