

Dobra praktyka higieniczna obowiązująca w Publicznym Przedszkolu RUBI Ogólnopolski Operator Oświaty

Sporządzono na podstawie: ROZPORZĄDZENIA (WE) NR 852/2004 PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139/1 z 30.04.2004 r.)

Publiczne Przedszkole RUBI Ogólnopolskiego Operatora Oświaty korzysta z usług firmy cateringowej „Virgin Investment” z Poznania.

Przedszkole posiada opracowane własne wytyczne do wdrażania zakładowego programu Dobrej Praktyki Higienicznej. Wynika to z faktu, iż jest placówką świadomą tego, że zapewnienie prawidłowego żywienia stanowi jeden z podstawowych warunków prawidłowego funkcjonowania organizmu ludzkiego.

Wymogi Dobrej Praktyki Higienicznej obejmują:

- lokalizację i otoczenie zakładu; układ funkcjonalny,
- maszyny i urządzenia,
- higienę w budynku,
- wentylację,
- kontrolę obecności szkodników i podejmowane zabezpieczenia w tym zakresie,
- kontrolę temperatury w chłodziarce,
- przyjmowanie żywności,
- procesy mycia i dezynfekcji maszyn i sprzętu,
- zaopatrzenie w wodę,
- usuwanie odpadów i ścieków,
- szkolenie personelu,
- higienę personelu,
- załączniki.

I Lokalizacja i otoczenie zakładu. Układ funkcjonalny.

Publiczne Przedszkole RUBI Fundacji Familijny Poznań zlokalizowane jest na ul. św. Wojciech w Czerwonaku. Mieści się w lokalu na parterze budynku szkolnego, zaadaptowanego specjalnie na potrzeby Przedszkola.

Teren wokół przedszkola to spokojne osiedle mieszkaniowe, wolne od zanieczyszczeń przemysłowych i miejskiego hałasu. Nawierzchnia wokół przedszkola jest dostosowana do ruchu kołowego. W sąsiedztwie znajduje się park i lasy.

Materiały wykorzystywane w budynku i urządzeniach nie mają negatywnego wpływu na jakość zdrowotną żywności, nie emitują zapachów i substancji toksycznych.

W miejscu podawania posiłków – sala przedszkolna - ciągi komunikacyjne są tak rozplanowane, aby nie następowało krzyżowanie się tzw. czynności czystych i brudnych. Firma cateringowa dostarcza posiłki w całości przygotowane, bezpośrednio do sal przedszkolnych. Dostawy są realizowane w zbiorczych pojemnikach styropianowych do przewożenia żywności i pojemnikach ze stali nierdzewnej. Osobą przyjmującą posiłki od dostawcy jest pomoc nauczyciela danej grupy lub, w przypadku nieobecności którejś z nich, inne osoby do tego upoważnione.

Powierzchnie podłóg, ścian oraz drzwi są utrzymane w dobrym stanie i są łatwe do czyszczenia, oraz w miarę potrzeby, do dezynfekcji. Wymaga to stosowania nieprzepuszczalnych, niepochlaniających, zmywalnych oraz nietoksycznych materiałów.

Konsumpcja posiłków przedszkolnych odbywa się w naczyniach wielokrotnego użytku pobieranych z wydzielonej do tego celu szafy zamykanej.

Naczynia po posiłku przewożone są na metalowych wózkach do zmywalni. W zmywalni znajduje się urządzenie do wyparzania i suszenia wymytych naczyń.

W Przedszkolu, znajduje się w wyznaczonym odrębnym miejscu, umywalka do mycia rąk, z doprowadzoną zimną i gorącą wodą oraz pełnym wyposażeniem (mydłem w płynie oraz środkiem dezynfekcyjnym). Do wycierania rąk są zapewnione ręczniki jednorazowego użytku i pojemnik do ich wyrzucania.

Toalety dziecięce oraz dla personelu, są oddzielone od pomieszczeń, w których odbywa się spożywanie posiłków. Wszystkie pomieszczenia zabezpieczone jest przed wejściem nieupoważnionych osób i zwierząt.

Układ funkcjonalny pomieszczeń zapewnia wyraźne oddzielenie pomieszczenia, w którym odbywa się porcjowanie posiłków od zmywalni. Drogi technologiczne nie krzyżują się.

