

Przedszkole Nr 243 ul. Kordiana 7/11 04-451 Warszawa	KSIĘGA DOBREJ PRAKTYKI HIGIENICZNEJ (GHP) I DOBREJ PRAKTYKI PRODUKCYJNEJ (GMP)	GHP Wydanie 1 Ważne od 24.03.2025 Strona 1 z 10
Niniejszy dokument jest własnością Przedszkola nr 243 w Warszawie. Niniejszy dokument jest chroniony prawem autorskim i żadna jego część nie może być bez zgody właściciela kopiowana i rozpowszechniana jakąkolwiek techniką.		

KSIĘGA DOBREJ PRAKTYKI HIGIENICZNEJ I DOBREJ PRAKTYKI PRODUKCYJNEJ

I. SPIS TREŚCI

GHP 1. Wstęp.

GHP 2. Procedura mycia i dezynfekcji.

GHP 2A. Instrukcja mycia i dezynfekcji pomieszczeń socjalnych i sanitarnych.

GHP 2B. Instrukcja mycia i dezynfekcji urządzeń chłodniczych i mroźniczych.

GHP 2C. Instrukcja mycia i dezynfekcji pomieszczeń żywnościowych.

GHP 2D. Instrukcja czyszczenia, mycia i dezynfekcji powierzchni roboczych mających kontakt z żywnością.

GHP 2E. Instrukcja czyszczenia, mycia i dezynfekcji urządzeń oraz maszyn produkcyjnych.

GHP 2F. Instrukcja mycia i wyparzania naczyń stołowych.

GHP 2G. Instrukcja mycia i dezynfekcji naczyń kuchennych i drobnego sprzętu produkcyjnego.

GHP 2H. Instrukcja mycia i dezynfekcji magazynu środków spożywczych trwałych.

GHP 3. Procedura zachowania przy stosowaniu preparatów chemicznych do mycia i dezynfekcji.

GHP 4. Procedura przyjęcia pracownika do pracy.

GHP 5. Procedura zachowania higieny osobistej pracowników i zdrowia personelu.

GHP 5A. Instrukcja higieny osobistej pracowników.

GHP 5B. Instrukcja mycia i dezynfekcji rąk.

GHP 5C. Instrukcja dopuszczenia pracowników do pracy w kontakcie z żywnością

GHP 5D. Instrukcja higienicznego korzystania z toalety.

GHP 6. Procedura monitorowania zdrowia pracowników.

GHP 7. Procedura utrzymania w czystości odzieży roboczej.

GHP 8. Procedura obsługi, napraw i konserwacji urządzeń.

GHP 9. Procedura kontroli jakości wody.

GHP 10. Procedura postępowania z materiałami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.

GHP 11. Procedura magazynowania surowców, półproduktów, wyrobów gotowych i materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

GHP 12. Procedura szkolenia pracowników.

GHP 13. Procedura przyjęcia surowców, składników i materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

GHP13A. Instrukcja do karty kontroli przyjęcia dostawy w zakresie oceny oznakowania i dokumentacji towarzyszącej dostawie.

GHP 13B. Instrukcja do karty kontroli przyjęcia dostawy w zakresie oceny stanu opakowań środków spożywczych.

GHP 14. Procedura dotycząca zasad gospodarowania odpadami.

GHP 15. Program profilaktyki i zwalczania szkodników.

GHP 16. Procedura wydawania gotowych dań.

GHP 17. Procedura pobierania i przechowywania próbek dań kulinarnych.

GHP 18. Procedura zapobiegania zanieczyszczeniom krzyżowym.

GHP 19. Procedura produkcji dań kulinarnych.

GHP 20 – Procedura Profilaktyki zakażeń wirusem SARS-CoV-2 w pomieszczeniach żywnościowych.

GHP 21 – Procedura zapobiegania zanieczyszczeniom krzyżowym przez alergeny.

