

PROTOKOL HIGIENSKEGA RAVNANJA ZA OSEBJE V KUHINJI

Povzeto po higienskih priporočilih za izvajanje v OŠ v času epidemije COVID-19 Nacionalnega inštituta za javno zdravje

V KUHINJI JE:

- razkužilo za roke,
- plakati s splošnimi higienskimi ukrepi,
- upoštevana zelena medosebna razdalja (1,5 – 2 metra),
- vsa potrebna zaščitna oprema,
- ponovno vzpostavljeni procesi nabave, skladiščenja, priprave in proizvodnje živil morajo potekati skladno z načeli HACCP načrta in z upoštevanjem navodil za preprečevanje okužbe COVID-19, ki jih dajejo pristojne inštitucije.

ZAPOSLENI:

- na delo prihajajo samo zdravi zaposleni;
- med procesom dela je posebej pomembna temeljita higiena rok in po potrebi tudi razkuževanje;
- zaposleni na novo podpišejo izjave (*Priloga 1 in Priloga 2 Pravilnika o zdravstvenih zahtevah za osebe, ki pri delu v proizvodni in prometu z živili prihajajo v stik z živili (Ur.l. RS, št. 82/03, 25/09)*). Priloge so sestavni del HACCP študije;
- pripravi se usposabljanje za vse zaposlene (zahteve HACCP sistema in ukrepe v zvezi s preprečevanjem širjenja okužbe COVID-19). Priporoča se, da usposabljanje izvede zunanja strokovna inštitucija oziroma svetovalci, ki izvajajo presojo delovanja HACCP sistema;
- vsi zaposleni se morajo natančno držati navodil oziroma ukrepov, ki jih določajo strokovne inštitucije v zvezi z preprečevanjem širjenja okužbe.
- kuhinjske površine se redno dezinficira (3 – krat na dan).
- kuhinjo redno zračimo.
 - *Ne dotikajmo se predelov obraza, kot so oči, nos in usta*
 - *Upoštevajmo higieno kašlja*