

INSTRUKCJA DOBREJ PRAKTYKI HIGIENICZNEJ

w Zespole Szkolno – Przedszkolnym w Rogozinie

Wstęp

Przedmiotem opracowania jest „Instrukcja dobrej praktyki higienicznej” w obiekcie użyteczności publicznej Zespole Szkolno – Przedszkolnym w Rogozinie, ul. Mazowiecka 25.

Podstawą do opracowania instrukcji są:

- 1) obowiązujące akty prawne,
- 2) wizja lokalna,
- 3) dane związane z formą użytkowania obiektu oraz technologii pracy.

Obowiązujące akty prawne.

1. 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 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. z dnia 28 grudnia 2002).
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).

Lokalizacja placówki i terenu wokół niego.

Zespół Szkolno - Przedszkolny w Rogozinie zlokalizowany jest przy ulicy Mazowieckiej 25. Mieści się w wolnostojącym, jednopiętrowym budynku. Miejsce to jest wolne od dymu, kurzu, obcych zapachów i zanieczyszczeń. Teren wokół przedszkola jest spokojny i bezpieczny, ogrodzony, odległy od hałasu miejskiego.

Na terenie osiedla nie ma zakładów przemysłowych, budynek przedszkolny położony jest wśród domów jednorodzinnych. Nawierzchnia w granicach terenu placówki jest przystosowana do ruchu kołowego.

Zaopatrzenie w wodę.

Woda w placówce służy do utrzymywania czystości zakładu i zachowania higieny osobistej.

W placówce zainstalowana jest odpowiednia ilość umywalk przeznaczonych do mycia rąk w miejscach, gdzie jest to konieczne. Każda umywalka posiada armaturę z bieżącą zimną i ciepłą wodą, środki do mycia rąk, dezynfekcji i ich higienicznego suszenia.

Woda pitna doprowadzana jest z wodociągu publicznego. Jej stan jest systematycznie monitorowany przez Stację Sanitarno - Epidemiologiczną w Płocku. Badanie wody przez Stację Sanitarno - Epidemiologiczną przewiduje się również w przypadkach, gdy zaistnieje podejrzenie, że może ona stwarzać zagrożenie dla zdrowia dzieci (zły smak, zmętnienie, zabrudzenie wody).

W przypadku, gdy nastąpi przerwa w dostawie wody do placówki przyjmuje się tok postępowania przedstawiony w załączniku nr 1.

Usuwanie odpadów i ścieków.

W placówce znajduje się odpowiednia ilość sanitariatów z bieżącą wodą, które są podłączone do instalacji kanalizacyjnej zapewniającej odprowadzanie ścieków na zewnątrz do szamba. Wywóz nieczystości płynnych prowadzi firma „Pyś – Trans” Wojciech Burzyński, Radzanowo – Dębniaki 31. Sanitariaty wyposażone są w naturalną wentylację.

Nieczystości stałe usuwane są na bieżąco z placówki do zamykanych pojemników usytuowanych w odpowiedniej odległości od budynku. Pojemniki opróżniane są przez firmę „Eko-Maz” po ich wypełnieniu i po telefonicznym powiadomieniu firmy. Po usunięciu odpadów pojemniki są oczyszczane, a jeśli jest to niezbędne dezynfekowane.

Po posiłkach zlewki przechowywane są w odpowiednich pojemnikach z przykrywkami. Zabierane są codziennie przez dostawcę posiłków oraz odbierane przez pracowników (skarmianie zwierząt we własnym zakresie).

Kontrola obecności szkodników i zabezpieczenie w tym zakresie.

Zwalczanie szkodników polega na zapobieganiu (profilaktyce) ich pojawiania się, jak też na walce z już występującymi szkodnikami. W otoczeniu budynku utrzymywana jest czystość i porządek. W przypadku pojawienia się gryzoni obowiązuje tok postępowania jak w załączniku nr 2.

Kwalifikacje i szkolenia.

Wszyscy pracownicy w placówce poddawani są okresowym badaniom pracowniczym. Badania takie podejmowane są przed przystąpieniem do pracy.

