

ZARZĄDZENIE

Nr KO.021.22.2023

Dyrektora Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Jaśle

z dnia 25.09.2023 r.

w sprawie: wprowadzenia „Zasad Dobrej Praktyki Higienicznej w punkcie wydawania posiłków w Dziennym Domu Pomocy dla Osób Starszych w Jaśle”

Na podstawie § 6 ust.1 i ust. 8 Statutu Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Jaśle stanowiącego załącznik do uchwały Nr XXIV/194/2004 Rady Miejskiej Jasła z dnia 14 lipca 2004 r. w sprawie Statutu Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Jaśle, zmienionej uchwałą Nr XLI/356/2008 Rady Miejskiej Jasła z dnia 22 grudnia 2008 r., uchwałą Nr LXVII/552/2010 Rady Miejskiej Jasła z dnia 24 maja 2010 r. oraz uchwałą Nr LIV/554/2017 Rady Miejskiej Jasła z dnia 15 listopada 2017 r.

zarządzam co następuje:

§ 1

Wprowadza się: „Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej w punkcie wydawania posiłków w Dziennym Domu Pomocy dla Osób Starszych w Jaśle”, stanowiący załącznik do niniejszego zarządzenia.

§ 2

Wykonanie zarządzenia powierzam pracownikom Dziennego Domu Pomocy dla Osób Starszych w Jaśle.

§ 3

Zarządzenie wchodzi w życie 02.10.2023 r.

*Dyrektor
Miejskiego Ośrodka Pomocy
Społecznej w Jaśle
Dorota Lignar*

Załącznik do Zarządzenia nr KO.021.22.2023
Dyrektora Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Jaśle
z dnia 25.09.2023 r.

**ZASADY DOBREJ PRAKTYKI HIGIENICZNEJ
W PUNKCIE WYDAWANIA POSIŁKÓW
W DZIENNYM DOMU POMOCY
DLA OSÓB STARSZYCH
W JAŚLE**

Zgodnie z art. 3 ust. 3 pkt. 8 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dobra Praktyka Higieniczna to działania, które muszą być podjęte, i warunki higieniczne, które muszą być spełniane i kontrolowane na wszystkich etapach produkcji lub obrotu, aby zapewnić bezpieczeństwo żywności.

I. Lokalizacja i profil ośrodka wsparcia Dziennego Domu Pomocy dla Osób Starszych

1. Dzienny Dom Pomocy dla Osób Starszych w Jaśle mieści się w budynku Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Jaśle przy ulicy Szkolnej 25 w Jaśle. Jest to placówka, w której prowadzona jest dystrybucja gorących dań obiadowych, przygotowywana i dostarczana przez zewnętrzną firmę cateringową. Odbiorcami posiłków są uczestnicy ośrodka wsparcia (osoby powyżej 60 roku życia). Posiłki dostarczane są w szczelnie zamkniętych pojemnikach transportowych (termosach, termoportach). Porcjowaniem i wydawaniem zajmują się wyznaczeni pracownicy.
2. W ośrodku wsparcia odbywają się również zajęcia w ramach terapii kulinarnej.

II. Procedura badania wody/zaopatrzenie w wodę

1. W kuchni na wszystkich etapach procesu przygotowywania posiłków, jak również we wszystkich innych czynnościach technologicznych i porządkowych, używa się wody pitnej, przeznaczonej do spożycia przez ludzi z ujęcia wodociągu miejskiego.
2. Nadzór nad jakością wody sprawuje Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Jaśle. Badanie wody należy wykonywać co 5 lat.
3. W przypadku zaistnienia podejrzeń co do jakości wody (np. jej wygląd, zapach, smak) należy: wstrzymać przygotowywanie posiłków, powiadomić Inspekcję Sanitarną w Jaśle, czekać na decyzję Inspekcji Sanitarnej co do podjęcia przygotowywania posiłków.
4. W przypadku zaistnienia zagrożenia uniemożliwiającego korzystanie z wody, należy dalej postępować zgodnie ze wskazaniem Inspekcji Sanitarnej.

