



Pieczęć zakładu



Dokumentacja sanitarna według zasad Dobrej Praktyki Higienicznej

INSTRUKCJE - ZAPISY

MAŁA GASTRONOMIA

Właściciel zakładu:

Liczba zatrudnionych pracowników

***ZAŚWIADCZENIA
I INNE DOKUMENTY***

WZŁÓR

Spis wymaganych zaświadczeń

Decyzje i zaświadczenia:

1. Decyzja państwowego powiatowego inspektora sanitarnego dotycząca prowadzenia działalności gastronomicznej.
2. Zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej.
3. Zaświadczenie lekarskie z badań pracowników przeprowadzonych do celów sanitarno-epidemiologicznych.
4. Zaświadczenie Państwowej Inspekcji Sanitarnej o zdanym egzaminie z zakresu przestrzegania zasad higieny.
5. Świadectwa szkolne zwalniające z obowiązku uzyskania zaświadczenia Inspekcji Sanitarnej o zdanym egzaminie z zakresu przestrzegania higieny.
6.
7.
8.
9.

Dokumenty potwierdzające:

1. Zaopatrzenie w wodę do picia oraz odprowadzanie ścieków:

- umowa z zarządcą sieci wodno-kanalizacyjnej na pobór wody i odprowadzanie ścieków,
- faktury opłat za zużycie wody i odprowadzanie ścieków,
- aktualny wynik bakteriologicznego badania wody,
-
-

2. Usuwanie odpadów:

- umowa z firmą specjalistyczną na wywóz śmieci,
- umowa z firmą specjalistyczną na wywóz odpadów,
- umowa z firmą specjalistyczną na odbiór i zagospodarowanie zużytych tłuszczów smażalnych,
- faktury opłat za wywóz śmieci,
- faktury opłat za wywóz odpadów,
-
-

3. Zabezpieczenie przed szkodnikami:

- umowa z firmą DDD na usługi,
- charakterystyka zastosowanego preparatu na gryzonie (nazwa, producent, atest, zastosowanie),
- charakterystyka zastosowanych pułapek na insekty (nazwa, producent, atest, zastosowanie),
- protokoły firmy DDD z wykonanych czynności,
-
-

4. Konserwowanie urządzeń stosowanych przy produkcji:

- umowa z firmą dokonującą konserwacji, przeglądu stanu technicznego, napraw urządzeń (frytkownic, urządzeń chłodniczych, zamrażarki, testera lipidowego, itd.),
- faktury i protokoły z wykonanych czynności.

INSTRUKCJE

WZÓR

Spis instrukcji

1. Instrukcja higieny osobistej pracowników i higieny na stanowisku pracy.
2. Instrukcja korzystania z WC dla pracowników zakładu małej gastronomii.
3. Instrukcja utrzymania porządku, czystości i higieny w zakładzie oraz w jego otoczeniu.
4. Instrukcja mycia okapu nad stanowiskiem smażenia.
5. Instrukcja rozmrażania, mycia i dezynfekcji urządzeń chłodniczych i zamrażarek.
6. Instrukcja mycia i dezynfekcji rąk.
7. Instrukcje technologiczne:
 - Instrukcja smażenia frytek,
 - Instrukcja smażenia ryb na patelni elektrycznej,
 - Instrukcja postępowania z surówkami,
 - Instrukcja parzenia kawy i herbaty,
 - Instrukcja wydawania dań i napojów.
8. Instrukcja zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami.
9. Instrukcja przyjęcia towaru oraz sposób magazynowania.
10. Instrukcja przyjęcia urzędowej kontroli oraz osób wizytujących zakład.
11. Rejestr pracowników zapoznanych z Instrukcjami Dobrej Praktyki Higienicznej.

WZGLĘD

INSTRUKCJA HIGIENY OSOBISTEJ PRACOWNIKÓW I HIGIENY NA STANOWISKU PRACY

1. Przed przystąpieniem do pracy pracownik powinien:

- pozostawić odzież i rzeczy osobiste, obuwiu w szatni (zdjąć biżuterię - bransolety, wisiorki, pierścionki, itp.) zachowując rozdzielność przechowywania rzeczy osobistych i fartuchów ochronnych,
- umyć ręce zgodnie z instrukcją przy umywalce w jadalni dla pracowników (paznokcie nie mogą być pomalowane),
- włożyć czysty fartuch (każdy pracownik ma trzy zmiany białych fartuchów, które pierze we własnym zakresie).

2. Wszelkie niedyspozycje zdrowotne należy składać Właścicielowi zakładu*/
(innej osobie)

Zgłaszać się do lekarza w przypadku choroby (biegunka, schorzenia skóry, gardła) lub kontaktu z osobą chorą zakaźnie.

Do pracy przystąpić tylko za zgodą lekarza stosując się ściśle do jego zaleceń (np. noszenia maseczki przy kaszlu, rękawic przy schorzeniach skóry, itp.).