II. DEFINICJE.

Użyte w niniejszej dokumentacji definicje/określenia oznaczają:

1. **Higiena żywności** – oznacza środki i warunki niezbędne do kontroli zagrożeń i zapewnienia zdolności do spożycia przez ludzi środków spożywczych (w naszym przypadku wyrobów gotowych) uwzględniając zamierzone użycie.
2. **Dobra praktyka higieniczna (GHP)** – działania, które muszą być podjęte, i warunki higieniczne, które muszą być spełniane i kontrolowane na wszystkich etapach produkcji, aby zapewnić bezpieczeństwo żywności;
3. **Dobra praktyka produkcyjna (GMP)** – w odniesieniu do produkcji żywności: działania, które muszą być podjęte, i warunki, które muszą być spełniane, aby produkcja żywności odbywała się w sposób zapewniający bezpieczeństwo żywności, zgodnie z jej przeznaczeniem.
4. **HACCP-** system analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (Hazard Analysis and Critical Control Points), zwany dalej „systemem HACCP” – postępowanie mające na celu zapewnienie bezpieczeństwa żywności przez identyfikację i oszacowanie skali zagrożeń z punktu widzenia wymagań zdrowotnych żywności oraz ryzyka wystąpienia zagrożeń podczas przebiegu wszystkich etapów produkcji i obrotu żywnością; system ten ma również na celu określenie metod eliminacji lub ograniczania zagrożeń oraz ustalenie działań korygujących.
5. **Budynki** – obiekty budowlane, które związane są z gruntem wydzielonym w przestrzeni za pomocą przegród budowlanych oraz posiadają fundamenty i dachy wraz z instalacjami i urządzeniami technicznymi.
6. **Budowle** – to każdy obiekt budowlany niebędący budynkiem lub obiektem małej architektury jak: place, drogi, sieci techniczne, budowle ziemne, zbiorniki wolno stojące instalacje przemysłowe lub urządzenia techniczne, sieć uzbrojenia terenu oraz części budowlane urządzeń technicznych (kotły, piece przemysłowe i inne urządzenia) oraz fundamenty pod maszyny i urządzenia, jako odrębne pod względem technicznym części składające się na część użytkową.
7. **Odpady** – każda substancja lub przedmiot, których posiadacz pozbywa się, zamierza się pozbyć lub do których pozbycia się jest zobowiązany.
8. **Szkodniki sanitarne** – są to zwierzęta, które w sposób pośredni lub bezpośredni mogą zanieczyścić żywność, w tym owady latające i biegające, gryzonie, również ich odchody i martwe ciała.
9. **Sprzęt pomocniczy** – np.: pojemniki z tworzywa sztucznego (miski, wiaderka), pojemniki metalowe, szpachelki, noże, szczotki do mycia ręcznego, miotły i ścierki, zaliczany jest do materiałów do kontaktu z żywnością.
10. **Urządzenia** – np. szafy chłodnicze, lady chłodnicze, zamrażarki, wagi, wózki, kosze, zmywarki, urządzenia do rozdrabniania, urządzenia do obróbki cieplnej (piece, kotły, patelnie, piekarniki, krawalnice, obieraczki itp.), ich powierzchnie pozostające w kontakcie z żywnością zaliczane są do

materiałów do kontaktu z żywnością.