III. Przyjęcie gotowych posiłków

1. Przyjęcie gotowych posiłków dokonywane przez wyznaczonego pracownika odbywa się z zachowaniem następującej procedury:
 - ocena warunków transportu, tj. czystości środka transportu, sposobu przewozu, zachowania odpowiedniej temperatury produktów, sposobu wyładowania,
 - ocena stanu opakowań transportowych (termosów, termo portów itp.)
 - sprawdzenie zgodności dostawy z zamówieniem, tj. ilość, jakość;
 - ocena sensoryczna (barwa, wygląd, zapach, konsystencja).
2. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości przy dostawie ze względu na stan higieniczny lub warunki, o których mowa w punkcie 1, odpowiedzialny pracownik powiadamia dostawcę bądź odrzuca dostawę sporządzając Protokół.
3. Pracownicy na bieżąco monitorują i dokonują oceny dostaw posiłków.
4. Za prawidłowe przyjęcie i przechowywanie posiłków odpowiedzialny jest wyznaczony

pracownik.

IV. Wytyczne do planowania potraw podczas zajęć w ramach terapii kulinarnej

1. Podczas planowania jadłospisu oprócz kosztów należy brać pod uwagę bezpieczeństwo zdrowotne, a w szczególności: możliwość składowania żywności w konkretnych warunkach (brak odpowiedniego zaplecza kuchennego), czas konieczny do przygotowywania posiłków, ograniczona powierzchnia, ilość sprzętu i urządzeń do przygotowywania żywności, możliwość zawilgocenia żywności suchej.
2. W celu minimalizacji zagrożeń zdrowotnych należy: stosować produkty przetworzone i pakowane w sposób umożliwiający ich łatwe przechowywanie, wziąć pod uwagę czas niezbędny do przygotowania oraz konsumpcji.
3. Pracownicy odpowiedzialni są za prawidłowe zabezpieczenie artykułów spożywczych przed zanieczyszczeniem i zepsuciem.

V. Podawanie żywności do spożycia

1. Żywność wysokiego ryzyka powinna być utrzymywana w warunkach chłodniczych w temperaturze poniżej 5°C.
2. Pracownicy na bieżąco monitorują temperaturę urządzeń chłodniczych.
3. W przypadku braku możliwości składowania żywności w warunkach chłodniczych należy zapewnić jej dostawę bezpośrednio przed spożyciem.
4. Przed konsumpcją żywność powinna być zabezpieczona przed wpływem otoczenia poprzez jej przykrywanie (np. za pomocą folii aluminiowej).
5. Należy zapewnić odpowiednie sztuce do nakładania żywności w celu eliminacji bezpośredniego kontaktu uczestników z żywnością.
6. Posiłki przywożone przez firmę cateringową należy bezzwłocznie rozłożyć na wcześniej umyte i wyparzone talerze.
7. Po zakończeniu porcjowania wszystkie powierzchnie dokładnie umyć i zdezynfekować.
8. Brudne naczynia po zakończeniu konsumpcji przez uczestników DDP niezwłocznie umyć i wyparzyć w wyparzarce.
9. Na skuteczność mycia i dezynfekcji wyparzarki należy raz na 2 lata sprawdzić skuteczność procesu wyparzania naczyń w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Jaśle.

VI. Higiena osobista

1. Pracownicy zatrudnieni w Dziennym Domu Pomocy muszą posiadać wymaganą wiedzę w zakresie podstawowych wymogów higieny oraz postępować zgodnie z jej wymogami, nie mogą bowiem stanowić źródła zanieczyszczenia żywności.
2. Pracownicy muszą się legitymować odpowiednim stanem zdrowia, potwierdzonym stosownymi badaniami lekarskimi - w tym aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych.
3. W przypadku stwierdzenia wystąpienia chorób zakaźnych, infekcji dróg oddechowych, biegunki lub ropnych schorzeń skóry, pracownik zostaje bezzwłocznie odsunięty od pracy.

