**ZARZĄDZENIE NR 12/2015**

**Kierownika Dziennego Domu „Senior-Wigor”**

**z dnia 21 grudnia 2015 r**

**w sprawie wprowadzenia instrukcji mycia i dezynfekcji rąk, utrzymywania czystości w pomieszczeniach do wydawania posiłków, mycia urządzeń chłodniczych i innych.**

Na podstawie ustawy o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz.U. z 2001r, Nr 63, poz. 634 ze zm.)

zarządzam

**§1**

Wprowadza się do stosowania instrukcje i systemy stanowiące załączniki do zarządzenia.

**§2**

Zarządzenie wchodzi w życie z dniem podpisania.

Załącznik do Zarządzenia Nr 12/2015

Kierownika Dziennego Domu „Senior-Wigor”

z dnia 21.12.2015r

**Instrukcja rozmrażania, mycia i dezynfekcji urządzeń chłodniczych**

Celem instrukcji jest określenie sposobu postępowania przy rozmrażaniu, myciu i dezynfekcji urządzeń chłodniczych w Dziennym Domu Senior – Wigor w Sławkowie przy ulicy Kościelnej 11.

1. Zawartość urządzenia chłodniczego należy przenieść do innego działającego urządzenia chłodniczego.

2. Wyłączyć zasilanie i otworzyć drzwiczki, w celu rozmrożenia. Zabezpieczyć przed rozlewaniem się rozmarzniętego lodu.

3. Kiedy rozmrożenie dobiegnie końca należy umyć, przy zastosowaniu ochronnych rękawiczek jednorazowych, pozostałe nieczystości i zabrudzenia za pomocą detergentu i ciepłej wody.

4. Przeprowadzić dezynfekcję wewnętrznych powierzchni stosownymi środkami, zgodnie z instrukcjami ich użycia. Czynności mycia i dezynfekcji należy przeprowadzić z należytą dokładnością i szczególnym uwzględnieniem miejsc, które są trudnodostępne (np. uszczelki, tył urządzenia, łączenia powierzchni, wnęki itp.).

5. Po użyciu środka do dezynfekcji należy dodatkowo umyć środek urządzenia ciepłą wodą, spłukując pozostałości środka.

6. Wyczyścić wodą z detergentem również zewnętrzne powierzchnie urządzenia. Sprawdzić drożność systemu odprowadzenia skraplającej się wody, itd.

7. Po umyciu urządzenie należy pozostawić do całkowitego wyschnięcia.

8. Po wyschnięciu włączyć urządzenie, produkty przenieść dopiero po osiągnięciu zadanej temperatury.

9. Mycie urządzenia przeprowadzać w przypadku stwierdzenia zabrudzeń, jednak nie rzadziej niż raz na kwartał.

**Instrukcja mycia i dezynfekcji rąk**

Celem instrukcji jest określenie sposobu postępowania przy myciu i dezynfekcji rąk w Dziennym Domu Senior – Wigor w Sławkowie przy ulicy Kościelnej 11.

1. Czynności mycia i dezynfekcji rąk należy wykonywać zgodnie z techniką „G. Ayliffe”. Graficzne przedstawienie techniki znajduje się na końcu instrukcji, a w poniższych punktach opisy stosowania techniki. Każdy z etapów postępowania obejmuje po 5 powtórzeń tam i z powrotem. Przed rozpoczęciem mycia należy nanieść na dłonie wystarczającą ilość mydła lub środka dezynfekującego.

2. Pocieranie wewnętrznych powierzchni dłoni.

3. Pocieranie wewnętrzną częścią prawej dłoni o grzbietową część lewej dłoni, następnie odwrotnie.

4. Pocieranie wewnętrznych części dłoni z przeplecionymi naprzemiennie palcami, sięgając aż do zgłębień między palcami.

5. Pocieranie górnych części, złączonych palców prawej dłoni o wewnętrzną część lewej dłoni, następnie odwrotnie.

6. Obrotowe pocieranie kciuka prawej dłoni o wewnętrzną część zaciśniętej na nim lewej dłoni, następnie odwrotnie.

7. Obrotowe pocieranie wewnętrznej części lewej dłoni złączonymi palcami prawej, następnie odwrotnie.



**Instrukcja utrzymania czystości i higieny w pomieszczeniu służącym do wydawania i spożywania posiłków.**

Celem instrukcji jest określenie sposobu postępowania przy utrzymaniu czystości i higieny w pomieszczeniu do wydawania i spożywania posiłków w Dziennym Domu Senior – Wigor w Sławkowie przy ulicy Kościelnej 11.

1. Zmywanie podłogi odbywa się codziennie. Podłoga zmywana jest przy pomocy mopa, wody z płynem do podłóg.

2. Stół jest myty codziennie, za pomocą ściereczki i wody z płynem myjącym.

3. Mycie lodówki odbywa się nie rzadziej niż raz w kwartale lub w przypadku stwierdzenia zabrudzeń.

4. Okna myte są raz w miesiącu, wodą z płynem, ściereczką.

**System zarządzania personelem wyznaczonym do kontaktu z żywnością**

Dobór personelu.