- 11. Zakład żywienia zbiorowego** – miejsce prowadzenia działalności w zakresie zorganizowanego żywienia konsumentów.
- 12. Zakład żywienia zbiorowego typu zamkniętego** – miejsce prowadzenia działalności w zakresie zorganizowanego żywienia określonych grup konsumentów.
- 13. Żywność** - oznacza substancje lub produkty przetworzone, częściowo przetworzone lub nieprzetworzone, przeznaczone do spożycia przez ludzi lub, których spożycia przez ludzi można się spodziewać.
- 14. Pomieszczenia produkcyjne** – są to pomieszczenia, w których produkowana jest żywność.
- 15. Produkcja środków spożywczych** – działania, których celem jest uzyskanie środków spożywczych, obejmujące przygotowywanie surowców, do przerobu, ich przechowywanie, poddawanie procesom technologicznym, pakowanie i znakowanie oraz inne przygotowywanie do obrotu oraz przygotowanie w zakładach żywienia zbiorowego, potraw, napojów lub wyrobów garmazeryjnych.
- 16. Materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością** – oznaczają materiały i wyroby, które w stanie gotowym do użytkowania są przeznaczone do kontaktu z żywnością lub pozostają w kontakcie z żywnością i są przeznaczone do tego celu lub można w sposób uzasadniony oczekiwać, że wejdą w kontakt z żywnością lub nastąpi migracja ich składników do żywności w przypadku ich zastosowania w normalnych lub możliwych do przewidzenia warunkach. Nie są to jednak: materiały pokrywające sery w postaci skórki, przetworzone produkty mięsne lub owocowe, które tworzą część środków spożywczych i mogą być spożywane razem z tymi środkami spożywczymi.
- 17. Bezpieczeństwo żywności** – ogół warunków, które muszą być spełniane, dotyczących w szczególności stosowanych surowców, składników i materiałów do kontaktu z żywnością, poziomów substancji zanieczyszczających, cech organoleptycznych i działań, które muszą być podejmowane na wszystkich etapach produkcji w celu zapewnienia zdrowia i życia konsumentów.
- 18. Cechy organoleptyczne** – zespół cech obejmujących smak, zapach, wygląd, w tym barwę i konsystencję środków spożywczych (surowców/półproduktów/wyrobów gotowych), które można wyodrębnić przy pomocy zmysłów człowieka. Ocena organoleptyczna jest stosowana w naszym zakładzie jako bieżący środek kontroli umożliwiający monitorowanie wyznaczonych punktów krytycznych i kontrolnych.
- 19. Data minimalnej trwałości** - oznacza datę, do której dany środek spożywczy zachowuje swoje szczególne właściwości pod warunkiem jego właściwego przechowywania. Data minimalnej trwałości jest oznaczana następująco: „Najlepiej spożyć przed ...” – gdy data zawiera oznaczenie dnia, „Najlepiej spożyć przed końcem ...” – w innych przypadkach;
- 20. Termin przydatności do spożycia** - oznacza termin, do którego dany środek spożywczy zachowuje swoje szczególne właściwości pod warunkiem jego właściwego przechowywania. Termin przydatności do spożycia poprzedza sformułowanie „Należy spożyć do ...”. Sformułowaniu temu towarzyszy: sama data, albo odesłanie do miejsca, gdzie data jest podana w etykietowaniu. W przypadku środków spożywczych, które z mikrobiologicznego punktu widzenia szybko się psują

i z tego względu już po krótkim czasie mogą stanowić bezpośrednie zagrożenie dla zdrowia ludzkiego, datę minimalnej trwałości zastępuje się terminem przydatności do spożycia. Po upływie terminu przydatności do spożycia środek spożywczy jest uznawany za niebezpieczny.

21. Data zamrożenia – data zamrożenia we własnym zakresie surowców w celu przedłużenia ich terminu przydatności do spożycia. Datę zamrożenia poprzedza sformułowanie „Zamrożone dnia ...”.

22. Zanieczyszczenie – oznacza istnienie lub powstanie zagrożenia. Są to substancje zanieczyszczające, zanieczyszczenia biologiczne oraz ciała obce, szkodniki lub ich części.

23. Przetwarzanie – oznacza każde działanie, które znacznie zmienia produkt wyjściowy.

24. Produkty nieprzetworzone – oznaczają środki spożywcze, które nie podlegają przetwarzaniu, i obejmują produkty, które zostały rozdzielone, podzielone na części, przecięte, pokrojone, pozbawione kości, rozdrobnione, wygarbowane, skruszone, nacięte, wyczyszczone, przycięte, pozbawione łusek, zmielone, schłodzone, zamrożone, głęboko zamrożone lub rozmrożone

25. Produkty przetworzone - oznaczają środki spożywcze uzyskane w wyniku przetworzenia produktów nieprzetworzonych. Produkty te mogą zawierać składniki, które są niezbędne do ich wyprodukowania lub do nadania im specyficznego charakteru.