4. Pracownicy nie mogą przechowywać rzeczy osobistych w pracowni kulinarnej oraz nie mogą wykonywać czynności, które mogłyby przyczynić się do zanieczyszczenia żywności, a w szczególności pić, spożywać posiłków, jeść słodczy lub żuć gumy, palić tytoń, pluć, kasłać, czyścić nos itp.

5. Przed rozpoczęciem pracy z żywnością powinien umyć ręce i założyć czystą odzież ochronną. Strój powinien być zawsze czysty i wyprasowany, a za jego czystość odpowiada każdy pracownik indywidualnie.

6. Podczas pracy z żywnością zabronione jest noszenie biżuterii oraz innych drobnych przedmiotów, które mogłyby zagrażać bezpieczeństwu konsumenta w przypadku dostania się do żywności.

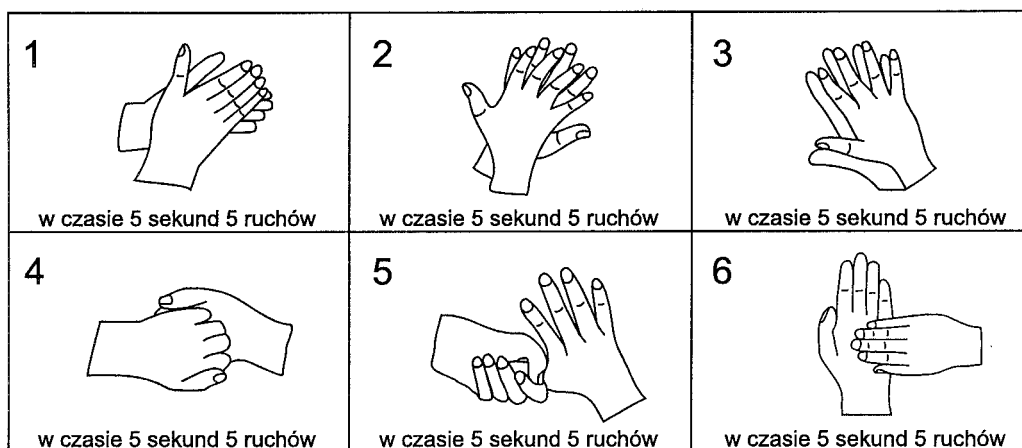
7. Każdy pracownik musi przestrzegać zasad higieny i czystości, zwłaszcza rąk (mieć krótko obcięte paznokcie i niepomalowane). Ręce należy myć i dezynfekować po każdym zabrudzeniu w miejscach do tego przeznaczonych, w szczególności:

- przed rozpoczęciem pracy z żywnością,
- po wyjściu z toalety,
- po wyniesieniu odpadków,
- po spożyciu posiłku,
- po rozmowie telefonicznej,
- po drobnych pracach porządkowych (tj. wytarcie stołu czy sprzętu), itp.

VII. INSTRUKCJA MYCIA I DEZYNFEKCI RĄK

Czynność mycia i dezynfekcji rąk wykonywać zgodnie z techniką opracowaną przez prof. G. A.J. Ayliffe'a, zatwierdzoną przez Europejski Komitet Normalizacyjny CEN.

Technika mycia rąk



1. Pocieranie wewnętrznych części dłoni.
2. Pocieranie wewnętrzną częścią prawej dłoni o grzbietową część lewej dłoni, a następnie w zmienionej kolejności – wewnętrzną częścią lewej dłoni o grzbietową część dłoni prawej.
3. Pocieranie wewnętrznych części dłoni z przeplecionymi palcami, aż do zagłębień między palcami.
4. Pocieranie górnych części palców prawej dłoni o wewnętrzną część lewej dłoni z palcami złączonymi, a następnie odwrotnie.
5. Obrotowe pocieranie kciuka prawej dłoni o wewnętrzną część zaciśniętej na niej lewej dłoni, a następnie odwrotnie.

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

Mycie rąk

1. Ręce spłukać pod bieżącą ciepłą wodą.
2. Z naściennego dozownika pobrać mydło w płynie i zgodnie z podaną w wyżej techniką myć ręce przez około 30 sekund.
3. Spłukać ręce ciepłą wodą.
4. Ręce dokładnie osuszyć papierowym ręcznikiem.
5. Zużyty ręcznik umieścić w pojemniku pod umywalką.