Zatrudniony personel powinien posiadać odpowiedni stan zdrowia, potwierdzony aktualnymi badaniami lekarskimi i przeszkolenie z zakresu BHP i ppoż.

Postępowanie w razie chorób personelu.

W przypadku wystąpienia chorób zakaźnych typu infekcje oddechowe, zatrucia pokarmowe, biegunki, schorzenia skóry, etc, pracownik zobowiązany jest do zgłoszenia tego faktu kierownikowi. Pracownik taki nie może podjąć czynności związanych z kontaktem z żywnością. W przypadku wystąpienia skaleczeń rany muszą być zabezpieczone plastrem wodoszczelnym.

Praktyki higieniczne personelu.

Osoby wykonujące czynności związane z żywnością zobowiązane są do przestrzegania wysokiego poziomu higieny osobistej, w tym instrukcji mycia rąk i urządzeń chłodniczych, okien itp., w szczególności: mycia rąk przed pracą, po wyjściu z ubikacji i po zakończeniu czynności „brudnych”. Personel powinien mieć krótko obcięte paznokcie. Natomiast podczas wykonywania czynności związanych z żywnością nie powinien: nosić biżuterii, zegarków i innych drobnych przedmiotów, wykonywać czynności, które mogą zanieczyścić żywność, w tym w szczególności: jeść, pić, palić, kasłać, czyścić nos.

Utrwalanie wiedzy i umiejętności sprzyjających utrzymaniu higieny przez personel.

Kierownik okresowo (przynajmniej dwa razy do roku) powinien zapewnić personelowi instruktarz z zakresu profilaktyki higieny, uwzględniając aktualności. W tematyce instruktarzy powinny się znaleźć zagadnienia z następujących tematów: czynniki namnażania drobnoustrojów, główne przyczyny zatruć pokarmowych i ich zapobieganie, zapobieganie fizycznemu i chemicznemu zanieczyszczaniu żywności, higiena czynności i stanowiska pracy, i inne, szczególnie te uwzględniające bieżące zagrożenia.

Profilaktyka higieniczna wśród podopiecznych.

W planie pracy Dziennego Domu powinny znaleźć się zagadnienia dotyczące higieny uczestników. Szczególną troską należy objąć, tych podopiecznych, którzy zdradzają zaniedbania higieniczne. W planie pracy trzeba uwzględnić nabywanie i utrwalanie nawyków higienicznych, dbałość o wygląd zewnętrzny, odzież.

**System kontroli i monitorowania obecności szkodników.**

Opis budynku.

Budynek zlokalizowany przy ulicy Kościelnej 11 otoczony jest utwardzoną powierzchnią – kostka granitowa, betonowa, która utrudnia przedostawanie się szkodników do budynku. Drzwi wejściowe przednie nie są używane, natomiast drzwi główne wyposażone są w urządzenie powodujące samoczynne zamykanie się, tak więc dostęp dla szkodników ograniczony został do minimum. Odpady usuwane są systematycznie do zbiorczych pojemników na śmieci, które znajdują się przy ulicy Legionów Polskich, w odległości około 15 metrów od budynku.

Kontrola i monitorowanie obecności szkodników.

Kontrola na obecność szkodników prowadzona jest na bieżąco i obejmuje metody obserwacji. Pracownicy podczas wykonywania czynności zwracają uwagę na ślady obecności szkodników (np. obecność fizyczna szkodnika, ślady jego działalności, jak odchody, pogryzione meble, elementy wyposażenia, i in.).

Środki zaradcze.

W przypadku zauważenia szkodników, bądź śladów wskazujących na ich występowanie pracownicy zobowiązani są, jeśli to możliwe, do podjęcia niezwłocznych działań w celu ich usunięcia, adekwatnych do zaistniałej sytuacji i poinformowania o tym fakcie kierownika. Zwierzęta domowe, ptaki i inne, niezwłocznie wyprowadzić/wypuścić z budynku. W przypadku szkodników typu mole spożywcze, zlokalizować źródło ich rozprzestrzeniania się i je zlikwidować. W dalszej kolejności kierownik podejmuje decyzję o kolejnych krokach zaradczych: wyłożenie trutki na gryzonie, na papierowych tackach, w oznakowanych napisem: „Uwaga, trutka na gryzonie” miejscach; umycie i zdezynfekowanie zanieczyszczonych miejsc; wyłożenie/użycie odpowiednich środków biologicznych, fizycznych bądź chemicznych likwidujących owady biegające, latające i szkodniki zbożowe. W przypadkach, gdy skala występowania zagrożenia szkodnikami przekroczy zdolności Dziennego Domu należy niezwłocznie zgłosić ten fakt właścicielowi – Miejskiemu Zakładowi Budynków Komunalnych i wezwać wyspecjalizowaną firmę.