26. Żywność przeznaczona bezpośrednio dla konsumenta finalnego – żywność przeznaczoną bezpośrednio dla konsumentów finalnych, konsumentem finalnym jest ostateczny konsument środka spożywczego, który nie wykorzystuje żywności w ramach działalności przedsiębiorstwa sektora spożywczego.

27. Monitorowanie – polega na planowym pomiarze ustalonych parametrów oraz na systematycznych obserwacjach. Procedury monitoringu muszą być ściśle zdefiniowane i pozwalać na szybkie wykrywanie w każdym z ustalonych punktów krytycznych ewentualnych odchyłeń poza przyjęte granice tolerancji. Sprawne monitorowanie CCP jest podstawą funkcjonowania systemu HACCP. Monitoring pokazuje gdzie i kiedy utracono kontrolę nad procesem lub gdzie i kiedy pojawiła się tendencja do utraty kontroli. Monitorowanie dostarcza pisemnej dokumentacji, niezbędnej do weryfikacji planu HACCP. Monitorowanie CCP może odbywać się w sposób ciągły lub okresowy a częstotliwość monitorowania powinno ustalić się na podstawie dotychczasowych doświadczeń.

III. ODPOWIEDZIALNOŚĆ I UPRAWNIENIA.

Odpowiedzialność i uprawnienia osób wykonujących czynności w obszarze produkcji dań kulinarnych zostały opisane poniżej. W tym miejscu należy zaznaczyć, że odpowiedzialność i uprawnienia wymienione dla:

- członków Zespołu ds. systemu HACCP/Bezpieczeństwa Żywności,
- Przewodniczącego Zespołu ds. HACCP/Bezpieczeństwa Żywności,

opisano również w mających zastosowanie zarządzeniach wewnętrznych, zakresach obowiązków, procedurach i instrukcjach.

Na poszczególnych stanowiskach wyznaczono następujący zakres odpowiedzialności i uprawnień:

1) Dyrektor odpowiada za:

- zapewnienie, że system zarządzania bezpieczeństwem żywności jest ustanowiony, wdrożony, utrzymywany i aktualizowany,
- zagwarantowanie zasobów niezbędnych do ustanowienia, wdrożenia, utrzymywania i uaktualniania zasad Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej. Zasoby obejmują: zasoby ludzkie (w tym szkolenie pracowników odpowiednio do potrzeb), infrastrukturę oraz środowisko pracy niezbędne do wdrożenia wymagań niniejszej dokumentacji,
- współpracę z zewnętrznymi jednostkami kontroli sanitarnej w sprawie kontroli stanu sanitarnego oraz jakości zdrowotnej surowców i składników stosowanych do produkcji oraz wytwarzanych z ich udziałem wyrobów gotowych,
- organizowanie niezbędnych szkoleń i przekazywanie pracownikom uczestniczącym w produkcji posiłków informacji i poleceń związanych z procesem wdrażania i utrzymywania systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności,
- nadzorowanie stanu sanitarno – higienicznego poprzez kontrolę wypełniania obowiązków przyjętych w ramach GMP i GHP oraz wdrożonego na ich podstawie systemu HACCP przez pracowników Działu Żywnienia oraz pracowników innych działów realizujących postanowienia: GHP, GMP i systemu HACCP w sposób bezpośredni lub pośredni,
- kontrolę wewnętrzną stanu sanitarnego,
- nadzorowanie całego obszaru produkcji żywności tak, aby był on utrzymywany na bieżąco w należytej czystości, reagowanie na potrzeby doraźne w tym zakresie zgłaszane przez pracowników,
- zapewnienie systematycznego i wystarczającego zaopatrzenia pracowników w odpowiednie do zagrożeń na stanowiskach pracy środki ochrony indywidualnej oraz odzież roboczą – we współpracy z pracownikiem służby BHP,
- zaopatrzenia pracowników służb pomocniczych (serwisowych) i osób kontrolujących w odzież ochronną, jak również nadzorowanie sposobu wykonywania przez nich czynności, tak aby nie doszło do zanieczyszczenia surowców, półproduktów, wyrobów gotowych,
- zapoznawania pracowników z dokumentacją techniczno - ruchową maszyn i urządzeń

zainstalowanych w pomieszczeniach żywnościowych – za pośrednictwem pracownika służby BHP,

- zapoznawania pracowników z kartami charakterystyki substancji lub mieszanin niebezpiecznych – za pośrednictwem pracownika służby BHP.