3. Podczas pracy pracownik zobowiązany jest przestrzegać właściwej higieny rąk, które należy myć i dezynfekować po każdym zabrudzeniu, w miejscach do tego przeznaczonych (Instrukcja mycia i dezynfekcji rąk znajduje się przy każdej umywalce), w szczególności:

- przed rozpoczęciem pracy,
- po wyjściu z toalety,
- po wyniesieniu odpadów,
- po spożyciu posiłku,
- po rozmowie telefonicznej,
- po drobnych pracach porządkowych (np. wytarcie stołu czy sprzętu),
- po kontakcie z pieniędzmi,

-
-
-
-
-

Uwaga: Kontrolę skuteczności mycia i dezynfekcji rąk pracowników przewiduje się jeden raz na kwartał (próby sanitarne razem z kontrolą skuteczności mycia i dezynfekcji sprzętu produkcyjnego).

4. Na stanowisku pracy należy utrzymywać porządek i czystość.

Stosować środki myjąco-dezynfekujące podczas produkcji w koniecznych przypadkach.

Środki do mycia i dezynfekcji podczas pracy muszą znajdować się pod ręką. Uzupełnienie środków do utrzymania higieny rąk i do dezynfekcji powierzchni produkcyjnych w trakcie pracy należy wykonywać na bieżąco.

INSTRUKCJA HIGIENICZNEGO KORZYSTANIA Z WC DLA PRACOWNIKÓW

(instrukcja umieszczona w przedsiönku, przy umywalce)

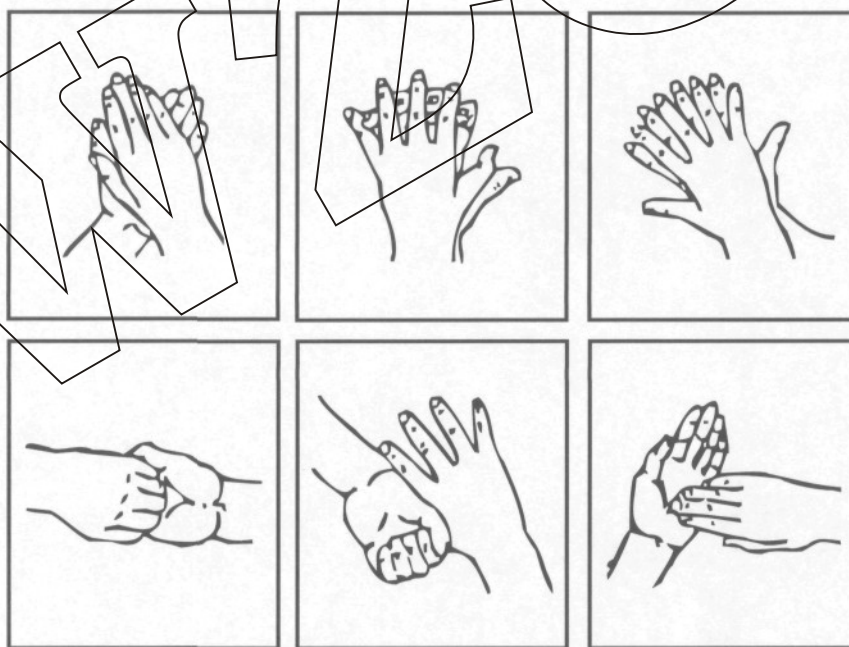
1. Przed wejściem do kabiny zdjąć fartuch i powiesić go na wieszaku.
2. Po wyjściu z kabiny umyć ręce.
3. Włożyć fartuch ochronny.
4. Przed wyjściem sprawdzić stan czystości pomieszczenia pozostawiony po sobie.
5. W przypadku braku środków czystości należy uzupełnić zasobniki na mydło oraz ręczniki papierowe.

Instrukcja mycia rąk

1. Ręce opłukać pod bieżącą wodą.
2. Z naściennego dozownika pobrać mydło w płynie i myć ręce zgodnie z podaną techniką przez około 30 sekund.
3. Spłukać ręce ciepłą wodą.
4. Ręce dokładnie osuszyć papierowym ręcznikiem.
5. Zużyty ręcznik umieścić w pojemniku pod umywalką.

Mycie rąk należy wykonywać zgodnie z techniką opracowaną przez prof. G. A. J. Ayliffe'a, zatwierdzoną przez Europejski Komitet Normalizacyjny - CEN.

