

Załącznik nr 1 do Zasad funkcjonowania  
Żłobków Miejskich w Białymstoku  
w związku z zapobieganiem,  
przeciwdziałaniem i zwalczaniem  
COVID-19

### **Higieniczna produkcja i dystrybucja posiłków w Żłobkach Miejskich w Białymstoku – COVID-19**

1. Podczas produkcji żywności należy stosować obowiązujące w żłobku 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 produkcji posiłków”, „Proces produkcji mieszanek mlecznych”, „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 surowców, materiałów i dodatków – COVID-19.
  - c) Magazynowanie surowców, materiałów i dodatków – COVID-19.
  - d) Przygotowywanie posiłków – COVID-19.
  - e) Dystrybucja posiłków, zmywanie naczyń stołowych i transportowych – COVID-19.
  - f) Mycie i dezynfekcja powierzchni dotykowych i ciągów komunikacyjnych – COVID-19.

Poniżej przedstawiono instrukcje postępowania, które obowiązują w sytuacji reżimu sanitarnego COVID-19. Mają na celu minimalizację, a nie eliminację zagrożenia (eliminacja jest niemożliwa).

Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) opublikował informację, że obecnie nie ma **dowodów na to, iż żywność jest prawdopodobnym źródłem lub droga przenoszenia tego wirusa (żywność nie jest medium umożliwiającym namnażanie się wirusa)**. 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.

### **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 sprzątnia / dezynfekcji,
  - po skorzystaniu z toalety,
  - po kichnięciu, kaszlu, wydmuchaniu nosa,
  - po jedzeniu, picciu.

#### **Stosowanie rękawic nie może zastąpić dokładnego mycia rąk!**

- c) Przed przystąpieniem do pracy należy założyć czysty strój roboczy i zmienić w razie potrzeby.
- d) Należy używać rękawiczek jednorazowych przy kontakcie z żywnością niepodlegającą obróbce termicznej lub stosować płyny dezynfekcyjne.
- e) 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).
- f) Zachowywać bezpieczną odległość od rozmówcy – co najmniej 1 – 1,5 metra (np. z intendentem, dyrektorem).

- g) Należy ograniczyć kontakt pracowników, których bezpośredni kontakt nie jest wymagany (opiekunki, kucharki). Nie należy przemieszczać się do pomieszczeń, gdzie nie jest to konieczne z tytułu wykonywanej pracy.
- h) Unikać dotykania oczu, nosa i ust.
- i) 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.
- j) Zwracać uwagę współpracownikom, aby nie kasłali i nie kichali w kierunku współpracowników i wytwarzanych wyrobów.
- k) Niezwłocznie zgłosić dyrektorowi wszelkie objawy chorobowe grypopodobne takie jak gorączka, kaszel, ból mięśni, złe samopoczucie.
- l) Zrezygnować z podawania ręki lub innych bezpośrednich form witania.

## **2) Dostawa surowców, materiałów i dodatków – 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. Zabronione jest, aby przemieszczał się do magazynów lub innych pomieszczeń.
- 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) Jeśli dostarczony produkt niezbędny jest w dniu produkcji posiłku lub w dniu kolejnym, przed przekazaniem go do kuchni należy umyć jego powierzchnię wodą z detergentem lub zdezynfekować w pomieszczeniu przygotowalni wstępnej z zachowaniem rozdzielczości czasowej wykonywanych procesów (mycie warzyw, mycie i dezynfekcja jaj) oraz mycia i dezynfekcji stanowisk między czynnościami.

- g) Faktury sprzedażowe oraz inne dokumenty dostawy przekazywane mają być drogą elektroniczną.

### **3) Magazynowanie surowców, materiałów i dodatków – COVID-19**

- a) Magazynowanie żywności odbywa się w sposób higieniczny z zastosowaniem obowiązujących procedur i instrukcji „Higiena pracownika przy kontakcie z żywnością - COVID-19”.
- b) Artykuły spożywcze, które planowane są do wykorzystania w dniu dostawy, nie są przekazywane do magazynu, ale bezpośrednio do pomieszczenia przygotowalni wstępnej, gdzie po umyciu opakowania przekazywane zostają do kuchni.
- c) Artykuły spożywcze, które magazynowane są powyżej 3 dni w magazynie artykułów spożywczych nie podlegają obowiązkowi mycia opakowań jednostkowych.
- d) Należy zapewnić rozdzielczość artykułów z dostawy oraz artykułów będących w magazynie powyżej 3 dni.

### **4) 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, mycie warzyw, obieranie warzyw przeznaczonych do obróbki termicznej, mycie i dezynfekcja jaj).
- c) W kuchni odbywają się procesy czyste łącznie z obieraniem umytych warzyw i owoców spożywanych bez obróbki termicznej (np. zielone ogórki, banany, kiszony ogórek itp.).
- d) Do spożycia wskazane są warzywa i owoce po obróbce termicznej, sparzone wrzątkiem lub sparzone w piecu konwekcyjno – parowym.
- e) Należy ograniczyć ekspozycję gotowych posiłków i żywności nieopakowanej (stosować przykrywkę na pojemniki GN, Kanapki konfekcjonować bezpośrednio do zamkniętych pojemników).

### **5) 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 kuchni do jadalni 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”.
- 6) 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.).

Należy zapoznać pracowników z powyższymi instrukcjami, instrukcjami sanitarnymi Żłobków Miejskich w Białymstoku oraz instrukcjami Głównego Inspektora Sanitarnego:

**Jak prawidłowo założyć i zdjąć rękawice:**

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

Jak skutecznie dezynfekować ręce:

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

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

Materiał opracowano na podstawie:

- „COVID-19 a bezpieczeństwo żywności” opracowanie Komisji Europejskiej z dnia 8 kwietnia 2020
- Q&A dotyczące żywności i koronawirusa – aktualizacja 28/04/2020 Opracowanie ze strony Głównego Inspektora Sanitarnego
- 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. Wersja 2