

Przedszkole Nr 243 ul. Kordiana 7/11 04-451 Warszawa	KSIĘGA DOBRYCH PRAKTYK GHP, GMP.	GHP 1
		Wydanie 1 Ważne od <u>24.03.2025 r.</u>
		Strona 1 z 4
GHP 1 - WSTĘP		
<i>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.</i>		

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 24.05.2025r.
		Strona 2 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.		

- Podłogi we wszystkich pomieszczeniach żywnościowych zakładu wykonano z materiałów gładkich, łatwo zmywalnych, nienasiąkliwych, nie śliskich. Ich powierzchnie nie są uszkodzone, dlatego są łatwe do utrzymania w należytej czystości. W razie jakichkolwiek uszkodzeń powierzchni podłóg przewiduje się ich uzupełnienie materiałem, z którego zostały wykonane lub innym spełniającym wymienione warunki. W miejscach koniecznych posadzki pokryte zostały materiałem odpornym na działanie środków do mycia i dezynfekcji.
- Ściany we wszystkich pomieszczeniach żywnościowych zakładu są utrzymane w dobrym stanie i kondycji technicznej, nieuszkodzone, łatwe do utrzymania w czystości, bez ryzyka powstawania zanieczyszczeń wewnętrznych. W razie jakichkolwiek uszkodzeń powierzchni ścian przewiduje się ich uzupełnienie materiałem, z którego zostały wykonane lub innym spełniającym wymienione warunki. Ściany w miejscach koniecznych pokryte zostały materiałem odpornym na działanie środków do mycia i dezynfekcji.
- Sufity są wykonane w sposób uniemożliwiający gromadzenie się zanieczyszczeń oraz ewentualne strząsanie cząstek do żywności.
- Okna i inne otwory, w szczególności wentylacyjne, są skonstruowane w sposób uniemożliwiający gromadzenie się zanieczyszczeń, są szczelne, wykonane z materiałów umożliwiających utrzymanie ich w należytej czystości. Okna otwierane są wyposażone w ekrany zatrzymujące owady. Ekrany te są łatwe do demontażu i czyszczenia. W miejscach, gdzie otwarte okna mogą spowodować zanieczyszczenie, są one zamknięte i unieruchomione na czas produkcji.
- Drzwi gładkie, szczelne, o powierzchni łatwo zmywalnej. W miejscach koniecznych drzwi są pokryte materiałem odpornym na działanie środków do mycia i dezynfekcji.
- Pomieszczenia żywnościowe mają zapewnioną odpowiednią do potrzeb wentylację, dostosowaną do rodzaju pomieszczenia, rodzaju czynności przeprowadzanych w pomieszczeniu, jak również spełniającą wymogi bezpieczeństwa i higieny pracy.
- Każde pomieszczenie posiada odpowiednie do potrzeb oświetlenie, którego natężenie gwarantuje możliwość prawidłowego przeprowadzania czynności produkcyjnych, jak również spełnia wymagania bezpieczeństwa i higieny. Punkty oświetlenia elektrycznego w miejscach, w których pracuje się z żywnością nieopakowaną, mają nietłukące się osłony, chroniące żywność przed ewentualnymi odpryskami szkła w razie stłuczenia żarówek lub kloszy. Punkty świetlne posiadają konstrukcję umożliwiającą ich czyszczenie.

Układ funkcjonalny zakładu jako przestrzenne powiązanie ze sobą pomieszczeń, zespołów pomieszczeń oraz stanowisk i zespołów stanowisk gwarantuje ochronę przed zanieczyszczeniami o charakterze krzyżowym, przy dodatkowym wykorzystaniu zasady rozdziału czasowego. Zaplanowany układ funkcjonalny i przebieg dróg „czystych” i „brudnych” sprzyja zachowaniu higieny i ogranicza możliwość popełniania błędów przez personel, ponadto ułatwia pracę i działania podejmowane na rzecz bezpieczeństwa żywności. Wsparcie w tym przypadku stanowi procedura zabezpieczenia zakładu przed zanieczyszczeniami krzyżowymi – GHP 18.

Przedszkole Nr 243 ul. Kordiana 7/11 04-451 Warszawa	KSIĘGA DOBRYCH PRAKTYK GHP, GMP.	GHP 1
		Wydanie 1 Ważne od 24.03.2015r.
		Strona 3 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.		

Pomieszczenia wykorzystywane w procesie produkcji dań kulinarnych w Przedszkola nr 243 w Warszawie to:

Nazwa pomieszczenia	Wypożyczenie pomieszczenia w punkty wodne i ich przeznaczenie	Wykaz maszyn i urządzeń w pomieszczeniu	Wykaz stanowisk w pomieszczeniu/Uwagi
Kuchnia właściwa	Umywalka do higienicznego mycia i higienicznej dezynfekcji rąk wraz ze środkami do higienicznego suszenia rąk Zlewozmywak dwukomorowy z jedną komorą przeznaczoną do mycia ryb Zlewozmywak jednokomorowy przeznaczony do mycia naczyń i sprzętu kuchennego	Lodówka na próbki Wilk- urządzenie wielofunkcyjne Patelnia elektryczna Piec konwekcyjno- parowy Kuchnia gazowa sześciopalmikowa Taboret gazowy, 2 szt. Blender Mikser ręczny Winda - otwór windy towarowej Krajalnica	Stanowisko obróbki wstępnej ryb Stanowisko do przygotowania potraw mącznych
Magazyn spożywczy na warzywa i owoce, część II	Umywalka do higienicznego mycia i higienicznej dezynfekcji rąk wraz ze środkami do higienicznego suszenia rąk Zlewozmywak dwukomorowy przeznaczony do mycia warzyw i owoców	Lodówka do przechowywania jaj Lodówka do przechowywania warzyw i owoców Zamrażarka do przechowywania mrożonych warzyw i owoców	Stanowisko obróbki wstępnej warzyw i owoców
Magazyn spożywczy na warzywa i owoce, część I	Zlewozmywak jednokomorowy z blatem ze stali nierdzewnej przeznaczony do mycia mięsa	-	Stanowisko obróbki wstępnej mięsa
Zmywalnia naczyń stołowych wielokrotnego użytku	Zlewozmywak dwukomorowy przeznaczony do mycia wstępnego naczyń stołowych wielokrotnego	Zmywarka z funkcją termicznej dezynfekcji naczyń stołowych wielokrotnego użytku wraz z funkcją ich termicznej	-

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	

Przedszkole Nr 243 ul. Kordiana 7/11 04-451 Warszawa	KSIĘGA DOBRYCH PRAKTYK GHP, GMP.	GHP 2B
		Wydanie 1 Ważne od 24.03.2025r.
		Strona 1 z 1
GHP 2B – Instrukcja mycia, dezynfekcji i rozmrażania urządzeń chłodniczych i mroźniczych.		
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.		

1. Przedmiot instrukcji

Przedmiotem instrukcji jest postępowanie podczas mycia i dezynfekowania urządzeń chłodniczych i mroźniczych przeznaczonych na surowce, półprodukty i wyroby gotowe.

2. Sposób postępowania – MYCIE I DEZYNFEKCJA:

- środki spożywcze przechowywane w danym urządzeniu chłodniczym/mroźniczym przenieść do innego, zastępczego urządzenia chłodniczego lub mroźniczego;
- urządzenie odłączyć od zasilania;
- powierzchnie urządzenia myć i dezynfekować w pierwszej kolejności w zależności od potrzeb i od stopnia zabrudzenia;
- usunąć ewentualne resztki żywności, brud i zanieczyszczenia przy użyciu ścierki oraz ciepłej wody z dodatkiem detergentu; detergent zastosować w stężeniu i w sposób określony na etykiecie preparatu, zgodnie z jego przeznaczeniem;
- zebrane nieczystości usunąć do pojemnika na odpady;
- usunąć resztki detergentu przy użyciu ścierki i ciepłej wody;
- przetrzeć powierzchnię wewnętrzną komór wodą z dodatkiem octu;
- osuszyć umytą powierzchnię.

3. Sposób postępowania – ROZMRAŻANIE:

- przełożyć środki spożywcze znajdujące się wewnątrz urządzenia do innej działającej, niepodlegającej w danym momencie rozmrażaniu chłodziarki/zamrażarki,
- odłączyć urządzenie od źródła zasilania elektrycznego,
- zostawić otwarte drzwi urządzenia, aby ciepłe powietrze dopływające z zewnątrz stopiło lód, w żadnym wypadku nie wolno zeskrobywać lodu i szronu,
- podstawić naczynie na spływającą wodę powstałą w wyniku topienia lodu,
- oczyścić z resztek oraz innych zanieczyszczeń,
- wewnętrzne a następnie zewnętrzne powierzchnie umyć szmatką lub gąbką zamoczoną w gorącej wodzie ze środkiem myjącym (jw),
- umyte powierzchnie dokładnie opłukać i osuszyć,
- środki do mycia szyb stosować tylko po zewnętrznej stronie urządzeń chłodniczych,
- zdezynfekować wnętrze urządzenia środkiem dezynfekcyjnym lub wodą z octem,
- jeżeli preparat stosowany do dezynfekcji wymaga spłukiwania, należy dokonać zmycia wszystkich powierzchni ciepłą wodą, a następnie pozostawić je do wyschnięcia,
- oczyścić otoczenie urządzenia,
- włączyć urządzenie, a następnie odczekać, aż temperatura wewnątrz osiągnie właściwą wartość roboczą,
- umieścić ponownie środki spożywcze w urządzeniu.

4. Zapisy: Załącznik nr 25 do Księgi systemu HACCP.

Przedszkole Nr 243 ul. Kordiana 7/11 04-451 Warszawa	KSIĘGA DOBRYCH PRAKTYK GHP, GMP.	GHP 2A
		Wydanie 1 Ważne od 21.03.2025r.
		Strona 1 z 1
GHP 2A – Instrukcja mycia i dezynfekcji pomieszczeń socjalnych i sanitarnych.		
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 jakkolwiek techniką.		

1. Przedmiot instrukcji

Przedmiotem instrukcji jest postępowanie podczas mycia i dezynfekowania pomieszczeń socjalnych i sanitarnych.

