

PROCEDURA HIGIENICZNEGO PODAWANIA POSIŁKU KLUBU DZIECIĘCEGO „DZIECIAKI DO DZIEŁA!” W ŚWIDNICY W OKRESIE PANDEMII COVID-19

Procedura stanowi instrukcje postępowania, które obowiązują w sytuacji reżimu sanitarnego COVID-19.

1. Cel procedury:

Procedura ma na celu minimalizację, a nie eliminację zagrożenia (eliminacja jest niemożliwa).

Zważywszy, że Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) opublikował informację, że obecnie nie ma dowodów na to, iż żywność jest prawdopodobnym źródłem lub drogą przenoszenia wirusa COVID-19 (żywność nie jest medium umożliwiającym namnażanie się wirusa). Należy jednak należy wziąć pod uwagę fakt, że podobnie jak na innych powierzchniach, wirus ten może przez pewien czas pozostać aktywny na powierzchniach produktów lub opakowań, które zostały zanieczyszczone nim przez osoby chore.

2. Zakres procedury

Procedura dotyczy zapewnienia bezpiecznej i higienicznej opieki nad dziećmi z zastosowaniem szczególnych wytycznych podczas pandemii zakażeń COVID - 19 podczas przygotowywania i podawania posiłków przez pracowników Klubu Dziecięcego.

1. Podczas podawania żywności należy stosować obowiązujące w Klubie Dziecięcym procedury postępowania wynikające z wdrożonego systemu HACCP oraz dobrych praktyk higienicznych i dobrych praktyk produkcyjnych, w szczególności:

a) Procedurę zapobiegania przypadkom krzyżowania się tzw. dróg „czystych i brudnych”,

b) Procedury GMP: „Proces dystrybucji posiłków”,

c) Procedury GHP: „Higiena pracownika”, „Mycie i dezynfekcja pomieszczeń”,

d) Instrukcje sanitarne.

2. W sytuacji epidemiologicznej COVID-19 wprowadzone zostają w placówkach zasady szczególnej ostrożności dotyczące zabezpieczenia epidemiologicznego dzieci, pracowników, stanowisk pracy oraz środków ochrony osobistej:

a) Higiena pracownika przy kontakcie z żywnością – COVID-19.

- b) Dostawa żywności od dostawcy zewnętrznego – COVID -19
- c) Przygotowywanie posiłków – COVID-19.
- d) Dystrybucja posiłków, zmywanie naczyń stołowych i transportowych – COVID-19.
- e) Mycie i dezynfekcja powierzchni dotykowych i ciągów komunikacyjnych – COVID-19.

3. Zasady szczególnej ostrożności dotyczące zabezpieczenia epidemiologicznego

1. Higiena pracowników przy kontakcie z żywnością – COVID-19

Pracownicy mający kontakt z żywnością postępują zgodnie z obowiązującymi procedurami i instrukcjami oraz zobowiązani są do stosowania następujących zasad:

- a) Częste i dokładne mycie rąk wodą z mydłem lub ich dezynfekcja środkami na bazie alkoholu.
- b) Ręce należy każdorazowo myć w następujących sytuacjach:
 - przed rozpoczęciem pracy,
 - przed rozpoczęciem każdej nowej czynności,
 - przed kontaktem z żywnością gotową do spożycia, ugotowaną, upieczoną,
 - po zakończeniu pracy lub każdorazowo po pracy z surową żywnością, nieprzetworzoną,
 - po postępowaniu z odpadami / śmieciami,
 - po wykonaniu sprzątanania / dezynfekcji,
 - po skorzystaniu z toalety,
 - po kichnięciu, kaszlu, wydmuchaniu nosa,
 - po jedzeniu, picu.

Każdy pracownik zobowiązany jest do dokładnego i częstego mycia rąk niezależnie od tego, że stosowane są w pracy, rękawice ochronne.