Dezynfekcja rąk

1. Z dozownika pobrać odpowiednią ilość środka dezynfekującego.
2. Wcierać środek dezynfekujący zgodnie z podaną wyżej techniką przez około 30 sekund, aż do wyschnięcia skóry (jeżeli producent nie zaleca spłukiwania środka dezynfekującego).
3. Spłukać ciepłą wodą (jeśli tak zaleca producent).
4. Ręce dokładnie osuszyć papierowym ręcznikiem.
5. Zużyty ręcznik umieścić w pojemniku pod umywalką.

Uwaga: Nie należy dotykać rękoma pojemnika na zużyte ręczniki.

VIII. Utrzymanie porządku, czystości i higieny w punkcie wydawania posiłków/pracowni kulinarnej

1. Na stanowisku pracy należy utrzymywać porządek i czystość. Pracownicy w kuchni są odpowiedzialni za czystość i porządek na swoich stanowiskach pracy.
2. Uzupełnianie środków do utrzymania higieny rąk i dezynfekcji powierzchni produkcyjnych w trakcie pracy należy wykonywać na bieżąco.
3. Celem procesów mycia jest usunięcie resztek żywności, kurzu i tłuszczu ze wszystkich powierzchni obszaru przygotowywania żywności. W celu zachowania skuteczności tych procesów powinny być one zaplanowane. Plan powinien zawierać wykaz miejsc wraz z częstotliwością ich mycia i dezynfekcji, stosowane środki chemiczne, metody oraz sposoby odpowiedzialne za wykonanie. Szczególnej uwadze podlegają powierzchnie robocze, które powinny być myte i dezynfekowane na bieżąco.
4. Zajęcia kulinarne nie mogą odbywać się w punkcie wydawania posiłków/pracowni kulinarnej w tym samym czasie co wydawanie posiłków (obiadów) uczestnikom. Po zakończeniu zajęć kulinarnych należy przeprowadzić sprzątanie, podczas którego należy usunąć z powierzchni podłóg, blatów oraz maszyn i urządzeń pozostałości po zajęciach kulinarnych. Po procesie mycia należy przeprowadzić dezynfekcję powierzchni roboczych.
5. Skuteczne przeprowadzenie odkażenia (dezynfekcji) polega na bezpośrednim zadziałaniu środka dezynfekującego na drobnoustroje znajdujące się na powierzchni ścian, posadzek, sprzętów i urządzeń.
6. Dezynfekcję prowadzi się w następujący sposób:
 - powierzchnie pomieszczeń, urządzeń i sprzętu czyści się ręcznie,
 - oczyszczone powierzchnie myje się ręcznie środkiem myjącym,

- na umyte powierzchnie należy zadziałać środkiem dezynfekującym – zgodnie z podaną instrukcją stosowania środka,
- jeżeli środek dezynfekujący wymaga spłukania, odkażone powierzchnie należy spłukać wodą i osuszyć.

7. Zabiegi porządkowe, mycia i dezynfekcji:

- codzienne sprzątanie wszystkich pomieszczeń,
- mycie i dezynfekcja sprzętu podręcznego odbywa się na bieżąco wg potrzeb w zmywalni naczyń kuchennych;
- pojemniki na śmieci należy wykladać workami foliowymi,
- na zakończenie pracy pojemniki umyć i zdezynfekować.

8. Nie należy doprowadzić do nadmiernego oblodzenia urządzeń chłodniczych. Powinny być regularnie odmrażane i czyszczone.

IX. Instrukcja czyszczenia urządzeń chłodniczych

1. Odciąć dopływ prądu (wyciągnąć wtyczkę). Opróżnić urządzenie chłodnicze, wynieść produkty do miejsca zastępczego. Usunąć zabrudzenia środkiem myjącym.
2. Nanieść na powierzchnię roztwór dezynfekujący. Zachować odpowiednie dozowanie. Zachować odpowiedni czas działania.
3. Jeżeli środek dezynfekujący wymaga spłukania, zmyć wszystkie powierzchnie ciepłą wodą o jakości wody pitnej. Osuszyć lodówkę i dopiero włączyć pod napięcie elektryczne.