Pracownicy wydający posiłki raz w roku poddawani są badaniom do celów sanitarno - epidemiologicznych. W obu przypadkach wydawane są stosowne zaświadczenia, które przechowuje pracodawca.

Wszyscy pracownicy przeszkoleni są w zakresie wymagań bhp przez odpowiednie służby. Dokumentację z tego zakresu szkoleń przechowuje Zespół Szkolno – Przedszkolny w Rogozinie.

Pracownicy przeszkoleni są również w zakresie wymagań GHP.

Szkolenia wewnętrzne prowadzone są w miarę potrzeb.

Higiena budynków i urządzeń.

Konstrukcja budynku i urządzeń zapewnia łatwe ich mycie, utrzymanie w czystości i zabezpieczenie przed zanieczyszczeniami zewnętrznymi oraz dostępem szkodników.

Dzieci w łazienkach korzystają z mydła w płynie zlokalizowanego przy każdej umywalce.

Porządek na salach utrzymywany jest wg zasad określonych w instrukcji (załączniki nr 5).

W Zespole każde dziecko posiada oddzielną szafkę na buty oraz wieszak na odzież.

Powierzchnia sufitów i ścian jest gładka, w jasnych kolorach. W celu utrzymania czystości i bezpieczeństwa w budynku rozmieszczone są odpowiednie instrukcje:

- a) Instrukcja mycia i dezynfekcji pomieszczeń i urządzeń sanitarnych - załącznik nr 3,
- b) Regulamin porządkowy – załącznik nr 4
- c) Instrukcja mycia i dezynfekcji sal – załącznik nr 5
- d) Instrukcja mycia i dezynfekcji rąk – załącznik nr 6

Higiena osobista i warunki zdrowia pracowników.

Pracownicy zatrudnieni przy wydawaniu posiłków winni przestrzegać następujących przepisów higieniczno-sanitarnych:

- przed przystąpieniem do pracy personel odpina znajdujące się przy odzieży szpilki, agrafki, zdejmuje biżuterię (korale, broszki, kolczyki i pierścionki),
- personel zakłada jasną, czystą odzież roboczą, zastępującą lub całkowicie zakrywającą odzież osobistą oraz odpowiednie nakrycie głowy i obuwie robocze,
- w czasie pracy personel bezwzględnie przestrzega higieny osobistej,
- po każdej czynności powodującej zabrudzenie rąk personel myje ręce mydłem pod ciepłą wodą bieżącą przy wydzielonej umywalce (bezwzględnie po wyjściu z toalety),
- należy zdejmować odzież roboczą przed wyjściem poza teren zakładu i przed wejściem do toalety,
- w razie skaleczenia lub otarcia skóry należy użyć opatrunków wodoszczelnych,
- w przypadku wystąpienia schorzeń personel powiadamia niezwłocznie bezpośrednio przełożonego (wykaz chorób załącznik nr 7),
- pracownik posiada pracowniczą książeczkę zdrowia.

Przyjęcie posiłków.

Do przedszkola posiłki dostarczane są z Samorządowego Przedszkola w Radzanowie.

Pomieszczenia, w których odbywa się rozdział przywożonych posiłków są oddzielone od pomieszczeń, które mają inne przeznaczenie, jak np. sale dziecięce. Zaplecze zabezpieczone jest przed dostępem osób nieupoważnionych oraz zwierząt.

Dostawy posiłków odbywają się odrębnym wejściem do budynku.

Dania obiadowe są dostarczane w termosach i porcjowane na miejscu przez pracowników punktu przedszkolnego.

W trakcie przyjęcia posiłków szczególną uwagę należy zwrócić na:

- temperaturę dostarczanych w termosach potraw – nie może być ona niższa niż 63°C,
- stan higieniczno – sanitarny termosów (brak uszkodzeń, zachowana czystość termosów, szczelność) oraz przywożonych naczyń (talerze, kubki).