- a) Przed przystąpieniem do pracy z żywnością należy założyć dodatkowy ochronny fartuch.
- b) Należy używać rękawiczek przy kontakcie z żywnością niepodlegającą obróbce termicznej lub stosować płyny dezynfekcyjne.
- c) Stanowiska pracy poszczególnych osób powinny być oddalone od siebie o co najmniej 1,5 metra. Jeśli w danej sytuacji nie można zapewnić takiej odległości (1,5 m) ze względu na charakter

wykonywanej pracy można odejść od tej zasady, ale tylko pod warunkiem zapewnienia środków ochrony osobistej związanych ze zwalczaniem epidemii (założenie maseczki, przyłbicy).

d) Zachowywać bezpieczną odległość od rozmówcy i od dzieci, którym podawany jest posiłek – co najmniej 2 metry.

e) Należy ograniczyć kontakt pracowników, których bezpośredni kontakt nie jest wymagany (opiekunki). Nie należy przemieszczać się do pomieszczeń, gdzie nie jest to konieczne z tytułu wykonywanej pracy.

f) Unikać dotykania oczu, nosa i ust.

g) Przestrzegać higieny kaszlu i oddychania – podczas kaszlu i kichaniu należy zakrywać usta i nos zgiętym łokciem lub chusteczką, a następnie jak najszybciej wyrzucić chusteczkę do zamkniętego kosza i umyć ręce, używając mydła i wody lub zdezynfekować je środkami na bazie alkoholu.

h) Zwracać uwagę współpracownikom, aby nie kasłali i nie kichali w kierunku współpracowników i wytwarzanych wyrobów.

i) Niezwłocznie zgłosić dyrektorowi wszelkie objawy chorobowe grypopodobne takie jak gorączka, kaszel, ból mięśni, złe samopoczucie.

j) Zrezygnować z podawania ręki lub innych bezpośrednich form witania.

2. Dostawa żywności od dostawcy zewnętrznego – COVID -19

a) Dostawa żywności odbywa się w sposób higieniczny z zastosowaniem obowiązujących procedur i instrukcji „Higiena pracownika przy kontakcie z żywnością – COVID -19”.

b) Wszelkie dostawy powinny odbywać się z ograniczeniem kontaktu z dostawcą. Należy zachować dystans z kierowcą minimum 2 metrów.

c) Dostawca zobowiązany jest do posiadania środków ochrony osobistej w tym twarzy i nosa (maseczka, przyłbica) oraz rękawiczek jednorazowych. Przed wejściem do placówki powinien zdezynfekować ręce.

d) Dostawca dostarcza towar na wskazane miejsce dostawy, która odbiera pracownik placówki przekładając do higienicznych, zdezynfekowanego pojemnika.

e) W celu minimalizacji częstotliwości dostaw sugeruje się aby artykuły spożywcze planowane były na okres minimum 2 dni, a artykuły ogólnospożywcze na okres powyżej tygodnia.

f) Dostarczony produkt np. owoce przed podaniem dzieciom należy umyć gorącą wodą lub sparzyć wrzątkiem. Produkty takie jak jogurt i inne, które posiadają własne opakowanie winny być umyte na jego powierzchni wodą z detergentem lub zdezynfekować

3. Przygotowywanie posiłków – COVID-19

- a) Przygotowywanie posiłków odbywa się w sposób higieniczny z zastosowaniem obowiązujących procedur i instrukcji „Higiena pracownika przy kontakcie z żywnością – COVID-19”.
- b) W pomieszczeniu przygotowalni wstępnej odbywają się „procesy brudne” (mycie powierzchni artykułów spożywczych).
- c) Do spożycia wskazane są warzywa i owoce po obróbce termicznej, sparzone wrzątkiem.
- e) Należy ograniczyć ekspozycję gotowych posiłków i żywności nieopakowanej (stosować przykrywkę na pojemniki GN, Kanapki konfekcjonować bezpośrednio do zamkniętych pojemników).