2) Dyrektor jest uprawniony do:

- podejmowania wszelkich działań, jakie dozwolone są przepisami prawa pracy, zarówno w aspekcie umożliwienia doskonalenia kompetencji zawodowych pracowników i podnoszenia ich świadomości, jak również w aspekcie wyciągania konsekwencji służbowych wobec osób nie należące realizujących wymagania GHP, GMP i systemu HACCP.

3) Zespół ds. systemu HACCP/bezpieczeństwa żywności odpowiada za systematyczne uaktualnianie dokumentacji GHP, GMP oraz wdrożonego na ich bazie systemu HACCP.

4) Zespół ds. bezpieczeństwa żywności jest upoważniony do:

- wglądu do dokumentów zakładowych niezbędnych do opracowania dokumentacji oraz wdrażania i utrzymywania systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności,
- opracowywania, wdrażania i sprawdzania skuteczności podejmowanych działań korygujących i/lub zapobiegawczych.

5) Przewodniczący zespołu ds. bezpieczeństwa żywności odpowiada za:

- zarządzanie zespołem ds. bezpieczeństwa żywności i organizowanie jego pracy,
- szkolenie pracowników w zakresie przygotowywania roztworów i zastosowania środków myjących i dezynfekujących,
- nadzorowanie sposobu sporządzania i stosowania środków myjąco - dezynfekujących zgodnie z zaleceniami producenta i instrukcjami higienicznymi,
- zapewnienie systematycznego i wystarczającego zaopatrzenia pracowników w odpowiednie środki i sprzęt do mycia i dezynfekcji, reagowanie na potrzeby doraźne w tym zakresie zgłaszane przez pracowników,
- właściwe organizowanie prac porządkowych oraz nadzorowanie ich wykonania, w razie potrzeby aktualizację procedur i instrukcji w tym zakresie,
- nadzór nad stanem sanitarnym pomieszczeń socjalnych oraz otoczenia pomieszczeń żywnościowych,
- nadzór nad zapisami prowadzonymi w związku z realizacją procedur i instrukcji Dobrych Praktyk i systemu HACCP,
- bieżącą kontrolę stanu zdrowotnego rąk i ocenę ewentualnych uszkodzeń i ran (niedopuszczenie pracownika do pracy w przypadku stwierdzenia ran, owrzodzeń),
- bieżącą kontrolę przestrzegania zasad higieny osobistej przez pracowników oraz bieżącą kontrolę utrzymania stanowisk pracy w należytej czystości,

- dopuszczenie pracownika na stanowisko pracy wyłącznie w odpowiedniej i czystej odzieży roboczej i/lub ochronnej wymaganej na danym stanowisku pracy oraz z aktualnym orzeczeniem lekarskim dla celów sanitarno-epidemiologicznych,
- odsunięcie pracownika od pracy w przypadku braku aktualnych badań lub niedyspozycji zdrowotnej mogącej mieć negatywny wpływ na bezpieczeństwo żywności,
- nadzorowanie stanu zabezpieczenia otworów: okien, drzwi, otworów i wylotów wentylatorów przed dostępem szkodników,
- powiadomienie Zarządzającego placówką w przypadku stwierdzenia oznak obecności szkodników sanitarnych,
- wizualną ocenę skuteczności mycia rąk pracowników,
- wizualną ocenę skuteczności mycia pomieszczeń, urządzeń, sprzętu.

6) Przewodniczący Zespołu ds. Bezpieczeństwa Żywności jest uprawniony do:

- wydawania wybranym członkom załogi poleceń co do opracowania stosownych elementów dokumentacji systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności,
- wydawania wybranym pracownikom poleceń dotyczących przestrzegania wymagań GHP, GMP i HACCP.