Przyjęcie potraw powinno odbywać się zgodnie z procedurą przyjęcia:

- przed przyjęciem potraw do porcjowania osoba odpowiedzialna jest zobowiązana skontrolować stan higieniczno – sanitarny termosów i naczyń oraz temperaturę dostarczanych potraw (za pomocą termometru kontaktowego lub pirometru),
- jeśli ocena stanu higieniczno – sanitarnego oraz temperatury nie wykazała nieprawidłowości, można rozpocząć porcjowanie potraw,
- puste termosy powinny być niezwłocznie odebrane przez osobę przywożącą posiłki.

Do szkoły posiłki dostarcza firma cateringowa, która w danym roku szkolnym wygrała przetarg na tę usługę. Dania obiadowe dostarczane są w pojemnikach jednorazowego użytku wraz z jednorazowymi sztućcami. Pomieszczenie, w którym odbywa się spożywanie posiłków jest oddzielone od pomieszczeń, które mają inne przeznaczenie.

W przypadku dostarczanych do szkoły owoców i warzyw w ramach akcji „Owoce w szkole” oraz mleka w ramach akcji „Szklanka mleka” za odbiór odpowiedzialny jest dyrektor szkoły.

Zwraca on uwagę na datę produkcji, termin przydatności do spożycia, sprawdza opakowania zbiorcze i jednostkowe (zwraca uwagę na ewentualne obce zapachy, uszkodzenia, zawilgocenia, widoczne zanieczyszczenia i zapleśnienia). Artykuły spożywcze przyjęte bez zastrzeżeń umieszczane są w suchym pomieszczeniu na parterze budynku w wyodrębnionym do tego celu pomieszczeniu (mleko i owoce). W przypadku stwierdzenia, że jakiś produkt spożywczy uległ zepsuciu, bądź skończył się termin jego ważności należy:

- zgromadzić towar w wyznaczonym miejscu w zapakowanym kartonie,
- zwrócić towar dostawcy,
- płynne artykuły wlać do kanalizacji,
- stałe artykuły – związane w worki wrzucić do pojemników na śmieci.

Ogólne zasady GHP przy porcjowaniu potraw.

W celu zapewnienia odpowiedniej jakości potraw należy:

- przed rozpoczęciem rozkładania potraw na talerze ocenić wizualnie czystość sprzętu do porcjowania oraz naczyń,
- porcjowanie prowadzić bez zbędnych przestojów czasowych w celu uniknięcia nadmiernego spadku temperatur potraw, co mogłoby spowodować zbyt długie przebywanie potrawy w tzw. „obszarze temperatur niebezpiecznych”,
- zachować odpowiednią higienę podczas porcjowania, przed jej rozpoczęciem bezwzględnie umyć ręce,
- po zakończeniu porcjowania wszystkie powierzchnie dokładnie umyć oraz zdezynfekować,
- podczas podawania żywności dzieciom należy bezwzględnie przestrzegać higieny, w celu wyeliminowania powstania zanieczyszczeń na tym etapie,
- brudne naczynia po zakończeniu konsumpcji niezwłocznie spakować do pojemnika na nieczystości.

INSTRUKCJA POSTĘPOWANIA W WYPADKU AWARII WODY W PLACÓWCE

1. Każdy pracownik po stwierdzeniu braku wody w sieci, niezwłocznie zgłasza awarię przełożonemu lub pracodawcy
2. Pracodawca lub zastępca niezwłocznie ustala rodzaj awarii oraz przewidywaną przerwę w dostawie wody do placówki.
3. W zależności od długości przerwy w dostawie wody pracodawca lub zastępca podejmują decyzję:
 - w przypadku krótkoterminowej przerwy:
 - o zakupie wody w placówkach handlowych lub hurcie w ilościach niezbędnych do utrzymania higieny osobistej dzieci, personelu związanego z przygotowywaniem posiłków, higieny sanitarnej,
 - przy dłuższej przerwie:
 - negocjacji z zarządem „wodociągów” o dostarczenie wody do placówki w ilościach niezbędnych do potrzeb higieniczno-sanitarnych placówki,
 - przy niemożności zapewnienia przy dłuższej przerwie:
 - dostawy wody w ilościach niezbędnych do normalnego funkcjonowania placówki, pracodawca w porozumieniu z personelem placówki podejmuje decyzję o zamknięciu placówki do odwołania z powiadomieniem o tym fakcie rodziców oraz organ nadzorujący m.in. wójta gminy, „Sanepid”.
4. Ponowne uruchomienie placówki odbywa się po doprowadzeniu placówki do normalnego stanu sanitarno-higienicznego.