4. Dystrybucja posiłków, zmywanie naczyń stołowych i transportowych – COVID-19

- a) Wszystkie czynności wymagające bezpośredniego kontaktu z żywnością podczas karmienia określa instrukcja „Higiena pracownika przy kontakcie z żywnością – COVID-19”.
- b) Transport posiłków z korytarza do wydawki odbywa się w sposób higieniczny w zamkniętych pojemnikach zbiorczych z zastosowaniem obowiązujących procedur.
- c) Porcjowanie posiłków na naczynia stołowe odbywa się w sposób higieniczny na wyznaczonych stanowiskach z zastosowaniem obowiązujących procedur i instrukcji sanitarnych oraz instrukcji „Higiena pracownika przy kontakcie z żywnością – COVID-19” oraz „Mycie i dezynfekcja powierzchni dotykowych oraz ciągów komunikacyjnych – COVID-19”.
- d) Po posiłku stoliki oraz krzesła dziecięce podlegają myciu i dezynfekcji.
- e) Mycie naczyń odbywa się zgodnie z obowiązującą instrukcją sanitarną „Mycie naczyń stołowych”.
- f) Naczynia stołowe po procesie mycia i dezynfekcji przechowywane są w zamkniętej szafie na czyste naczynia.
- g) Mycie naczyń transportowych odbywa się zgodnie z instrukcją „Mycie naczyń transportowych”.

5. Mycie i dezynfekcja powierzchni dotykowych i ciągów komunikacyjnych – COVID-19

- a) Regularne mycie z użyciem wody i detergentu lub dezynfekcja powierzchni dotykowych, takich jak: stoły robocze, klamki, włączniki światła, poręcze, inne przedmioty często używane, a także powierzchnie magazynów oraz urządzeń do przemieszczania wewnętrznego towarów (wózki kelnerskie).
- b) Regularne mycie z użyciem wody i detergentu lub dezynfekcja podłóg ciągów komunikacyjnych (korytarzy) oraz pomieszczeń.

c) Bezwzględna rozdzielczość sprzętu pomocniczego do sprzątnięcia (mopy, ścierki itp.).

d) Po każdym myciu powierzchni używany sprzęt pomocniczy powinien być zdezynfekowany (chemicznie lub termicznie w min. 60°C przez 30 min.).

Z procedurą zapoznali się pracownicy Klubu Dziecięcego i wdrażają czynności zgodnie z instrukcjami.

10. Postanowienia końcowe

Dla prawidłowego stosowania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy pracownicy powinni zapoznać się z instrukcją:

1) Jak prawidłowo założyć i zdjąć rękawice:

<https://gis.gov.pl/aktualności/koronowirus-jak-prawidlowo-nalozyc-i-zdjac-rekawice/>

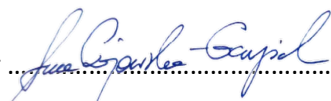
2) Jak skutecznie dezynfekować ręce:

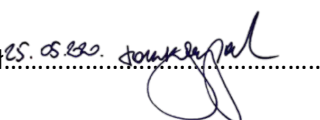
<https://gis.gov.pl/aktualności/koronowirus-jak-skutecznie-dezynfekowac-rece/>

3) Obowiązujące procedury – procedury i instrukcje sanitarne wdrożone przed COVID-19

Źródło opracowania Procedury:

- „COVID-19 a bezpieczeństwo żywności” opracowanie Komisji Europejskiej z dnia 8 kwietnia 2020
- Q&A dotyczące żywności i koronawirusa – aktualizacja 28/04/2020 Główny Inspektor Sanitarny
- Wytyczne dla producentów żywności w związku z rozprzestrzenianiem się koronawirusa SARS COV-2 wywołującego chorobę COVID-19 opracowanie Polskiej Federacji Producentów Żywności z dnia 15 kwietnia 2020 r.

Procedurę sporządził .....

Procedurę zatwierdził .....