X. Instrukcja Czyszczenia i dezynfekcji powierzchni

1. Przed przystąpieniem do mycia i dezynfekcji należy uprzątnąć pomieszczenie – wynieść śmieci, odkurzyć/zamieść.
2. Usunąć wszystkie zabrudzenia środkiem myjącym. Wyczyścić mechaniczne powierzchnie środkiem dezynfekującym. Całkowicie usunąć wszelkie składniki spożywcze.
3. Nanieść na powierzchnię roztwór dezynfekujący. Zachować odpowiednie dozowanie. Zachować odpowiedni czas działania.
4. Jeżeli środek dezynfekujący wymaga spłukania, spłukać powierzchnię wodą o jakości wody pitnej. Osuszyć powierzchnię.

XI. Instrukcja Czyszczenia i dezynfekcji urządzeń oraz maszyn kuchennych

1. Odciąć dopływ prądu (wyciągnąć wtyczkę). Usunąć zabrudzenia. Rozłożyć urządzenia na części wg wskazań producenta. Wyczyścić mechaniczne wszystkie części środkiem myjącym. Całkowicie usunąć wszelkie składniki spożywcze.
2. Nanieść na powierzchnię roztwór dezynfekcyjny. Zachować odpowiednie dozowanie. Zachować odpowiedni czas działania. Jeżeli środek dezynfekujący wymaga spłukania, spłukać powierzchnię wodą o jakości wody pitnej.
3. Osuszyć części urządzeń oraz maszyn. Po założeniu należy sprawdzić funkcjonowanie maszyny.

XII. Instrukcja zmywania naczyń

1. Wyrzucić resztki jedzenia do specjalnych pojemników. Wstępne mycie, namoczenie naczyń i pojemników.
2. Wymyć pojemniki i naczynia w roztworze myjącym. Wypłukać dużą ilością czystej wody i jeśli to możliwe, umieścić w odpowiedniej zmywarce.
3. Osuszyć dokładnie pojemniki na naczynia. Ustawić pojemniki na regale, otworami do dołu. Nie wkładać tac jedna na drugą, ale ustawić je osobno i pionowo na regale.

XIII. Instrukcja czyszczenia kuchni

1. Sprzątanie

Umieścić produkty spożywcze w przeznaczonym do tego miejscu lub zabezpieczyć przykrywając je. Wyrzucić do odpowiednich pojemników produkty, których nie wolno przechowywać. Usunąć największe zabrudzenia z urządzeń i powierzchni.

2. Czyszczenie-kolejność czynności

Maszyny konwekcyjne oraz odkamienianie urządzeń. Urządzenia. Powierzchnie robocze. Powierzchnie pionowe. Posadzki.

3. Przygotowanie sprzętu czyszczącego

Zabranie całego sprzętu do czyszczenia oraz suchych ścierek. Wyczyścić lub zdezynfekować szczotki. Wyprać w pralce w temperaturze 95°C wszystkie ściereki i nakładki nadające się do prania. Ścierki nienadające się do prania maszynowego, gruntownie wyprać ręcznie i pozostawić na noc w roztworze dezynfekującym.

XIV. Postępowanie z odpadami

1. Odpady i śmieci należy wyrzucać do zamkniętych pojemników na odpady znajdujących się w oddzielnym pomieszczeniu odizolowanym od miejsc przygotowania żywności. Pojemniki na odpady regularnie myć środkami myjąco-dezynfekującymi. Pojemniki należy codziennie opróżniać do pojemników zbiorczych znajdujących się na zewnątrz budynku.

XV. Ochrona przed szkodnikami

1. Zapewnienie skutecznej ochrony przed szkodnikami wymaga dokonywania regularnych obserwacji stanu pomieszczeń i składowanej żywności.
2. W przypadku zauważenia bytowania szkodników należy powiadomić Dyrektora MOPS w Jaśle i wezwać wyspecjalizowaną firmę zajmującą się DDD.