INSTRUKCJA POSTĘPOWANIA W PRZYPADKU POJAWIENIA SIĘ GRYZONI

W przypadku, gdy istnieje podejrzenie występowania gryzoni, przyjmuje się następującą strategię postępowania:

1. Poinformować dyrektora o zauważonych szkodnikach lub ich śladach.
2. Usunąć żywność naruszoną przez gryzonie.
3. Zabezpieczyć żywność przed środkami chemicznymi.
4. Zgłosić problem wyspecjalizowanym firmom.

INSTRUKCJA MYCIA I DEZYNFEKCJI POMIESZCZEŃ I URZĄDZEŃ SANITARNYCH

1. Podłogi zamieść.
2. Usunąć z pomieszczenia śmiecie, pojemniki po opróżnieniu umyć ciepłą wodą z dodatkiem środka myjącego a następnie wydezynfekować, wypłukać i wysuszyć.
3. Na zmywalne części ścian, drzwi, umywalki, muszle klozetowe, nanieść środek myjący i dokładnie wyszorować szczotkami do tego przeznaczonymi, spłukać zimną wodą bieżącą, następnie nanieść ogólnodostępny środek dezynfekujący (wg instrukcji na opakowaniu) i ponownie spłukać zimną wodą bieżącą.
4. Szczotki i ścierki używane w pomieszczeniach sanitarnych należy po użyciu umyć i wysuszyć przez pozostawienie na odpowiednich do tego wyznaczonych stojakach.

REGULAMIN PORZĄDKOWY

1. Pracownicy obowiązani są:
 - dbać o czystość swego stanowiska pracy,
 - utrzymywać ład i porządek,
 - nie zaśmiecać bez potrzeby otoczenia,
 - usuwać niezwłocznie wszystkie zanieczyszczenia.
2. Pracownicy odpowiedzialni są:
 - za prawidłowe zabezpieczenie artykułów spożywczych przed zanieczyszczeniem i zepsuciem.
3. Pracownik powinien:
 - natychmiast poinformować dyrektora placówki o wszelkich stwierdzonych zagrożeniach i nieprawidłowościach, a zwłaszcza o zauważonych szkodnikach i ich śladach.
4. Pracownik powinien:
 - dbać o własną higienę oraz czystość swojej szafki i przestrzegać segregacji odzieży osobistej i ochronnej.

INSTRUKCJA MYCIA I DEZYNFEKCJI SAL

1. Przed przystąpieniem do mycia i dezynfekcji należy uprzątnąć pomieszczenie – wynieść śmieci, odkurzyć, zamieść.
2. Pojemniki, kosze na śmieci po opróżnieniu umyć, w wydzielonym pomieszczeniu ciepłą wodą z dodatkiem środka myjącego (np. Ludwik, Dosia, itp.), a następnie wydezynfekować odpowiednim roztworem, wypłukać, wysuszyć.
3. Zmywalne części ścian wyłożone glazurą lub pomalowane farbą olejną oraz parapety i drzwi umyć ciepłą wodą z dodatkiem środka myjącego (np. Ludwik, Ajax, Dosia, itp.). Umyte powierzchnie spłukać ciepłą wodą.
4. Podłogi wyłożone płytkami ceramicznymi lub pokryte innymi nienasiąkliwymi materiałami umyć ciepłą wodą z dodatkiem środka myjącego (np. Dosia, Ludwik, Ajax, itp.). Umyte powierzchnie spłukać.
5. Spłukane powierzchnie ścian i podłóg dezynfekować przy użyciu środka dezynfekującego.
6. Po zastosowaniu środka dezynfekującego powierzchnie spłukać wodą.
7. Miejsca po rozlanych płynach ustrojowych i wydalinach polać równomiernie ogólnodostępnym środkiem dezynfekującym. Po czasie wskazanym w instrukcji środka dezynfekującego zebrać higroskopijnym materiałem i zmyć powierzchnię.
8. W przypadku rozwoju pleśni na ścianach i sufitach należy oskrobać porażoną powierzchnię z farby. Oczyszczoną powierzchnię pomalować farbą z dodatkiem preparatów przeciw pleśniowych.
9. Częstotliwość mycia i dezynfekcji sal określa, wg potrzeb, dyrektor przedszkola, jednak nie rzadziej niż:
 - mycie - codziennie,
 - dezynfekcja - raz na tydzień.
10. Osobą odpowiedzialną za sprawdzenie przeprowadzenia zabiegów mycia i dezynfekcji jest dyrektor przedszkola lub pracownik przez niego wyznaczony.