7) Pracownicy służb pomocniczych, zarówno wewnętrznych jak i zewnętrznych, przed przystąpieniem do napraw i remontów zobowiązani są do:

- zapoznania z zasadami funkcjonującymi w ramach GHP i GMP,
- przestrzegania zasad obowiązujących w ramach funkcjonujących GMP i GHP,
- powiadomienia Zarządzającego placówką o planowanym remoncie, naprawie,
- uzgodnienia z Zarządzającym placówką sposobu zabezpieczenia produktu, urządzeń, sprzętów na czas remontu,

UWAGA: Pracownikom tym nie wolno korzystać z toalet przeznaczonych dla pracowników zajmujących się żywnością.

8) Pracownicy produkcyjni: kucharze, pomoce kuchenne i inni odpowiadają za:

- przestrzeganie przyjętych zasad higieny osobistej,
- bieżące utrzymywanie czystości na stanowiskach pracy,
- bieżące utrzymywanie stanu higienicznego pomieszczeń socjalnych, sanitariatów, korytarzy,
- utrzymywanie czystości w szafkach odzieżowych, w szczególności przestrzeganie zasad rozdzielnego przechowywania odzieży własnej i roboczej,
- systematyczną wymianę odzieży brudnej na czystą,
- używanie odzieży roboczej i przydzielonych środków ochrony indywidualnej zgodnie z przeznaczeniem,
- segregację i usuwanie odpadów zgodnie z przyjętymi zasadami,

- wykonywanie zabiegów czyszczenia, mycia i dezynfekcji zgodnie z przyjętymi zasadami,
- powiadomienie przełożonego o każdym przypadku niedyspozycji zdrowotnej,
- przestrzeganie zakazu palenia tytoniu oraz e-papierosów obowiązującego we wszystkich pomieszczeniach żywnościowych oraz w otoczeniu budynku,
- przestrzeganie procedur i instrukcji opracowanych w ramach Dobrych Praktyk GMP i GHP i systemu HACCP.

9) Załączniki i zapisy:

- Procedury od GHP 1 do GHP 21.

10) Dokumenty związane.

- Zakresy obowiązków pracowników.
- Zarządzenie o powołaniu zespołu bezpieczeństwa żywności.

Przedszkole Nr 243 ul. Kordiana 7/11 04-451 Warszawa	KSIĘGA DOBRYCH PRAKTYK GHP, GMP.	GHP 1
		Wydanie 1 Ważne od 24.03.2025 r.
		Strona 1 z 4
GHP 1 - WSTĘP		
Niniejszy dokument jest własnością Przedszkola nr 243 w Warszawie. Niniejszy dokument jest chroniony prawem autorskim i żadna jego część nie może być bez zgody właściciela kopiowana i rozpowszechniana jakąkolwiek techniką.		

Niniejsza Księga Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej jest dokumentem wewnętrznym **Przedszkola nr 243 w Warszawie**:

- obowiązującym w prowadzonym w przedszkolu zakładzie żywienia zbiorowego,
- opracowanym na podstawie wytycznych Światowej Organizacji Zdrowia podanych w *Codex Alimentarius* oraz zgodnym z wymaganiami aktualnych przepisów prawa, w tym między innymi z:
 - Rozporządzeniem (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z 28 stycznia 2002 r. ustanawiającym ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującym Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności oraz ustanawiającym procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności,
 - Rozporządzeniem (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych,
 - Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

Księga niniejsza dotyczy wszystkich procesów produkcyjnych i wszystkich pracowników wykonujących pracę z żywnością.

W aspekcie praktycznym, z punktu widzenia charakteru prowadzonej działalności, bezpieczeństwo produkowanej przez nas żywności jest wynikiem:

- przestrzegania ogólnych zasad higieny, zapisanych w regulacjach prawnych dotyczących produkcji, przetwórstwa, przechowywania, transportu, obrotu żywnością i żywienia zbiorowego;
- opracowania i stosowania procedur kontroli wewnętrznej, zapewniających uzyskanie bezpieczeństwa żywności – procedury Dobrych Praktyk: Higienicznej (GHP) i Produkcyjnej (GMP),
- opracowania, wdrożenia i utrzymywania systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności – HACCP.

