|  |
| --- |
| **ІНСТРУКЦІЯ****З МИТТЯ, ПРИБИРАННЯ ТА ДЕЗІНФЕКЦІЇ ПОВЕРХОНЬ, ВИРОБНИЧИХ, ПОБУТОВИХ, САНІТАРНИХ ТА ДОПОМІЖНИХ ПРИМІЩЕНЬ** |

**1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ.**

Даною інструкцією забезпечується виконання вимог до санітарно-гігієнічного стану виробничих приміщень, місць зберігання, санітарних приміщень, побутових приміщень, допоміжних приміщень, прилеглої території, чистоти поверхонь, в тому числі поверхонь, що контактують з харчовими продуктами, миття та очищення інвентарю, тари, виробничого та допоміжного обладнання.

Невідповідне прибирання, відсутність правил та періодичності миття та прибирання, використання невідповідного інвентарю та засобів, невідповідна дезінфекція, перехресне забруднення – приводять до мікробіологічним, фізичним та хімічним ризикам.

**2. ВИКОНАННЯ ПРОГРАМИ.**

Вибір, використання та зберігання миючих та дезінфікуючих засобів, інвентарю затверджений групою НАССР на підставі оцінки ефективності, відсутності загрози для безпечності продуктів за умовами належного використання, та ризиків перехресного забруднення. Перелік засобів затверджено групою НАССР.

**Вимоги до миючих засобів:**

* ефективність в умовах виготовлення кондитерських виробів;
* підтвердження дозволу до використання у харчовій та переробній промисловості; (наявність відповідної сфери застосування у Висновку ДСЕЕ);
* відсутність впливу на безпечність, при умовах належного використання;
* легко змиватися;
* безпечність для оточуючого середовища.

Мийні та дезінфекційні засоби повинні бути ефективними для застосування у визначених специфічних умовах, але не повинні становити загрозу безпечності харчових продуктів за умови їх належного використання.

Обов’язково мати підтвердження, що засоби можуть використовуватися у закладі громадського харчування або на підприємстві у вигляді Висновку Державної санітарно-епідеміологічної служби, де у сфері застосування будуть вказані ці об’єкти.

**Рекомендований мінімальний перелік засобів для миття, прибирання та дезінфекції:**

* **засіб для дезінфекції** (рекомендовано з вмістом хлору або четвертинних амонійних сполук (ЧАС);
* **нейтральний універсальний засіб** для загального щоденного прибирання;
* засіб **для дезінфекції рук** на спиртовій основі;
* **мило** для рук;

**Вимоги до дезінфікуючих засобів:**

* широкий спектр антимікробної дії;
* державна реєстрація *(Порядок державної реєстрації дезінфекційних засобі, затв. Постановою КМУ від 03.07.2006 р. № 90).*

**Приготування робочих розчинів**

Приготування робочих розчинів з концентратів відбувається за інструкцією виробника, персоналом, що пройшов навчання та стажування з обов’язковою перевіркою знань.

Інструкції розташовані у зоні приготування робочих розчинів, робочі розчини готуються у тару, що придатна до контакту з речовиною. На тару наноситься маркування з інформацією:

* назва розчина;
* концентрація;
* дата кінцевого терміну використання.

**Кваліфікація персоналу**

Персонал, що здійснює прибирання, миття та дезінфекцію проходить первинне (при прийомці на роботу) та періодичне (не рідше одного разу на рік) навчання з перевіркою знань з питань виконання процедур та вимог до гігієни та санітарії.

**Зберігання миючих, дезінфікуючих засобів та інвентарю**

Зберігання миючих, дезінфікуючих засобів, інвентарю та робочих розчинів відбувається окремо від харчових продуктів та допоміжних матеріалів, виключно у тарі постачальника з наявністю маркування. Вимоги до умов зберігання: температура – не більше 40°С та відносна вологість не більше 75%.

**Використання інвентарю**

Перелік інвентарю та миючих засобів для виконання робіт затверджений групою НАССР.

З метою мінімізації перехресного забруднення впроваджене маркування інвентарю для прибирання. Інвентар для прибирання повинен застосовуватися за призначенням, бути стійким до середовища, де використовується.

**Мінімальний перелік інвентаря:**

- швабра з МОПами (для різних зон);

- щітки для миття підлоги (сильно забрудненні зони);

- совок та щітка;

- відро для підлоги;

- відро для миття поверхонь (стелажі, полички);

- серветки віскозні \ целюлозні;

- баки для сміття.

**Необхідна наявність комплектів для прибирання:**

- прилегла територія

- склад

- холодильні камери

**Санітарна обробка обладнання та інвентарю.**

Санітарна обробка **холодильного обладнання** відбувається щотижнево. Для миття використовують нейтральні миючі засоби, що не утворюють піни. Особлива увага приділяється полицям, підлозі, для особливо забруднених ділянок використовують щітки з жорстким ворсом, дверним ручкам камери та гумі для ущільнення дверей.