UWAGA!

Stosowane środki myjące i dezynfekujące muszą posiadać atest PZH. Działanie tych środków musi być skuteczne i dostosowane tak, by zabiegi wymienione powyżej zostały właściwie wykonywane. Niedopuszczalne jest stosowanie substancji i preparatów chemicznych nie oznakowanych w sposób widoczny, umożliwiający ich identyfikację.

INSTRUKCJA MYCIA I DEZYNFEKCJI RĄK

Mycie rąk odbywa się w umywalce przeznaczonej do tego celu pod bieżącą, ciepłą wodą (temperatura wody ok. 45°C) mydłem, a następnie środkiem do dezynfekcji rąk.

Ręce osuszyć ręcznikiem papierowym pobranym z dozownika. Zużyty ręcznik należy wrzucić do pojemnika do tego przeznaczonego.

WYKAZ STANÓW CHOROBYCH UNIEMOŻLIWIAJĄCYCH WYKONYWANIE CZYNNOŚCI Z ZAKRESU PRODUKCJI I OBROTU ŻYWNOŚCIĄ

1. Ostre i przewlekłe ropne zapalenie oskrzeli lub jamy nosowej i gardła, rozstrzenie oskrzeli, przewlekła obturacyjna choroba płuc.
2. Przewlekłe alergiczne nieżyty błony śluzowej nosa.
3. Ropne zapalenie skóry, niezależnie od ich lokalizacji, wywołane przez gronkowca złocistego (czyrak, czyrak gromadny, czyraczność, figówka gronkowcowa) oraz pałeczkę ropy błękitnej.
4. Zmiany zapalne skóry wywołane przez czynniki alergogenne (ostry wyprysk kontaktowy rąk, twarzy) powikłany wtórną infekcją bakteryjną, zwłaszcza gronkowcową.
5. Infekcje grzybicze skóry gładkiej, zwłaszcza dłoni, grzybica paznokci, skóry owłosionej i dróg oddechowych.
6. Zmiany chorobowe w obrębie płytek paznokciowych i wałków paznokciowych wywołane przez infekcję drożdżaków oraz łuszczyca paznokci.
7. Krostkowica dłoni oraz zmiany chorobowe o charakterze ciągłego krostkowego zapalenia opuszek palców rąk (acrodermatitis continua Hallopeau).
8. Zmiany w skórze, szczególnie na rękach, występujące w przebiegu kiły wczesnej objawowej.
9. Przetoki kałowe i przetoki układu moczowego oraz tracheostomia.
10. Stany chorobowe przebiegające z przewlekłymi biegunkami oraz przebiegające z nietrzymaniem moczu lub stolca.
11. Stany naruszenia ciągłości powłok w okresie gojenia.
12. Uczulenie na środki spożywcze.
13. Stałe lub okresowe nosicielstwo pałeczek jelitowych.

Rogozino, dnia.....

.....
Nazwa i adres zakładu

.....
Imię i nazwisko

.....
Stanowisko

OŚWIADCZENIE

Oświadczam, że zapoznałam się z przepisami ujętymi w „Instrukcji Dobrej Praktyki Higienicznej” obowiązującymi w Zespole Szkolno - Przedszkolnym w Rogozinie, ul. Mazowiecka 25.

„Instrukcję Dobrej Praktyki Higienicznej” przyjmuję do wiadomości i przestrzegania.

.....
Podpis składającego oświadczenie