2. Sposób postępowania

2.1. Mycie właściwe – przeprowadza się raz dziennie, a w razie konieczności częściej, w następujący sposób:

- zamieść posadzkę po zakończonej pracy szczotką z miękkim włosiem, nie podnosząc kurzu z powierzchni posadzki;
- czyszczenie rozpoczyna się od miejsc najdalej oddalonych w kierunku drzwi;
- zebrane nieczystości usuwa się do pojemnika na odpady;
- pojemnik na odpady opróżnia się według potrzeb, zawsze na zewnątrz pomieszczenia;
- ewentualny kurz zawsze ściera się na bieżąco, czystą ściereczką zwilżoną w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu.

2.2. Mycie i dezynfekcja – przeprowadza się raz w tygodniu, a w razie konieczności częściej, w następujący sposób:

- powierzchnie ścian i podłóg umyć preparatem myjąco – dezynfekcyjnym, w stężeniu i w sposób określony na etykiecie preparatu, zgodnie z jego przeznaczeniem.

2.3. Inne:

- kosze na śmieci umyć po każdorazowym ich opróżnieniu. Roztwór środka do mycia sporządzić i stosować zgodnie z instrukcją umieszczoną na etykiecie;
- drzwi, kaloryfery oraz szafki z zewnątrz i wewnątrz umyć ręcznie w zależności od potrzeb, jednak nie rzadziej niż raz w tygodniu. Roztwór środka do mycia sporządzić i stosować zgodnie z instrukcją umieszczoną na etykiecie;
- okna umyć ręcznie w zależności od potrzeb, jednak nie rzadziej niż raz w miesiącu. Roztwór środka do mycia sporządzić i stosować zgodnie z instrukcją umieszczoną na etykiecie.

Przedszkole Nr 243 ul. Kordiana 7/11 04-451 Warszawa	KSIĘGA DOBREJ PRAKTYKI HIGIENICZNEJ (GHP) I DOBREJ PRAKTYKI PRODUKCYJNEJ (GMP)	Wydanie 1 Ważne od 24.03.2025 r. Strona 1 z 3
GHP 2 – PROCEDURA MYCIA I DEZYNFEKCJI		
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.		

1. Cel procedury.

Celem procedury jest zapewnienie bezpieczeństwa produkowanej żywności poprzez utrzymanie należytego stanu sanitarno – higienicznego zakładu (pomieszczeń żywnościowych i ich wyposażenia oraz pomieszczeń socjalno - sanitarnych i otoczenia zakładu).

2. Przedmiot procedury.

Procedura ma zastosowanie do wszystkich procesów mycia i dezynfekcji przebiegających w pomieszczeniach żywnościowych oraz pomieszczeniach socjalno – sanitarnych przeznaczonych dla pracowników mających kontakt z żywnością. Dodatkowo procedura ma zastosowanie do czynności porządkowych dotyczących otoczenia zakładu. W szczególności procedura ma zastosowanie do zabiegów mycia i dezynfekcji powierzchni wyposażenia mających bezpośredni kontakt z żywnością. Opisane w procedurze działania mają na celu zabezpieczenie produkowanych wyrobów przed zanieczyszczeniem mikrobiologicznym (głównie wtórnym) oraz przed skażeniem chemicznym mogącym wynikać ze stosowania niewłaściwych środków chemicznych do mycia i dezynfekcji lub niewłaściwych zabiegów ich spłukiwania.

3. Pojęcia związane i definicje.

- **Mycie** – usunięcie brudu, resztek żywności, zanieczyszczeń.
- **Dezynfekcja** – redukcja liczby mikroorganizmów do poziomu, przy którym nie dochodzi do szkodliwego skażenia żywności, przy użyciu środków chemicznych i/lub metod fizycznych nieszkodliwych dla żywności z higienicznego punktu widzenia.
- **Czyszczenie** - proces, w wyniku którego następuje oderwanie obcego materiału (brudu, substancji organicznych, substancji nieorganicznych) z przedmiotu poprzez działanie mechaniczne oraz wodę i/lub detergenty.

4. Zakres odpowiedzialności:

4.1. Dyrektor jest odpowiedzialny za:

- zapewnienie pracownikom środków do mycia i dezynfekcji o odpowiedniej jakości i w odpowiedniej ilości,
- zapewnienie instalacji ciepłej wody użytkowej osiągającej w punktach czerpania wody stosowną temperaturę oraz zaopatrzenie wszystkich innych punktów wodnych w bieżącą ciepłą i zimną wodę i podłączenie ich do sprawnego systemu kanalizacyjnego.

4.2. Personel jest odpowiedzialny za:

- utrzymanie właściwej higieny stanowiska pracy i procesu produkcji/dystrybucji posiłków poprzez zapewnienie, że produkcja żywności odbywa się w czystych pomieszczeniach przy wykorzystaniu czystych urządzeń produkcyjnych i czystego sprzętu pomocniczego.

5. Sposób postępowania.

5.1. Zasady ogólne:

- zabiegi mycia i dezynfekcji należy przeprowadzać ściśle wg niniejszej procedury i szczegółowych instrukcji,
- pracownicy wykonujący zabiegi mycia i dezynfekcji są przeszkoleni w tym zakresie i wyposażeni w niezbędny sprzęt i środki oraz odzież ochronną,
- środki chemiczne przeznaczone do mycia i dezynfekcji powinny być przechowywane w wydzielonych pomieszczeniach, w oryginalnych szczelnych opakowaniach z czytelnym oznakowaniem. Substancje chemiczne o charakterze niebezpiecznym są wyposażone dodatkowo w karty charakterystyki substancji/preparatów niebezpiecznych,
- zabiegi mycia i dezynfekcji należy przeprowadzać w sposób chroniący żywność przed

Przedszkole Nr 243 ul. Kordiana 7/11 04-451 Warszawa	KSIĘGA DOBREJ PRAKTYKI HIGIENICZNEJ (GHP) I DOBREJ PRAKTYKI PRODUKCYJNEJ (GMP)	Wydanie 1 Ważne od 24.03.2025r. Strona 2 z 3
GHP 2 – PROCEDURA MYCIA I DEZYNFEKCJI		
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.		

zanieczyszczeniem, w szczególności należy stosować się do zaleceń i ostrzeżeń producenta, wykonując zabieg należy szczególnie zwrócić uwagę na stężenie roztworu oraz czas ekspozycji.

- sposób mycia i dezynfekcji: ręczny,
- sposób kontroli działań: kontrola wizualna.

5.2. Etapy działań:

1. przygotowanie do mycia i dezynfekcji:

- usunąć pozostałości surowców, półproduktów, wyrobów gotowych,
- w przypadku mycia urządzeń pod napięciem: urządzenie należy odłączyć od zasilania a następnie rozmontować,

2. wstępne płukanie wodą,

3. mycie właściwe,

4. płukanie wodą,

5. suszenie/ociekanie,

6. dezynfekcja ^,

7. płukanie wodą ^,

8. suszenie ^,

9. kontrola skuteczności mycia i dezynfekcji.

^ w przypadku użycia środka myjącego – dezynfekującego pkt. 6, 7, 8 zostaje pominięty, natomiast w pkt. 3 użyty zostaje do mycia właściwego środek myjąco - dezynfekujący.

5.3. Dodatkowe informacje.

- Dopuszcza się stosowanie sprzętu drewnianego, dopuszczonego do kontaktu z żywnością. Jego mycie odbywa się przy użyciu wody z płynem do mycia naczyń natomiast dezynfekcję przeprowadza się z użyciem wrzątku.
- Dopuszcza się stosowanie ścierek wielokrotnego użytku, ściereki wymieniane są codziennie po zakończonej pracy. Ścierki są suszone na bieżąco. Przed praniem ściereki mogą być moczone w wodzie z dodatkiem octu lub sody oczyszczonej, następnie prane w temperaturze minimum 60°C z obowiązkiem dezynfekcji termicznej lub chemicznej. Zaleca się pranie w 90°C, wówczas wystarczające będzie użycie wyłącznie proszku do prania.
- Dopuszcza się stosowanie gąbek kuchennych. Po zakończonym dniu pracy gąbki są starannie płukane wodą z płynem do mycia naczyń i moczone we wrzątku lub w wodzie z dodatkiem octu lub sody oczyszczonej. Na bieżąco a przynajmniej w każdy piątek gąbki są wyrzucane.

5.4. Zapisy.

Dyrektor lub osoba przez niego upoważniona dokonują sprawdzenia stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń żywnościowych oraz ich wyposażenia na bieżąco, w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości dokonują stosownego wpisu do załącznika Nr 1/GHP 2 – Formularza kontroli przeprowadzonych zabiegów mycia i dezynfekcji zobowiązując pracowników do usunięcia nieprawidłowości.

6. Dokumenty związane.

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

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

GHP 2C. Instrukcja mycia i dezynfekcji pomieszczeń żywnościowych.

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

Przedszkole Nr 243 ul. Kordiana 7/11 04-451 Warszawa	KSIĘGA DOBREJ PRAKTYKI HIGIENICZNEJ (GHP) I DOBREJ PRAKTYKI PRODUKCYJNEJ (GMP)	Wydanie 1 Ważne od 24.03.2025r. Strona 3 z 3
GHP 2 – PROCEDURA MYCIA I DEZYNFEKCJI		
<i>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 jakkolwiek techniką.</i>		

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.

7. Załączniki:

Nr 1/GHP 2 – Wykaz stosowanych środków chemicznych do mycia i dezynfekcji.

Nr 2/GHP2 – Formularz kontroli przeprowadzonych zabiegów mycia i dezynfekcji.

Przedszkole Nr 243 ul. Kordiana 7/11 04-451 Warszawa	KSIĘGA DOBRYCH PRAKTYK GHP, GMP.	GHP 2C
		Wydanie 1 Ważne od 24.03.2025r.
		Strona 1 z 2
GHP 2C – Instrukcja mycia i dezynfekcji pomieszczeń żywnościowych.		
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 jakiegokolwiek techniką.		

1. Przedmiot instrukcji.

Przedmiotem instrukcji jest postępowanie podczas mycia i dezynfekowania pomieszczeń żywnościowych, w tym pomieszczeń magazynowych i produkcyjnych.

2. Sposób postępowania.

2.1. Mycie właściwe – przeprowadza się na każdej zmianie roboczej, a w razie konieczności częściej, w następujący sposób:

- zamieść posadzkę po zakończonej pracy szczotką z miękkim włosiem, nie podnosząc kurzu i innych zanieczyszczeń z powierzchni posadzki;
- czyszczenie rozpocząć od miejsc najdalej oddalonych w kierunku drzwi;
- zebrane nieczystości usunąć do pojemnika na odpady;
- pojemnik na odpady opróżnić według potrzeb, zawsze na zewnątrz pomieszczenia;
- ewentualnie zanieczyszczenia zawsze usuwać na bieżąco, czystą ściereczką zwilżoną w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu.

2.2. Mycie i dezynfekcja – przeprowadza się na każdej zmianie roboczej, a w razie konieczności częściej, w następujący sposób:

- powierzchnie ścian i podłóg umyć preparatem myjąco – dezynfekcyjnym, w stężeniu i w sposób określony na etykiecie preparatu, zgodnie z jego przeznaczeniem.

2.3. Inne:

- urządzenia i stanowiska produkcyjne myć na bieżąco, w miarę potrzeb, roztwór środka do mycia sporządzić i stosować zgodnie z instrukcją umieszczoną na etykiecie;
- sprzęt produkcyjny myć na bieżąco, w miarę potrzeb, roztwór środka do mycia sporządzić i stosować zgodnie z instrukcją umieszczoną na etykiecie;
- drobny sprzęt produkcyjny myć na bieżąco, w miarę potrzeb, w wydzielonej zmywalni sprzętu produkcyjnego, roztwór środka do mycia sporządzić i stosować zgodnie z instrukcją umieszczoną na etykiecie;
- kosze na śmieci myć po każdorazowym ich opróżnieniu, roztwór środka do mycia sporządzić i stosować zgodnie z instrukcją umieszczoną na etykiecie;
- drzwi, kaloryfery oraz szafki z zewnątrz i wewnątrz myć ręcznie w zależności od potrzeb, jednak nie rzadziej niż raz w tygodniu, roztwór środka do mycia sporządzić i stosować zgodnie z instrukcją umieszczoną na etykiecie;
- okna umyć ręcznie w zależności od potrzeb, jednak nie rzadziej niż raz na trzy miesiące, roztwór środka do mycia sporządzić i stosować zgodnie z instrukcją umieszczoną na etykiecie.

Przedszkole Nr 243 ul. Kordiana 7/11 04-451 Warszawa	KSIĘGA DOBRYCH PRAKTYK GHP, GMP.	GHP 2C
		Wydanie 1 Ważne od 24.03.2025r.
		Strona 2 z 2
GHP 2C – Instrukcja mycia i dezynfekcji pomieszczeń żywnościowych.		
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 jakkolwiek techniką.		

UWAGA: podczas sprzątania należy:

- umieścić produkty spożywcze w odpowiednich magazynach lub zabezpieczyć pokrywając je,
- wyrzucić do odpowiednich pojemników produkty, których nie wolno przechowywać,
- usunąć największe zabrudzenia z urządzeń i powierzchni.

UWAGA: podczas czyszczenia zastosować następującą kolejność:

sufity

okna

ściany

pozostałe powierzchnie pionowe

maszyny i urządzenia

powierzchnie poziome robocze (blaty, stoły)

posadzki.

3. Zapisy: Załącznik Nr 2/GHP 2.

Przedszkole Nr 243 ul. Kordiana 7/11 04-451 Warszawa	KSIĘGA DOBRYCH PRAKTYK GHP, GMP.	GHP 2E
		Wydanie 1 Ważne od 24.03.2025r.
		Strona 1 z 1
GHP 2E - Instrukcja czyszczenia, mycia i dezynfekcji urządzeń oraz maszyn produkcyjnych.		
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.		

1. Przedmiot instrukcji.

Przedmiotem instrukcji jest postępowanie podczas czyszczenia, mycia i dezynfekcji urządzeń oraz maszyn kuchennych.

2. Sposób postępowania:

- odciąć dopływ prądu;
- usunąć zabrudzenia;
- rozłożyć urządzenie na części wg wskazań producenta;
- wyczyścić mechanicznie wszystkie części roztworem środka myjącego;
- zachować odpowiednie dozowanie;
- zachować odpowiedni czas działania;
- całkowicie usunąć wszelkie składniki spożywcze;
- nanieść na powierzchnię świeży roztwór środka dezynfekcyjnego;
- zachować odpowiednie dozowanie;
- zachować odpowiedni czas działania;
- spłukać powierzchnię wodą o jakości wody pitnej;
- osuszyć części czystymi ściereczkami;
- kontrola wizualna: sprawdzić ew. wycieki smaru;
- po złożeniu należy sprawdzić funkcjonowanie maszyny/urządzenia.

UWAGA: Do konserwowania elementów maszyn i urządzeń pozostających w kontakcie z żywnością należy używać wyłącznie olejów dopuszczonych do stosowania w przemyśle spożywczym.

3. Zapisy: Załącznik Nr 2/GHP 2.

Przedszkole Nr 243 ul. Kordiana 7/11 04-451 Warszawa	KSIĘGA DOBRYCH PRAKTYK GHP, GMP.	GHP 2D
		Wydanie 1 Ważne od 24.03.2025r.
		Strona 1 z 1
GHP 2D - Instrukcja czyszczenia i dezynfekcji powierzchni roboczych mających kontakt z żywnością.		
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.		

1. Przedmiot instrukcji.

Przedmiotem instrukcji jest postępowanie podczas czyszczenia i dezynfekcji powierzchni roboczych mających kontakt z żywnością.

