|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| SZKOŁA PODSTAWOWA I PRZEDSZKOLE W MOSTKACH | SYSTEM ZAPEWNIENIA BEZPIECZEŃSTWA ZDROWOTNEGO ŻYWNOŚCI HACCP | WERSJA : 1 |
| STRONA: |
| DATA:01.09.2020r |

**Procedura Profilaktyka zakażeń wirusem SARS-CoV-2 w pomieszczeniach żywnościowych.**

**1. Cel procedury.**

Celem procedury jest zapewnienie bezpieczeństwa mikrobiologicznego żywności poprzez rygorystyczne zachowanie podstawowych zasad bezpieczeństwa żywności, które służą zapobieganiu jej zanieczyszczeniu, w tym również wtórnemu zanieczyszczeniu na etapie dań kulinarnych.(śniadania)

**2. Przedmiot procedur}**

Procedura ma zastosowanie do procesów przebiegających w pomieszczeniach żywnościowych a opisane w procedurze działania mają na celu zabezpieczenie wyrobów przed zanieczyszczeniem mikrobiologicznym (głównie wtórnym).

**3.Pojęcia związane i definicje.**

• Drogi przenoszenia SARS CoV-2:

* Bezpośrednio - poprzez kontakt z wydzielinami zainfekowanej osoby (droga kropelkowa, ale również kał i mocz).
* Pośrednio - poprzez kontakt z powierzchniami, na których znajdują się wydzieliny osoby zainfekowanej poprzez kichanie i kaszel.

**4. Zakres odpowiedzialności:**

**4.1.Dyrektor jest odpowiedzialny za:**

- zapewnienie pracownikom warunków do wykonania niniejszej procedury.

**4.2.Personel jest odpowiedzialny za:**

- przestrzeganie niniejszej procedury.

**5.Sposób postępowania.**

**5.1. Zasady ogólne.**

Należy zapewnić:

• Właściwą higienę rąk;

* Higienę kasłania/kichania;
* Przestrzeganie zasad bezpieczeństwa żywności;
* Ograniczenie przez pracowników bliskiego kontaktu z każdą osobą, która ma objawy chorobowe ze strony układu oddechowego (kichanie, kaszel);
* Ograniczenie kontaktu pracowników żywnościowych z pozostałymi pracownikami placówki oraz z dziećmi i ich rodzicami/opiekunami,

**5.2.Wytyczne szczegółowe.**

2.Mycie i dezynfekcję rąk należy przeprowadzić bezwzględnie:

* Przed rozpoczęciem pracy;
* Przed kontaktem z żywnością, która jest przeznaczona do bezpośredniego spożycia, ugotowana, upieczona, usmażona;
* Po obróbce lub kontakcie z żywnością surową, nieprzetworzoną;
* Po zajmowaniu się odpadami/śmieciami;
* Po zakończeniu procedur czyszczenia/dezynfekcji;
* Po skorzystaniu z toalety;
* Po kaszlu, kichaniu, wydmuchaniu nosa;
* Po jedzeniu, piciu, lub paleniu.

**Procedura Profilaktyka zakażeń wirusem SARS~CoV-2 w pomieszczeniach żywnościowych.**

3. Pojemniki transportowe surowców i składników muszą:

* być czyste, w dobrym stanie, nie uszkodzone, łatwe do mycia czyszczenia i dezynfekcji,
* zabezpieczać żywność przed zanieczyszczeniem,
* nie być używane do transportu produktów innych niż żywność, które mogą być źródłem zanieczyszczenia,

Powyższe jest kontrolowane na etapie przyjęcia dostaw.

5. Kontrola temperatury:

* żywność musi być przechowywana we właściwej temperaturze, aby zapobiec namnażaniu się drobnoustrojów,
* żywność, która wymaga warunków chłodniczych musi być przechowywana w temperaturze poniżej +5°C,
* żywność gorąca powinna być przechowywana powyżej temp. +60°C,

**6. Personel powinien:**

* pamiętać o konieczności utrzymania odległości od dostawców (min 2m) oraz zasłaniania ust i nosa podczas przyjmowania dostaw surowców
* stosować odpowiednie czyste ubranie (jeśli to właściwe - ubranie ochronne),
* utrzymać wysoki poziom osobistej higieny i czystości,
* myć/dezynfekować ręce przed i po każdej dostawie surowców i składników,
* w przypadku stosowania rękawiczek powinny być one zmieniane często, szczególnie po wszelkich czynnościach nie związanych z żywnością. Stosowanie rękawiczek może być dobrym środowiskiem dla rozwoju drobnoustrojów na powierzchni rąk, więc po zdjęciu rękawiczek ręce muszą być zawsze umyte. Należy unikać dotykania twarzy i oczu w trakcie noszenia rękawiczek. **Używanie rękawiczek nie może zastąpić mycia i dezynfekcji rąk,**
* zaleca się dostawę bezkontaktową.

