

PLAN HIGIENY RESTAURACJI

Rodzaj pomieszczenia	Powierzchnie:	Postępowanie:	Częstotliwość:			
			na bieżąco	1x tydzień	1x miesiąc	1 x kwartał
POMIESZCZENIA PRODUKCYJNE (np. pomieszczenie obróbki wstępnej / przygotowania czysta i brudna / kuchnia właściwa / bufet / bar)	• urządzenia pomocnicze • urządzenia grzewcze	usunąć zanieczyszczenia, umyć, spłukać, zdezynfekować, pozostawić do wyschnięcia	✓			
	• urządzenia chłodnicze / mroźnicze	usunąć zanieczyszczenia, umyć, wytrzeć do sucha	✓			
		usunąć zanieczyszczenia, umyć, zdezynfekować, pozostawić do wyschnięcia		✓		
		rozmrozić, usunąć zanieczyszczenia, umyć, zdezynfekować, pozostawić do wyschnięcia			✓	
	• meble: półki, stoły robocze, regały, powierzchnie mebli	usunąć zanieczyszczenia, umyć, zdezynfekować (jeśli jest wymagane), pozostawić do wyschnięcia	✓			
	• zlewy, umywalki do mycia	usunąć zanieczyszczenia, umyć, zdezynfekować, pozostawić do wyschnięcia	✓			
	• naczynia kuchenne: pojemniki, łopatki, łyżki, noże, deski, drobny sprzęt kuchenny	usunąć zanieczyszczenia, umyć, zdezynfekować (jeśli jest wymagane), pozostawić do wyschnięcia	✓			
	• pojemniki na odpady	usunąć odpady, umyć, spłukać, zdezynfekować, pozostawić do wyschnięcia	✓			
	• klamki, uchwyty drzwi/mebli	zdezynfekować, pozostawić do wyschnięcia	✓			
	• powierzchnie szklane (witryny)	umyć, wytrzeć do sucha	✓			

PLAN HIGIENY RESTAURACJI

	• okna	umyć, wytrzeć do sucha			✓	
	• lampy, sufit, urządzenia wentylacyjne, rury	usunąć zanieczyszczenia, umyć, zdezynfekować (jeśli jest wymagane), pozostawić do wyschnięcia				✓
	• ścierki, zmywaki, szczotki, druciaki, mopy	usunąć zanieczyszczenia, umyć, zdezynfekować, pozostawić do wyschnięcia	✓			
	• podłogi, kafle, ściany przy stanowiskach	usunąć zanieczyszczenia, umyć, pozostawić do wyschnięcia	✓			
POMIESZCZENIA SOCJALNO-SANITARNE (np. toaleta dla personelu / toaleta dla gości / zaplecze socjalne / pomieszczenie gospodarcze / korytarz komunikacyjny)	• urządzenia sanitarne: spłuczki, umywalki do mycia rąk, misy ustępowe • zmywarka, zlewy	usunąć zanieczyszczenia, umyć, zdezynfekować, spłukać lub pozostawić do wyschnięcia	✓			
	• dozowniki na papier toaletowy, mydło, ręczniki papierowe oraz klamki	usunąć zanieczyszczenia, umyć, zdezynfekować, pozostawić do wyschnięcia		✓		
	• klamki, uchwyty drzwi/mebli	zdezynfekować, pozostawić do wyschnięcia	✓			
	• podłogi, kafle	usunąć zanieczyszczenia, umyć, pozostawić do wyschnięcia	✓			
	• lampy, sufit, urządzenia wentylacyjne, rury	usunąć zanieczyszczenia, umyć, zdezynfekować (jeśli jest wymagane), pozostawić do wyschnięcia				✓
	• szafki na odzież, szafka na środki czystości	usunąć zanieczyszczenia, umyć, pozostawić do wyschnięcia			✓	
	• ścierki, zmywaki, szczotki, druciaki, mopy	usunąć zanieczyszczenia, umyć, zdezynfekować, pozostawić do wyschnięcia	✓			

PLAN HIGIENY RESTAURACJI

SALA KONSUMPCYJNA	• stoły	usunąć zanieczyszczenia, umyć, zdezynfekować (jeśli jest wymagane), pozostawić do wyschnięcia	✓			
	• krzesła	usunąć zanieczyszczenia, umyć*, pozostawić do wyschnięcia* * jeśli krzesło wykonane jest z materiału łatwo zmywalnego	✓			
	• pozostałe wyposażenie sali, dekoracje	usunąć zanieczyszczenia, umyć, pozostawić do wyschnięcia	✓			
	• klamki, uchwyty drzwi/mebli	zdezynfekować, pozostawić do wyschnięcia	✓			
	• podłogi, kafle	usunąć zanieczyszczenia, umyć, pozostawić do wyschnięcia	✓			
	• okna	umyć, wytrzeć do sucha			✓	
	• lampy, sufit, urządzenia wentylacyjne, rury	usunąć zanieczyszczenia, umyć, zdezynfekować (jeśli jest wymagane), pozostawić do wyschnięcia				✓