II Maszyny i urządzenia

Aby zapobiec zanieczyszczeniu żywności ze strony otaczającego środowiska, w przedszkolu przestrzega się najbardziej istotnych wymagań dotyczących maszyn i urządzeń:

1. Wszystkie powierzchnie urządzeń, sprzętu oraz naczyń i opakowań mogących mieć styczność z żywnością są wykonane z materiału posiadającego atest Państwowego Zakładu Higieny.
2. Drobnny sprzęt pomocniczy (np. noże, szufle, łyżki, szczypce, widelce, deski, naczynia, itp.) jest nieuszkodzony. Zadbano także o wydzielenie ich poszczególnych asortymentów i produktów.
3. W miejscu spożywania posiłków nie dopuszcza się obecności zwierząt, wchodzenia osób niezatrudnionych oraz wykonywania wszelkich czynności niezgodnych z przeznaczeniem pomieszczenia.

III Higiena w budynku

Przy każdej sali przedszkolnej jest łazienka dla dzieci – każda wyposażona jest w sanitariaty o rozmiarach dostosowanych do dzieci, umywalki, brodzik z prysznicem. Dzieci używają mydła w płynie i jednorazowych ręczników. W łazienkach znajdują się również kosze do wrzucania zużytych ręczników (opróżniane przynajmniej raz dziennie).

Dzieci spożywają posiłki w salach przedszkolnych przy stoliczkach. Firma cateringowa dostarcza posiłki w całości przygotowane, bezpośrednio do sal przedszkolnych. Dostawy są realizowane w zbiorczych pojemnikach styropianowych do przewożenia żywności i pojemnikach ze stali nierdzewnej. Osobą przyjmującą posiłki od dostawcy jest pomoc nauczyciela danej grupy lub, w przypadku nieobecności którejś z nich, inne osoby do tego upoważnione.

Naczynia po posiłku przewożone są na metalowych wózkach do pomieszczenia - zmywalni, która wyposażona jest w wydzieloną niezależną zmywalnię naczyń i sprzętu kuchennego oraz naczyń stołowych. W zmywalni znajduje się urządzenie do wyparzania i suszenia wymytych naczyń. Naczynia czyste przywożone są na wózku, przykryte materiałem i od razu chowane są do specjalnie wydzielonych szaf.

Dzieci leżakują w sali na łóżeczkach przedszkolnych. Kocyki i poduszki prane są raz na 2 tygodnie przez rodziców dzieci śpiących. Komplet każdego dziecka jest podpisany i przechowywany w taki sposób, by nie stykał się z kompletem pozostałych wychowanków.

Nad bieżącym porządkiem w przedszkolu czuwają pomoce nauczyciela, zatrudnione na cały etat. Pomieszczenia są tak wyposażone, by łatwo było utrzymać czystość. Pracodawca zapewnia ciągłość dostawy środków czyszczących zgodnych z normami związanymi z higieną w placówce przedszkolnej.

Wszyscy pracownicy posiadają aktualne badania sanitarno-epidemiologiczne.

IV. Wentylacja

W celu usuwania zanieczyszczonego powietrza, zapobiegania kondensacji pary, regulacji temperatury, eliminowania zapachów, kontroli wilgotności i jej regulacji pomieszczenia zaopatrzone są w wentylację.

V. Kontrola obecności szkodników i podejmowane zabezpieczenia w tym zakresie

Zwalczanie obecności szkodników odbywa się głównie poprzez systematyczną – raz na 2 tygodnie – kontrolę śladów ich obecności. Kontroli dokonuje osoba wyznaczona przez dyrektora lub sam dyrektor. Wyniki zapisywane są w rejestrze kontroli.

Nie przechowuje się resztek jedzenia w koszach, aby nie stanowiły one przynęty dla potencjalnych szkodników.

Jeżeli stwierdzi się obecność gryzoni na terenie przedszkola, dyrektor zleca ich usunięcie specjalistycznej firmie.

VI. Kontrola temperatury w chłodziarko-zamrażalce

Temperaturę w chłodziarko-zamrażalce należy sprawdzać codziennie, po rozpoczęciu pracy. Osobą sprawdzającą jest pomoc nauczyciela pracująca w sali, gdzie znajduje się urządzenie (w razie jego nieobecności – osoba zastępująca, wskazana przez dyrektora). Odczytaną temperaturę należy zapisać w zeszycie rejestracji temperatury.