2. Sposób postępowania:

- usunąć większe zabrudzenia;
- wyczyścić mechanicznie powierzchnie środkiem myjącym;
- zachować odpowiednie dozowanie;
- zachować odpowiedni czas działania;
- całkowicie usunąć wszelkie resztki produktów spożywczych;
- nanieść na powierzchnię świeży roztwór dezynfekujący;
- zachować odpowiednie dozowanie;
- zachować odpowiedni czas działania;
- spłukać powierzchnię wodą o jakości wody pitnej;
- osuszyć powierzchnię czystą ściereczką.

3. Zapisy: Załącznik Nr 2/GHP 2.

Przedszkole Nr 243 ul. Kordiana 7/11 04-451 Warszawa	KSIĘGA DOBRYCH PRAKTYK GHP, GMP.	GHP 2E
		Wydanie 1 Ważne od 24.03.2025r.
		Strona 1 z 1
GHP 2E - Instrukcja czyszczenia, mycia i dezynfekcji urządzeń oraz maszyn produkcyjnych.		
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 jakkolwiek techniką.		

1. Przedmiot instrukcji.

Przedmiotem instrukcji jest postępowanie podczas czyszczenia, mycia i dezynfekcji urządzeń oraz maszyn kuchennych.

2. Sposób postępowania:

- odciąć dopływ prądu;
- usunąć zabrudzenia;
- rozłożyć urządzenie na części wg wskazań producenta;
- wyczyścić mechanicznie wszystkie części roztworem środka myjącego;
- zachować odpowiednie dozowanie;
- zachować odpowiedni czas działania;
- całkowicie usunąć wszelkie składniki spożywcze;
- nanieść na powierzchnię świeży roztwór środka dezynfekcyjnego;
- zachować odpowiednie dozowanie;
- zachować odpowiedni czas działania;
- spłukać powierzchnię wodą o jakości wody pitnej;
- osuszyć części czystymi ściereczkami;
- kontrola wizualna: sprawdzić ew. wycieki smaru;
- po złożeniu należy sprawdzić funkcjonowanie maszyny/urządzenia.

UWAGA: Do konserwowania elementów maszyn i urządzeń pozostających w kontakcie z żywnością należy używać wyłącznie olejów dopuszczonych do stosowania w przemyśle spożywczym.

3. Zapisy: Załącznik Nr 2/GHP 2.

Przedszkole Nr 243 ul. Kordiana 7/11 04-451 Warszawa	KSIĘGA DOBRYCH PRAKTYK GHP, GMP.	GHP 2F
		Wydanie 1 Ważne od 24.03.2025 r.
		Strona 1 z 1
GHP 2F - Instrukcja mycia i wyparzania naczyń stołowych.		
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.		

1. Przedmiot instrukcji.

Przedmiotem instrukcji jest postępowanie podczas: wstępnego ręcznego mycia brudnych naczyń stołowych wielokrotnego użycia a następnie maszynowego wyparzania naczyń stołowych.

2. Sposób postępowania – uwagi ogólne:

- Po zakończeniu spożywania posiłków brudne naczynia stołowe należy zebrać i przekazać okienkiem podawczym bezpośrednio do zmywalni naczyń. Tam należy wykonać dokładne płukanie oraz mycie wstępne tych naczyń.
- Każde mycie z użyciem środków chemicznych należy poprzedzić dokładnym usunięciem resztek środków spożywczych i zanieczyszczeń z użyciem odpowiedniego sprzętu jak szczotki, skrobaczki, zmywaki, itp. a następnie spłukać pod bieżącą o odpowiednim ciśnieniu. Czynności te należy wykonać w wydzielonym zlewozmywaku.
- Po myciu wstępnym wszystkie naczynia należy wyparzyć w urządzeniu wyparzającym.
- Po wyparzeniu naczynia wyłożyć do szafki przelotowej/szafki na czyste naczynia stołowe.
- Zabrania się osuszania naczyń za pomocą ścierek i ręczników wielokrotnego użycia. Jeśli naczynia schną wolno można osuszyć je ręcznikami papierowymi jednokrotnego użycia.
- Szafy na naczynia należy utrzymywać w należytej bieżącej czystości.
- Po zakończonych zabiegach szczotki, zmywaki i inne używane do mycia naczyń przedmioty należy wyprać lub wymyć, zdezynfekować, wypłukać i wysuszyć. Można je zanurzyć na kilka minut w roztworze środka myjąco-dezynfekującego lub można je wyparzać wrzątkiem.
- Odpady żywności należy usunąć do szczelnych, wykonanych z nienasiąkliwych materiałów pojemników i usunąć z pomieszczenia niezwłocznie po wypełnieniu do 2/3 objętości pojemnika a także zawsze po zakończeniu pracy.
- Po usunięciu odpadów pojemnik i sprzęt kontaktujący się z odpadami należy umyć i wydezynfekować w miejscu przeznaczonym do tego celu.
- Środki do mycia i dezynfekcji należy przechowywać w oryginalnych, szczelnych opakowaniach, z czytelnym oznakowaniem i znakami ostrzegawczymi.
- Środki myjące i dezynfekujące szczególnie niebezpieczne, należy przechowywać w miejscach zabezpieczonych przed dostępem osób nieupoważnionych.

UWAGA: Przed każdą czynnością z czystymi naczyniami stołowymi oraz gotowymi daniami kulinarnymi należy umyć i zdezynfekować ręce.