**Procedura Profilaktyka zakażeń wirusem SARS-CoV-2 w pomieszczeniach żywnościowych.**

7. Zwrot, mycie i dezynfekcja naczyń stołowych wielokrotnego użycia odbywa się zgodnie z Instrukcją GHP 2F - Instrukcją mycia i wyparzania naczyń stołowych.

**5.3. Postępowanie w przypadku podejrzenia lub potwierdzenia zakażenia SARS CoV-2 u pracownika pozostającego w kontakcie z żywnością.**

1. Pracodawca ma prawo dokonać pomiaru temperatury ciała pracownika przed rozpoczęciem przez niego pracy, jak i w każdej sytuacji podejrzenia wystąpienia objawów wskazujących na chorobę zakaźną.
2. W przypadku stwierdzenia gorączki pracodawca ma obowiązek odsunąć natychmiast pracownika od wykonywania pracy a fakt ten musi odnotować w formularzu Nr 1/GHP5 - Karcie niedopuszczenia pracownika do pracy.

3. W sytuacji potwierdzenia COVID-19 u pracownika zakładu pozostającego w kontakcie  
z żywnością, w zależności od sprawowanej przez niego funkcji i zakresu czynności zostanie  
przeprowadzone profilaktycznie mycie i dezynfekcja pomieszczeń i stanowisk żywnościowych oraz  
zaplecza socjalno-sanitarnego pracowników żywnościowych. W skrajnej sytuacji, gdy osoba chora  
nie stosowała się do wymaganych procedur i środków ochrony osobistej należy dokładnie  
przeanalizować czy istniało ryzyko skażenia żywności (nie tylko COVID-19 ale i innymi  
patogenami) i opakowań, a następnie wdrożyć odpowiednie procedury, w tym procesy gruntownego  
mycia oraz dezynfekcji.

**Procedura: Profilaktyka zakażeń wirusem SARS-CoV-2 w pomieszczeniach pobytu uczniów.**

**1. Cel procedury.**

Celem procedury jest wdrożenie zasad umożliwiających profilaktykę zakażeń wirusem SARS-CoV-2 w placówce Szkoły i Przedszkola wMostkach

**2. Przedmiot procedury.**

Procedura ma zastosowanie do czynności podejmowanych przez personel placówki w obszarach: przyjścia ucznia do szkoły, organizacja pracy, procesy mycia i dezynfekcji, utrzymanie higieny osobistej, mających na celu profilaktykę zakażeń wirusem SARS-CoV-2.

**3. Pojęcia związane i definicje.**

* **Mycie** - usunięcie brudu, resztek zanieczyszczeń.
* **Dezynfekcja** - redukcja liczby mikroorganizmów do poziomu, przy którym nie dochodzi do szkodliwego skażenia żywności, przy użyciu środków chemicznych i/lub metod fizycznych nieszkodliwych dla żywności z higienicznego punktu widzenia.
* **Czyszczenie** - proces, w wyniku którego następuje oderwanie obcego materiału (brudu, substancji organicznych, substancji nieorganicznych) z przedmiotu poprzez działanie mechaniczne oraz wodę i/lub detergenty.

**4. Zakres odpowiedzialności:**

**4.1. Dyrektor jest odpowiedzialny za:**

- zapewnienie pracownikom środków do mycia i dezynfekcji o odpowiedniej jakości  
i w odpowiedniej ilości,

- zapewnienie instalacji ciepłej wody użytkowej osiągającej w punktach czerpania wody stosowną  
temperaturę oraz zaopatrzenie wszystkich innych punktów wodnych w bieżącą ciepłą i zimną wodę  
i podłączenie ich do sprawnego systemu kanalizacyjnego,

- zapewnienie pracownikom środków ochrony indywidualnej wymienionych w niniejszej  
procedurze.