Należy podkreślić, iż w świetle zarówno regulacji prawnych UE, jak i nowego polskiego prawa żywnościowego, pełną odpowiedzialność za bezpieczeństwo żywności ponosi jej wytwórca lub wprowadzający do obrotu. Dlatego też zapewnienie bezpieczeństwa i wysokiej jakości żywności podczas jej produkcji, przetwarzania i podawania do konsumpcji jest nadrzędnym celem działalności żywieniowej **Przedszkola nr 243 w Warszawie**.

Lokalizacja i otoczenie zakładu sprzyjają realizacji zasad GHP i GMP opisanych w niniejszej Księdze. W celu utrzymania należytej czystości i porządku w otoczeniu zakładu:

- Pomieszczenia zaprojektowano w sposób gwarantujący ich funkcjonalność oraz łatwość wykonywania niezbędnych zabiegów mycia i dezynfekcji.
- Budynki zostały zabezpieczone przed wniknięciem do nich szkodników i owadów oraz ewentualnych zanieczyszczeń zewnętrznych pochodzących z otaczającego środowiska, zwłaszcza ewentualnych pyłów, dymów, kurzu, wody.
- Materiały wykorzystywane w budynkach oraz urządzeniach nie mają negatywnego wpływu na jakość i bezpieczeństwo żywności, nie emitują szkodliwych i uciążliwych zapachów, jak również nie wydzielają substancji toksycznych.
- Powierzchnie (wraz z powierzchniami wyposażenia) w obszarach, w których pracuje się z żywnością, a w szczególności te pozostające w kontakcie z żywnością utrzymuje się w dobrym stanie. W miejscach koniecznych pokryte są materiałem łatwym do czyszczenia, a w miarę potrzeby, do dezynfekcji.

Przedszkole Nr 243 ul. Kordiana 7/11 04-451 Warszawa	KSIĘGA DOBRYCH PRAKTYK GHP, GMP.	GHP 1
		Wydanie 1 Ważne od 24.03.2025r.
		Strona 4 z 4
GHP 1 - WSTĘP		
Niniejszy dokument jest własnością Przedszkola nr 243 w Warszawie. Niniejszy dokument jest chroniony prawem autorskim i żadna jego część nie może być bez zgody właściciela kopiowana i rozpowszechniana jakąkolwiek techniką.		

	użytku Umywalka do higienicznego mycia i higienicznej dezynfekcji rąk wraz ze środkami do higienicznego suszenia rąk	dezynfekcji i z uzdatniaczem wody Regał ze stali nierdzewnej wykorzystywany do odstawienia wyparzonych naczyń Szafka ze stali nierdzewnej dwupoziomowa do przechowywania czystych naczyń dla dwóch grup Wózek ze stali nierdzewnej przeznaczony do przewożenia naczyń	
Toaleta dla pracowników kuchni	Umywalka do higienicznego mycia i higienicznej dezynfekcji rąk wraz ze środkami do higienicznego suszenia rąk, 2 szt.	-	-
Szatnia dla pracowników dla pracowników kuchni	Umywalka do higienicznego mycia i higienicznej dezynfekcji rąk wraz ze środkami do higienicznego suszenia rąk	Szafa odzieżowa wspólna	
Przebieralnia dla pracowników kuchni	Umywalka do higienicznego mycia i higienicznej dezynfekcji rąk wraz ze środkami do higienicznego suszenia rąk	Szafki odzieżowe indywidualne	
Jadalnia dla pracowników kuchni/ pomieszczenie socjalne	Zlewozmywak jednokomorowy przeznaczony do mycia naczyń	Lodówka dla celów socjalnych Kuchenka mikrofalowa Ekspres do kawy Czajnik elektryczny	