VII. Przyjmowanie żywności

Osobą odbierającą posiłki od dostawcy jest pomoc nauczyciela pracująca od godziny 7.00 (w razie jej nieobecności – osoba zastępująca, wskazana przez dyrektora). Osoba odbierająca i wydająca posiłki zobowiązana jest do sprawdzenia jakości posiłku (organoleptycznie, wzrokowo) oraz sprawdzenia temperatury.

VIII Procesy mycia i dezynfekcji

Po zakończeniu pracy w zakładzie przeprowadza się sprzątanie, podczas którego usuwane są z powierzchni podłóg, blatów oraz nagromadzony brud, który stanowi warunki dla rozwoju mikroflory.

Metody mycia: mechaniczne.

Do mycia naczyń i sprzętu kuchennego używane są wyłącznie środki myjące i szorujące przeznaczone do tego celu. Posiadają atest PZH.

Urządzenie myjąco-wyparzające jest dezynfekowane samoczynnie.

IX Zaopatrzenie w wodę

Woda pitna dostarczana jest z wodociągu publicznego. W przypadku zaistnienia podejrzenia o złą jej jakość (np. zły smak, mętnienie, osady) przewiduje się zlecenie kontroli stacji sanitarno-epidemiologicznej.

W placówce zainstalowana jest właściwa ilość umywalek. Każda umywalka posiada armaturę z bieżącą ciepłą i zimną wodą, środki do mycia rąk, dezynfekcji i ich osuszania.

W placówce znajdują się również dystrybutory z wodą pitną dostępną dla pracowników przedszkola i dzieci.

X Usuwanie odpadów i ścieków

W zakładzie funkcjonuje sprawny system usuwania odpadów i śmieci. Odpady pokonsumpcyjne są składowane poza budynkiem przedszkolnym w zamkniętym pojemniku i usuwane 1 raz dziennie przez firmę cateringową.

W placówce znajduje się odpowiednia ilość sanitariatów z bieżącą wodą, które są podłączone do kanalizacji zewnętrznej. Sanitariaty są wentylowane.

XI Szkolenie personelu

Wszyscy pracownicy są przeszkoleni z zakresu:

- BHP,
- dobrej praktyki higienicznej.

XII Higiena personelu

Pracownicy są zobligowani, by postępować zgodnie z wymogami higieny i nie mogą stanowić źródła zanieczyszczenia żywności.

Podstawowe wymagania dotyczące higieny osobistej i warunków zdrowia pracowników obowiązujące w Przedszkolu:

1. Pracownicy posiadają odpowiednie kwalifikacje w zakresie podstawowych zagadnień higieny.
2. Każda osoba pracująca na stanowisku wymagającym bezpośredniego kontaktu z żywnością musi wykazywać odpowiedni stan zdrowia określony na podstawie badań lekarskich i odpowiednich badań analitycznych.
3. Pracownik chory lub podejrzany o chorobę zakaźną, cierpiący na infekcje dróg oddechowych, biegunkę lub ropne schorzenia skóry będzie bezzwłocznie odsunięty od pracy wymagającej kontaktu z żywnością.
4. Środki czyszczące i odkażające nie mogą być przechowywane w obszarach, gdzie pracuje się z żywnością.
5. Pracownicy nie mogą wykonywać czynności, które mogłyby przyczynić się do zanieczyszczenia żywności.
6. Przed rozpoczęciem pracy każdy pracownik jest zobligowany do zachowania higieny – szczególnie do umycia i zdezynfekowania rąk.

Każdy pracownik musi przestrzegać zasad higieny i czystości (zwłaszcza rąk: krótko obcięte paznokcie. Wszelkie skaleczenia i rany, jeśli osoba jest dopuszczona warunkowo do pracy, powinny być zabezpieczone wodoodpornym opatrunkiem, najlepiej w kolorze niebieskim w celu jego szybkiej identyfikacji w przypadku ewentualnego dostania się do żywności.

Pracownicy myją ręce:

- przed rozpoczęciem pracy z żywnością,
- każdorazowo po wyjściu z toalety,
- po każdej czynności z surowcami lub półproduktami i każdej innej czynności brudnej,
- okresowo podczas pracy, gdy następuje zmiana rodzaju wykonywanej czynności.

Pracownicy używają tylko i wyłącznie ręczników jednorazowych.