**4.2. Personel jest odpowiedzialny za:**

* utrzymanie właściwej higieny stanowiska pracy i higieny osobistej,
* stosowanie przydzielonych środków ochrony indywidualnej,
* przestrzeganie postanowień niniejszej procedury.

**5. Sposób postępowania.**

**5.1. Zasady ogólne:**

Przed wejściem rodzic/opiekun prawny zapoznaje się z niniejszą procedurą

**5.2. Organizacja nauki:**

1. Jedna grupa uczniów przebywa zawsze w wyznaczonej sali.
2. Do klasy przyporządkowani są nauczyciele zgodnie z planem lekcji.

3. W klasie mogą przebywać wyłącznie uczniowie z danej klasy oraz nauczyciel prowadzący.

4. Książki z biblioteki po zwróceniu do biblioteki muszą odbyć kwarantannę przynajmniej 2-3 dni. Dotyczy to również korzystania ze słowników i atlasów.

**Procedura: Profilaktyka zakażeń wirusem SARS-CoV-2 w pomieszczeniach pobytu uczniów.**

4. W klasach nie wolno przechowywać przedmiotów, sprzętu, których nie można  
skutecznie uprać lub dezynfekować.

5.Do zajęć wykorzystuje się wyłącznie pomoce naukowe, przybory sportowe, które nadają się do czyszczenia, mycia i dezynfekcji. Procesy ich czyszczenia, mycia i dezynfekcji przeprowadza się codziennie, po wyjściu uczniów z klasy.

1. Nie wolno dopuścić do przynoszenia przez uczniów do placówki niepotrzebnych sprzętów lub zabawek Podobnie nie wolno dopuścić aby uczniowie zabierały ze sobą z placówki niepotrzebne sprzęty lub zabawki. Wykonane przez dzieci w trakcie zajęć prace pozostają w placówce.
2. Sale pobytu uczniów są wietrzone co najmniej raz na godzinę lub częściej jeśli jest taka konieczność.

9. Ustala się następujący porządek przyjmowania i odbierania uczniów z placówki:

11. Osoba wyznaczona do kontaktu z uczniami na stołówce powinna w miarę możliwości zachowywać dystans społeczny między sobą, w każdej przestrzeni placówki, wynoszący min. 1,5 metra. Dotyczy to w szczególności personelu pracującego w bezpośrednim kontakcie z uczniami oraz personelu pomocniczego (pracownicy kuchni).

12. Personel kuchenny nie może kontaktować się z uczniami, nauczycielami oraz osobami z obsługi.

13.Rodzice i opiekunowie przyprowadzający/odbierający uczniów do/z placówki muszą  
zachowywać dystans społeczny w odniesieniu do pracowników szkoły, jak i innych dzieci  
i innych rodziców wynoszący minimum 2 m.

14. Rodzice/opiekunowie mogą wchodzić z uczniami wyłącznie do wyznaczonej przestrzeni w placówce  
z zachowaniem zasady - 1 rodzic z uczniem lub w odstępie od kolejnego rodzica z uczniem 2m, przy czym należy rygorystycznie przestrzegać wszelkich środków ostrożności (min. osłona ust  
i nosa, lub dezynfekcja rąk zaraz po wejściu do placówki).

1. Do szkoły mogą uczęszczać wyłącznie uczniowie zdrowi, bez objawów chorobowych sugerujących chorobę zakaźną, w szczególności bez gorączki. W tym celu personel szkoły przyjmujący ucznia dokonuje pomiaru temperatury ciała ucznia przy jego przyjęciu za pomocą termometru bezdotykowego.
2. Rodzic/opiekun prawny wyraża zgodę na piśmie na dokonanie pomiaru temperatury ciała ucznia także w czasie pobytu ucznia w placówce w przypadku wystąpienia symptomów chorobowych.
3. Dziecko przejawiające niepokojące objawy choroby jest niezwłocznie izolowane w odrębnym pomieszczeniu lub wyznaczonym miejscu z zapewnieniem minimum 2 m odległości od innych osób. W naszej placówce jest to-- izolatorium- gabinet pielęgniarki. W takiej sytuacji personel szkoły niezwłocznie powiadamia rodziców/opiekunów ucznia o tej sytuacji w celu pilnego odebrania dziecka z placówki.
4. Termometr bezdotykowy, którym dokonuje się pomiaru temperatury ciała dezynfekuje się przy użyciu płynu do dezynfekcji lub chusteczek dezynfekujących.