3. Zapisy: Załącznik Nr 2/GHP 2.

Przedszkole Nr 243 ul. Kordiana 7/11 04-451 Warszawa	KSIĘGA DOBRYCH PRAKTYK GHP, GMP.	GHP 2G
		Wydanie 1 Ważne od 24.03.2025 r.
		Strona 1 z 1
GHP 2G - Instrukcja mycia i dezynfekcji naczyń kuchennych i drobnego sprzętu produkcyjnego.		
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 jakiegokolwiek techniką.		

1. Przedmiot instrukcji.

Przedmiotem instrukcji jest postępowanie podczas mycia i dezynfekcji naczyń kuchennych i drobnego sprzętu produkcyjnego.

2. Sposób postępowania – MYCIE:

- Po użyciu drobny sprzęt pomocniczy typu: noże, deski, chochle, ubijaki, itp., w tym części maszyn i urządzeń dokładnie poczyścić z resztek artykułów spożywczych, tłuszczu i zanieczyszczeń z użyciem odpowiedniego sprzętu, jak szczotki, skrobaczki, zmywaki itp.
- Zabieg mycia należy wykonać zaraz po oczyszczeniu sprzętu z resztek organicznych.
- Myć za pomocą roztworu myjącego przygotowanego zgodnie z zaleceniami producenta.
- Temperatura przygotowanego roztworu to najczęściej +40 do +45°C.
- Powyższe zasady dotyczą również sprzętu drewnianego. Dodatkowo sprzęt o powierzchni drewnianej należy przelać wrzątkiem i w miarę możliwości szybko osuszyć. Po osuszeniu można posypać solą i pozostawić na 30 minut.
- Wstępnie oczyszczony sprzęt zanurzyć w przygotowanym roztworze i odczekać chwilę, aż odmoknie, a następnie szorować (czas namaczania jest zależny od stopnia zabrudzenia).
- Sprzęt dokładnie umyć ze wszystkich stron, w tym trudno dostępne miejsca, jak otwory, zagłębienia itp., za pomocą specjalnych szczotek.
- Po umyciu sprzęt dokładnie spłukać pod bieżącą ciepłą wodą o odpowiednim ciśnieniu i suszyć na suszarkach.

3. Sposób postępowania – DEZYNFEKCJA:

- Umyty i wysuszony sprzęt należy poddać zabiegowi dezynfekcji, jeżeli środek używany uprzednio do mycia nie posiadał również właściwości dezynfekujących.
- Przygotować roztwór do dezynfekcji zgodnie z zaleceniami producenta.
- Sprzęt umieścić w wodzie ze środkiem dezynfekującym na czas określony przez producenta tego środka.
- Zdezynfekowany sprzęt dokładnie spłukać pod bieżącą ciepłą wodą o odpowiednim ciśnieniu i suszyć na suszarkach lub z użyciem ręczników jednorazowego użycia.

4. Czynności na zakończenie mycia i dezynfekcji:

- Po zakończonych zabiegach używane szczotki i zmywaki umyć, zdezynfekować, wypłukać i wysuszyć.

5. Zapisy: Załącznik Nr 2/GHP 2.

Przedszkole Nr 243 ul. Kordiana 7/11 04-451 Warszawa	KSIĘGA DOBRYCH PRAKTYK GHP, GMP.	GHP 2H
		Wydanie 1 Ważne od 24.03.2025 r.
		Strona 1 z 1
GHP 2H - Instrukcja mycia i dezynfekcji magazynu środków spożywczych trwałych.		
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.		

1. Przedmiot instrukcji.

Przedmiotem instrukcji jest postępowanie podczas mycia i dezynfekcji magazynu środków spożywczych trwałych i jego wyposażenia.

2. Sposób postępowania:

- Codziennie, na bieżąco należy usuwać z podłogi nagromadzone resztki i śmieci, wycierać naniesiony brud, mokre plamy, zastoiny wodne itp.
- Dokładne mycie i dezynfekcję magazynu środków spożywczych należy przeprowadzać raz w tygodniu a w razie potrzeby częściej.
- Wykaz czynności podczas mycia i dezynfekcji:
 - Opróżnić magazyn z towaru.
 - Omieść regały i półki, zamieść całą powierzchnię magazynu.
 - Spłukać wszystkie powierzchnie, w tym regały, ciepłą wodą. Płukać należy z góry w dół i w kierunku spływu.
 - Nanieść roztwór środka myjącego. Roztwór myjący należy nakładać od góry w dół na urządzenia i ściany, a następnie umyć je za pomocą szczotek i ściągaczek.
 - Umyte powierzchnie dokładnie opłukać ciepłą wodą. Płukać należy z góry w dół i w kierunku spływu.
 - Wizualnie ocenić skuteczność i dokładność wykonanego zabiegu mycia. Jeżeli ocena jest negatywna powtórzyć mycie.
 - Na umyte powierzchnie nanieść roztwór dezynfekujący w stężeniu i w sposób określony przez producenta tego środka dezynfekującego.
 - Regały przeznaczone na produkty i przetwory mączno - zbożowe należy zdezynfekować środkiem przeznaczonym specjalnie do tego celu lub wodą z octem.
 - Zdezynfekowane powierzchnie dokładnie spłukać wodą o odpowiedniej temperaturze.
 - Po przeprowadzonym zabiegu mycia i dezynfekcji należy od razu włączyć wentylację lub przewietrzyć pomieszczenie.
 - Wprowadzić ponownie towar do magazynu.

