

INSTRUKCJA MYCIA I DEZYNFEKCJI TOREB / POJEMNIKÓW PRZEZNACZONYCH DO TRANSPORTU ŻYWNOŚCI

PRZEDMIOT I CEL:

Celem instrukcji jest przestrzeganie zasad mycia i dezynfekcji toreb / pojemników przeznaczonych do transportu żywności.

ODPOWIEDZIALNOŚĆ:

Za prawidłowe przestrzeganie poniższych zasad odpowiadają pracownicy biorący udział w procesie mycia i dezynfekcji toreb / pojemników przeznaczonych do transportu żywności.

POSTĘPOWANIE:

1. Nałożyć odzież ochronną.
2. Zabiegi mycia i dezynfekcji przeprowadź w wyznaczonym do tego celu miejscu.
3. Za pomocą szczotki / ścierki usuń pozostałe resztki żywności oraz inne zanieczyszczenia znajdujące się wewnątrz i na zewnątrz torby / pojemnika.
4. Torby / pojemniki umyj wewnątrz i na zewnątrz za pomocą gąbki, którą uprzednio namocz w wodzie o temperaturze + 45°C z dodatkiem środka myjącego.

Uwaga! Nie zapomnij o umyciu uszu i kieszeni torby!

5. Umyte torby / pojemniki wypłucz za pomocą gąbki, którą uprzednio namocz w wodzie o temperaturze + 45°C.
6. Za pomocą ręcznika jednorazowego wytrzyj do sucha torby / pojemniki.
7. Na powierzchnie zewnętrzne i wewnętrzne toreb / pojemników nanieś środek do dezynfekcji zgodnie z zaleceniami producenta.
8. Pozostaw torby / pojemniki do wyschnięcia.
9. Używany do mycia sprzęt tj. szczotki, gąbki, ścierki – po użyciu należy uprać lub umyć, zdezynfekować, wypłukać i wysuszyć.
10. Zdjąć odzież ochronną
11. Umyć ręce zgodnie z „Instrukcją mycia rąk”.