**Procedura: Profilaktyka zakażeń wirusem SARS-CoV-2 w pomieszczeniach pobytu uczniów.**

1. Na wyposażeniu placówki znajduje się przynajmniej 1 termometr bezdotykowy na szkołę i 1 termometr dla pracownika przyjmującego ucznia.
2. Każdy uczeń po wejściu do szkoły, musi poddać się dezynfekcji rąk, a w miarę możliwości myciu rąk i dezynfekcji. Należy dopilnować aby uczeń mył ręce wodą z mydłem również przed jedzeniem, po powrocie ze świeżego powietrza, po skorzystaniu z toalety.
3. Jeżeli w domu przebywa osoba na kwarantannie lub izolacji w warunkach domowych nie wolno przyprowadzać ucznia do szkoły.
4. Uczniowie będą korzystać z pobytu na świeżym powietrzu na terenie przyległym do placówki, przy zachowaniu możliwie maksymalnej odległości. Jednoczasowo na placu zabaw może przebywać wyłącznie jedna klasa. Nie będą organizowane wyjścia poza teren przynależący do  
   placówki.
5. Sprzęt na placu zabaw jest regularnie czyszczony a po każdym użyciu dodatkowo dezynfekowany.
6. Przebywanie osób trzecich na placówce ogranicza się do niezbędnego minimum, z zachowaniem wszelkich środków ostrożności (min. osłona ust i nosa,lub dezynfekcja rąk, tylko osoby zdrowe). Dostawcy towarów przekazują je w sposób higieniczny, w miarę możliwości nie wchodząc do pomieszczeń szkoły. Dostawcy towarów zaopatrzeni są w maseczki ochronne oraz rękawiczki. W miarę możliwości wstrzymuje się dostawy usług wymagające wejścia ich dostawców na teren placówki.

**Procedura: Profilaktyka zakażeń wirusem SARS-CoV-2 w pomieszczeniach pobytu uczniów.**

**5.3. HIGIENA, CZYSZCZENIE I DEZYNFEKCJA POMIESZCZEŃ I POWIERZCHNI.**

1. Bezpośrednio po wejściu do budynku szkoły zainstalowano zasobnik z preparatem do dezynfekcji rąk oraz zamieszczono informację o obowiązku dezynfekcji rąk przez każdą osobę dorosłą wchodzącą do placówki.
2. Personel obsługi dopilnowuje, uczeń dezynfekował dłonie po wejściu do placówki.
3. Prowadzi się monitoring codziennych prac porządkowych, ze szczególnym uwzględnieniem utrzymywania w czystości ciągów komunikacyjnych, dezynfekcji powierzchni dotykowych -poręczy, klamek i powierzchni płaskich, w tym blatów w salach i w pomieszczeniach spożywania posiłków, klawiatury, włączników itp.
4. Przeprowadzając dezynfekcję należy ściśle przestrzegać zaleceń producenta znajdujących się na opakowaniu środka do dezynfekcji. Ważne jest ścisłe przestrzeganie czasu niezbędnego do wywietrzenia dezynfekowanych pomieszczeń, przedmiotów, tak aby uczniowie nie byli narażeni na wdychanie oparów środków służących do dezynfekcji. Procesy czyszczenia, mycia i dezynfekcji należy przeprowadzać zgodnie z przyjętym harmonogramem stanowiącym załącznik do niniejszej procedury.

**5.4. BEZPIECZEŃSTWO ŻYWIENIA.**

1. Czyszczenie, mycie i dezynfekcja blatów stołów i poręczy krzeseł odbywa się po każdym  
posiłku.

2. Stosowane naczynia stołowe wielokrotnego użycia są myte i wyparzane.

**Procedura: Profilaktyka zakażeń wirusem SARS-CoV-2 w pomieszczeniach pobytu uczniów.**

**5.5. BEZPIECZEŃSTWO I HIGIENA PRACY.**

1. Personel opiekujący się dziećmi i pozostali pracownicy mają dostęp do indywidualnych środków  
ochrony osobistej, tj. jednorazowe rękawiczki, jednorazowe maseczki na usta i nos, przyłbice, które stosują w razie konieczności. W pierwszej kolejności należy stosować higieniczne mycie i dezynfekcję rąk. Stosowanie indywidualnych środków ochrony osobistej nie może zastąpić mycia i dezynfekcji rąk. W sytuacjach koniecznych  
można wymienione indywidualne środki ochrony osobistej stosować w następujący sposób:

* jednorazowe rękawiczki - do przeprowadzania zabiegów higienicznych u uczniów - fakultatywnie,
* jednorazowe maseczki/ przyłbice na usta i nos - w momencie przyprowadzania i odbierania uczniów do/z placówki - obligatoryjnie,
* jednorazowe maseczki/ przyłbice na usta i nos - w przypadku zaobserwowania u dziecka niepokojących objawów choroby tu stanu gorączkowego - obligatoryjnie.