3. Zapisy: Załącznik Nr 2/GHP 2.

WYKAZ STOSOWANYCH ŚRODKÓW CHEMICZNYCH DO MYCIA I DEZYNFEKCJI.

[illegible]

FORMULARZ KONTROLI PRZEPROWADZONYCH ZABIEGÓW MYCIA I DEZYNFEKCJI **(dokonać krótkiego opisu stwierdzonych nieprawidłowości)**

DATA	Pomieszczenie	Drobny sprzęt pomocniczy i naczynia kuchenne	Duże powierzchnie (ściany, podłoga, sufit, okna)	Urządzenia	Naczynia stołowe wielokrotnego użytku	Podjęte działania naprawcze	Sprawdzenie skuteczności działań naprawczych W – wykonane prawidłowo N – nie wykonane data/podpis

Przedszkole Nr 243 ul. Kordiana 7/11 04-451 Warszawa	KSIĘGA DOBRYCH PRAKTYK GHP, GMP.	GHP 3
		Wydanie 1 Ważne od 24.03.2025r.
		Strona 1 z 2
GHP 3 - PROCEDURA ZACHOWANIA PRZY STOSOWANIU PREPARATÓW CHEMICZNYCH DO MYCIA I DEZYNFEKCJI.		
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 jakkolwiek techniką.		

1. Cel procedury.

Celem procedury jest zapewnienie bezpieczeństwa na stanowiskach pracy oraz bezpieczeństwa produkowanej żywności poprzez zagwarantowanie właściwego nadzoru nad stosowanymi do mycia i dezynfekcji preparatami i substancjami chemicznymi, w szczególności w razie zastosowania preparatów/substancji o charakterze niebezpiecznym.

2. Przedmiot procedury.

Procedura ma zastosowanie do wszelkich operacji magazynowania, pobierania i stosowania do mycia i dezynfekcji preparatów chemicznych, w szczególności o charakterze niebezpiecznym.

3. Pojęcia związane i definicje.

Brak.

4. Zakres odpowiedzialności.

Dyrektor jest odpowiedzialny za wydzielenie odpowiedniego miejsca przeznaczonego do przechowywania preparatów do mycia i dezynfekcji oraz odpowiednich warunków do ich rozcieńczania w razie takiej potrzeby. Dyrektor jest również odpowiedzialny za odpowiednie przeszkolenie osób pracujących z tymi preparatami. Szkolenie może przeprowadzić pracownik służby BHP lub Przewodniczący Zespołu ds HACCP.

Pracownicy są odpowiedzialni za stosowanie preparatów chemicznych do mycia i dezynfekcji zgodnie z ich przeznaczeniem oraz na zasadach określonych na ich etykietach. Są również odpowiedzialni za stosowanie przydzielonych do tych operacji środków ochrony indywidualnej.

5. Sposób postępowania.

1. Przed pierwszym użyciem środka chemicznego należy zapoznać się z etykietą i ulotką informacyjną oraz instrukcją jego stosowania. Należy korzystać ze wskazówek producenta na etykiecie lub w dokumentacji towarzyszącej zawsze, kiedy pojawiają się wątpliwości dotyczące stosowania danego środka chemicznego.
2. Używać odpowiedniego ubrania ochronnego przy pracach w kontakcie z substancjami chemicznymi niebezpiecznymi.
3. Wszelkie prace wykonywać uważnie, zwracać uwagę na przypadkowo rozlane na posadzkę preparaty chemiczne.
4. Środki chemiczne przechowywać w oryginalnych, nieuszkodzonych opakowaniach z etykietami i ulotkami informacyjnymi, w wydzielonych specjalnie do tego celu pomieszczeniu.
5. Środki chemiczne z uszkodzonych opakowań należy przenieść do innych, prawidłowo oznakowanych pojemników.
6. Środki kwaśne i alkaliczne przechowywać na osobnych półkach, aby zapobiec reagowaniu środków między sobą.

Przedszkole Nr 243 ul. Kordiana 7/11 04-451 Warszawa	KSIĘGA DOBRYCH PRAKTYK GHP, GMP.	GHP 3
		Wydanie I Ważne od 24.03.2025r.
		Strona 2 z 2
GHP 3 - PROCEDURA ZACHOWANIA PRZY STOSOWANIU PREPARATÓW CHEMICZNYCH DO MYCIA I DEZYNFEKCJI.		
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.		

7. Zabrania się jedzenia i picia w pomieszczeniu przeznaczonym na składowanie substancji chemicznych.
8. Przy rozcieńczaniu preparatu zachować zasadę: stężony preparat wlewać do wody, nigdy odwrotnie!
9. Nie mieszać dwóch środków chemicznych, ponieważ mogą ze sobą reagować wytwarzając toksyczne związki!
10. Po zakończeniu pracy ubranie robocze spłukać wodą bieżącą, a ręce dokładnie umyć.

6. Dokumenty związane.

GHP 2 – Procedura mycia i dezynfekcji.

7. Załączniki:

- Karty charakterystyki stosowanych substancji/preparatów niebezpiecznych.