

## PROCEDURA

### przygotowywania posiłków eliminująca zanieczyszczenia mikrobiologiczne w tym COVID – 19 obowiązująca od 25 maja 2020 roku do odwołania

Wszyscy pracownicy stosują obowiązujące procedury zwracając szczególną uwagę na:

#### 1. Pracownicy muszą myć ręce i dezynfekować ręce:

- a) przed rozpoczęciem pracy
- b) przed kontaktem z żywnością, która jest przeznaczona do bezpośredniego spożycia, ugotowana, upieczona, usmażona
- c) po obróbce lub kontakcie z żywnością surową, nieprzetworzoną
- d) po zajmowaniu się odpadami, śmieciami
- e) po zakończeniu procedury czyszczenia/dezynfekcji
- f) po skorzystaniu z toalety
- g) po kichnięciu, kaszlu, wydmuchaniu nosa
- h) po jedzeniu, piciu

#### 2. Pracownicy są wyposażeni w odzież ochronną, maski/przyłbice, rękawiczki, fartuchy ochronne

#### 3. Należy także:

- a) każdorazowo po wydaniu posiłków myć narzędzia kuchenne, blaty robocze, deski.
- b) zawsze pamiętać o separacji produktów surowych i produktów już przygotowanych do spożycia, w celu uniknięcia zanieczyszczeń krzyżowych w kuchniach
- c) należy odpowiednio przechowywać żywność (unikać wszelkich kontaktów między żywnością spożywaną na surowo, a żywnością ugotowaną)
- d) wyrzucać opakowania zewnętrzne przed umieszczeniem produktów na półce (np. zewnętrzne opakowanie tekturowe, jeżeli produkty są w środku zafoliowane), ale przechowywać ważne informacje np. data przydatności do spożycia
- e) należy systematycznie myć warzywa i owoce czystą wodą, zwłaszcza kiedy nie są przeznaczone do ugotowania (wirus COVID – 19 nie przetrwa obróbki termicznej)
- f) należy unikać zanieczyszczenia żywności poprzez przybory kuchenne (noże, deski) poprzez dokładne umycia wodą z detergentami przed ponownym użyciem do innych produktów spożywczych
- g) należy przestrzegać instrukcji przyrządzania (czas, temperatura) w przypadku żywności przeznaczonej do spożycia po ugotowaniu
- h) lodówki i blaty kuchenne powinny być czyszczone regularnie, co godzinę w trakcie pracy kuchni
- i) środki ostrożności wprowadzone w odniesieniu do COVID – 19 nie powinny wpływać na przestrzeganie klasycznych zasad mających na celu uniknięcie zatruc pokarmowych podczas gotowania. Zasady te nadal obowiązują i chronią przed chorobami przenoszonymi przez żywność

#### 4. Obróbka termiczna towaru

- a) dokładna obróbka termiczna niszczy wirusa, ponieważ koronawirus ulega zniszczeniu, gdy zastosuje się odpowiednią kombinację czasu i temperatury (np. 60°C przez 30 min.). Tak więc

w przypadku mięsa, produktów surowych typowa obróbka cieplna eliminuje zagrożenia mikrobiologiczne w tym COVID – 19.

DYREKTOR  
Szkoły Podstawowej nr 10  
im. Karneia Makuszynskiego w Dąbrowie Górniczej  
  
mgr Dariusz Cwik