2. W pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych dla pracowników wywieszone są instrukcje  
opisujące zasady higienicznego mycia i dezynfekcji rąk.

1. Punkty mycia i dezynfekcji rąk pracowników są zaopatrzone w mydło do mycia rąk, preparat do higienicznej dezynfekcji rąk oraz środki do higienicznego suszenia rąk. Są podłączone do bieżącej ciepłej i zimnej wody oraz sprawnego systemu kanalizacyjnego.
2. Pomieszczenia higieniczno-sanitarne są codziennie myte i dezynfekowane.

**5.6. POSTĘPOWANIE W PRZYPADKU PODEJRZENIA ZAKAŻENIA U PERSONELU  
PLACÓWKI.**

1. Do pracy w placówce mogą przychodzić jedynie osoby zdrowe, bez jakichkolwiek objawów wskazujących na chorobę zakaźną.
2. Opieki nad dziećmi nie mogą sprawować osoby z istotnymi problemami zdrowotnymi.
3. W przypadku zdiagnozowania u pracownika objawów chorobowych jest on niezwłocznie odsuwany od pracy i opuszcza placówkę.
4. Każdy pracownik zostaje zapoznany z niniejszą procedurą i zobowiązany do następującego postępowania:

• W przypadku wystąpienia niepokojących objawów w domu pracownik nie może przyjść do  
pracy, pozostaje w domu i kontaktuje się telefonicznie ze stacją sanitarno-epidemiologiczną,  
oddziałem zakaźnym, a w razie pogarszania stanu zdrowia dzwoni pod nr telefonu 999 lub  
112 i informuje o możliwym zakażeniu koronawirusem.

Procedura: Profilaktyka zakażeń wirusem SARS-CoV-2 w pomieszczeniach pobytu uczniów.

* W przypadku wystąpienia niepokojących objawów sugerujących zakażenie korona wirusem na stanowisku pracy pracownika należy niezwłocznie odsunąć od pracy. Należy wstrzymać przyjmowanie uczniów do placówki, powiadomić o zdarzeniu właściwą powiatową stację sanitarno-epidemiologiczną i ściśle stosować się do wydanych przez nią instrukcji i poleceń. Obszar, w którym poruszał się i przebywał pracownik, należy poddać gruntownemu sprzątaniu, myciu i dezynfekcji, ze szczególnym uwzględnieniem powierzchni dotykowych tj. klamki, poręcze, uchwyty itp.
* Należy ustalić listę osób przebywających w tym samym czasie w części/częściach podmiotu, w których przebywała osoba podejrzana o zakażenie.

6. DOKUMENTY ZWIĄZANE.

* Wytyczne przeciwepidemiczne Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 4 maja 2020 r. dla przedszkoli, oddziałów przedszkolnych w szkole podstawowej i innych form wychowania przedszkolnego oraz instytucji opieki nad dziećmi do lat 3, wydane na podstawie art. 8a ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U z 2019 r. poz. 59, oraz z 2020 r. poz. 322, 374 i 567).
* Procedura nr GHP 20 Profilaktyka zakażeń wirusem SARS-CoV-2 w pomieszczeniach żywnościowych.

7. ZAŁĄCZNIKI:

* Nr 1 - Formularz potwierdzenia zapoznania się rodzica/opiekuna ucznia z Procedurą Profilaktyka zakażeń wirusem SARS-CoV-2.
* Nr 2 - Wykaz środków chemicznych do mycia i dezynfekcji stosowanych w profilaktyce zakażeń wirusem SARS-CoV-2.
* Nr 3 - Harmonogram mycia i dezynfekcji ciągów komunikacyjnych, zaplecza socjalno-sanitamegopracowników oraz powierzchni dotykowych.