Дезінфекція холодильного обладнання проводиться щомісяця з застосуванням дезінфекційного розчину згідно з рекомендаціям виробника.

Санітарна обробка **морозильного обладнання** (ларі) відбувається щомісяця після розморожування. Для миття використовують нейтральні миючі засоби, що не утворюють піни. Особлива увага приділяється полицям та гумі для ущільнення.

**Виробничі столи** в кінці зміні ретельно миють із застосуванням нейтральних миючих засобів, що не утворюють піни, гарячою водою при температурі 40 - 50°C і насухо витираються сухою чистою тканиною. Дезінфікують виробничі столи згідно з рекомендацією виробника дез.засобів.

**Інвентар** необхідно піддавати санітарній обробці після кожної технологічної операції, а саме: механічній очистці, миттю гарячою водою при температурі не менше 60°C з миючими засобами, та ополіскуванню гарячою проточною водою при температурі не менше 80°C.

**Щомісяця** необхідно проводити ретельне миття поверхонь обладнання, зовнішньої поверхні обладнання, підлоги та стін під та за обладнанням.

**Обробка прибирального інвентарю.**

Щітки, губки, інвентар для миття посуду після закінчення роботи очищають, замочують в гарячій воді при температурі не нижче 45°C з додаванням миючих засобів, дезінфікують (або кип'ятять), промивають проточною водою, потім просушують і зберігають у спеціально виділеному місці.

Щітки з наявністю плісняви ​​і видимих ​​забруднень, а також губчастий матеріал, якісна обробка якого неможлива, не використовуються.

**Обробка прибирального інвентарю:**

* Очищення від залишків та бруду;
* Промивання гарячою водою миючими засобами;
* Дезінфекція;
* Просушування;
* Зберігання.

**Баки для сміття** щомісяця або при забрудненні миються нейтральним миючим засобом та дезінфікуються дез. засобом згідно з рекомендаціями виробника.

**Санітарний день проводиться не менше ніж один раз на місяць, згідно з графіком.**

При проведенні санітарного дня необхідно проводити генеральне прибирання, розморожування холодильних та морозильних камер, миття та прибирання під поверхнями обладнання та столами. Необхідно ретельно очищувати всі поверхні, використовуючи висококонцентровані засоби, для сильних жирових забруднень – лужні засоби, для мінеральних – кислотні.

При проведенні санітарного дня необхідно звільняти полички стелажів, холодильних, морозильних камер від товарів та сировини, проводити підмітання та вологе прибирання під піддонами з сировиною. При проведенні санітарного дня необхідно проводити дезінфекцію холодильного та морозильного обладнання, ретельно очищати ваги.

Помірне вологе прибирання (підмітання вологою щіткою) проводиться щоденно після закінчення роботи. Особлива увага приділяються місцям приймання та відвантаження сировини.

Прибирання прилеглої територій проводиться щоденно (особливо в зимово-осінній період), прибирається сніг, бруд, листя для запобігання потраплянню великої кількості бруду в середину складів.

Для запобігання накопичення бруду перед входом необхідно встановити гумовий килимок, який періодично очищати та мити при сильному забрудненні.

При використанні візків, навантажувачів та іншої складської техніки необхідно слідкувати за чистотою коліс.

Також щоденно необхідно протирати платформу вагів вологою серветкою, а при сильному забрудненні використовувати миючий засіб.

**Обробка прибирального інвентарю.**

Щітки, совки та інший прибиральний інвентар щоденно очищують від бруду, та зберігають в сухому місці окремо від харчових продуктів.

Щітки з наявністю плісняви ​​і видимих ​​забруднень, а також губчастий матеріал, якісна обробка якого неможлива, не використовуються.

**Баки для сміття** щомісяця або при забрудненні миються нейтральним миючим засобом та дезінфікуються дез. засобом згідно з рекомендаціями виробника.

**КОНТРОЛЬ ВИКОНАННЯ ПРОГРАМИ.**

Контроль виконання процедур прибирання проводиться періодично, згідно з «Чек-листом контролю прибирання та Журнал контролю санітарного стану приміщення.

**ЗАПИСИ ТА ДОДАТКИ.**

**Додаток** Журнал реєстрації прибирання.

**Додаток** Графік санітарного дня.

**Додаток** Журнал реєстрації проведення санітарного дня.

**Додаток** ..

 *Правила користування миючими та дезінфікуючими розчинами (інструкції від виробника).*

*Супровідні документи на миючі та дезінфікуючі засоби (від виробника або постачальника).*

**ЛИСТ ОЗНАЙОМЛЕННЯ:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  **Дата** |  **Посада** |  **ПІБ** |  **Підпис** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |