

NSTRUKCJA

DOBREJ PRAKTYKI HIGIENICZNEJ

w Szkole Podstawowej im. Jana Pawła II w Mołtajnach

Wstęp

Przedmiotem opracowania jest „Instrukcja dobrej praktyki higienicznej” w obiekcie użyteczności publicznej Szkole Podstawowej im. Jana Pawła II w Mołtajnach

Podstawą do opracowania instrukcji są:

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

Lokalizacja placówki i terenu wokół niego.

Szkoła Podstawowa im. Jana Pawła II w Mołtajnach zlokalizowany jest w Mołtajny 1.

Mieści się w wolnostojącym, jednopiętrowym budynku. Miejsce to jest wolne od dymu, kurzu, obcych zapachów i zanieczyszczeń. Teren wokół szkoły jest spokojny i bezpieczny, ogrodzony, odległy od hałasu miejskiego.

Na terenie wsi nie ma zakładów przemysłowych, budynek szkoły 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 umywalek 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 Kętrzynie. 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 oczyszczalni ścieków. 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 Zakład Gospodarki Komunalnej w Barcianach Spółka z o.o. zgodnie z zawartą umową.

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 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 Szkoła Podstawowa im. Jana Pawła II w Mołtajnach.

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 Szkole każde dziecko posiada wieszak na odzież.

Powierzchnia sufitów i ścian jest gładka, pomalowana. 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, zdejmując biżuterię (korale, broszki, kolczyki i pierścionki),
- personel zakłada, 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 szkoły posiłki dostarczane są ze Szkoły Podstawowej im. Straży Granicznej w Barcianach których odbywa się rozdział przywożonych posiłków są oddzielone od pomieszczeń, które mają inne przeznaczenie, jak np. sale dydaktyczne. Zaplecze zabezpieczone jest przed dostępem osób nieupoważnionych oraz zwierząt. Dostawy posiłków odbywają się wejściem do budynku od strony hali sportowej.

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

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 dostarczają pracownicy Urzędu Gminy w Barcianach. 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 oraz mleka w ramach akcji „Programu dla szkół” za odbiór odpowiedzialny jest sekretarz 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.

p.o. **DYREKTOR**
Szkoły Podstawowej im. Jana Pawła II
w Moltainach
Hożmiak Ewa
mgr Ewa Woźniak

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:
 - 1) 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,
 - 2) przy dłuższej przerwie:
 - negocjacji z zarządem „wodociągów” o dostarczenie wody do placówki w ilościach niezbędnych do potrzeb higieniczno-sanitarnych placówki,
 - 3) 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.

p.o. **DYREKTOR**
Szkoły Podstawowej im. Jana Pawła II
w Moltajnach
Hozimab EKO
mgr Ewa Woźniak

SZKOŁA PODSTAWOWA
im. Jana Pawła II w Moltajnach
11-410 Barciany, Moltajny 1
NIP 7422257989, REGON 001123851
tel./fax 89 753 20 07

*Załącznik nr 2
do Instrukcji dobrej praktyki higienicznej
w Szkole Podstawowej im. Jana Pawła II
w Moltajnach*

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.

p.o. **DYREKTOR**
Szkoły Podstawowej im. Jana Pawła II
w Moltajnach
Wozniak Ewa
mgr Ewa Wozniak

Załącznik nr 3
do Instrukcji dobrej praktyki higienicznej
w Szkole Podstawowej im. Jana Pawła II
w Moltajnach

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.

p.o. **DYREKTOR**
Szkoły Podstawowej im. Jana Pawła II
w Moltajnach
Wozniak Ewa
mgr Ewa Woźniak

Załącznik nr 4
do Instrukcji dobrej praktyki higienicznej
w Szkole Podstawowej im. Jana Pawła II
w Moltajnach

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.

p.o. **DYREKTOR**
Szkoły Podstawowej im. Jana Pawła II
w Moltajnach
Wozniak Ewa
mgr Ewa Wozniak

INSTRUKCJA MYCIA I DEZYNFEKCJI SAL

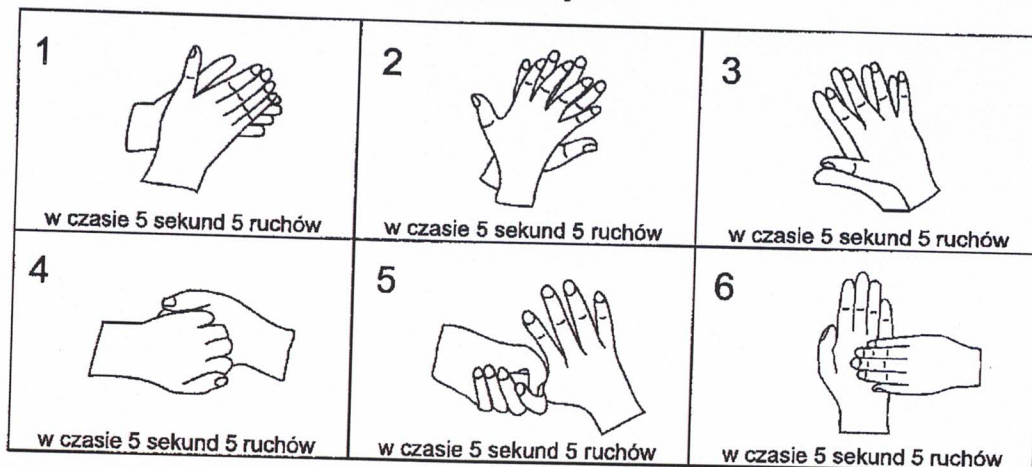
1. Przed przystąpieniem do mycia i dezynfekcji należy uprzątnąć pomieszczenie – wynieść śmieci, odkurzyć, zamieść.
2. Pojemniki, kosze na śmieci po opróżnieniu umyć, w wydzielonym pomieszczeniu ciepłą wodą z dodatkiem środka myjącego (np. Ludwik, Atos, itp.), a następnie wydezynfekować odpowiednim roztworem, 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, Tytan, itp.). Umyte powierzchnie spłukać ciepłą wodą.
4. Podłogi wyłożone płytkami ceramicznymi lub pokryte innymi nienasiąkliwymi materiałami umyć ciepłą wodą z dodatkiem środka myjącego (np. Atos, 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 poleć 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 szkoły, jednak nie rzadziej niż:
 - mycie - codziennie,
 - dezynfekcja - raz na tydzień.
10. Osobą odpowiedzialną za sprawdzenie przeprowadzenia zabiegów mycia i dezynfekcji jest dyrektor szkoły 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

Technika mycia



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 naściennego 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 (jeżeli tak zaleca producent). Ręce dokładnie osuszyć papierowym ręcznikiem.
4. Zużyty ręcznik umieścić w pojemniku pod umywalką.

Uwaga: Nie należy dotykać rękoma pojemnika na zużyte ręczniki.

p.o. **DYREKTOR**
Szkoły Podstawowej im. Jana Pawła II
w Moltajnach
Wozniak Ewa
mgr Ewa Wozniak

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

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.