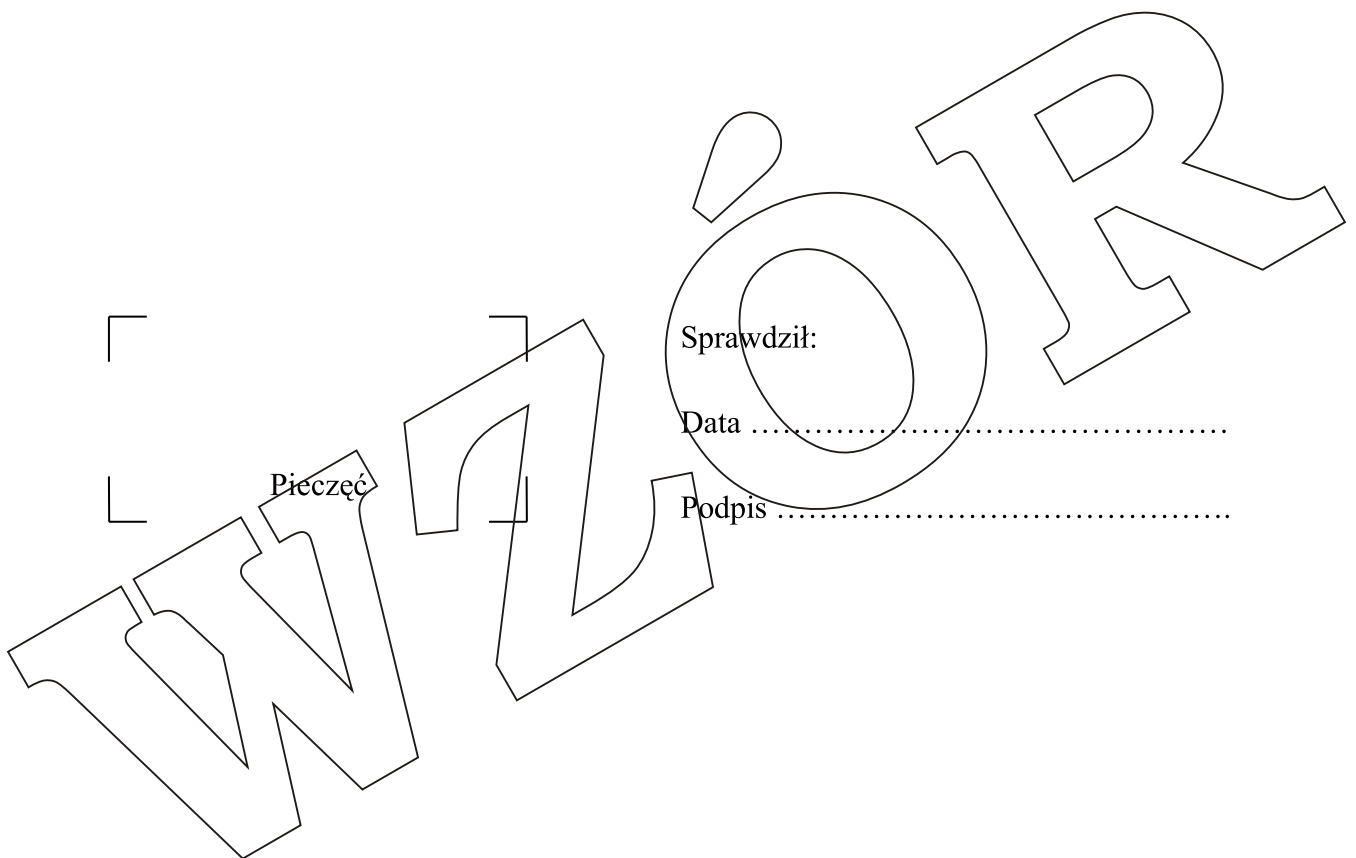
Technika mycia rąk



1. Pocieranie wewnętrznych części dłoni.
2. Pocieranie wewnętrzną częścią dłoni o grzbietową część lewej dłoni, a następnie w zmienionej kolejności - wewnętrzną część lewej dłoni o grzbietową- prawej.
3. Pocieranie wewnętrznych części dłoni z splecionymi palcami, aż do zagłębień między palcami.

4. Pocieranie górnych części palców prawej dłoni o wewnętrzną część lewej dłoni z palcami łązonymi, a następnie odwrotnie.
5. Obrotowe pocieranie kciuka prawej dłoni o wewnętrzną część zaciśniętej na niej lewej dłoni, a następnie odwrotnie.
6. Obrotowe pocieranie wewnętrznej części prawej dłoni złączonymi palcami lewej dłoni, a następnie odwrotnie.

Uwaga: Nie należy dotykać rękoma pojemnika na zużyte ręczniki.



INSTRUKCJA UTRZYMANIA PORZĄDKU, CZYSTOŚCI I HIGIENY W ZAKŁADZIE ORAZ W JEGO OTOCZENIU

Pomieszczenia zakładu:

- sala konsumencka,
- bufet,
- kuchnia właściwa,
- magazyn,
- szatnia,
- jadalnia,
- biuro,
- WC dla pracowników,
- WC dla Konsumentów.

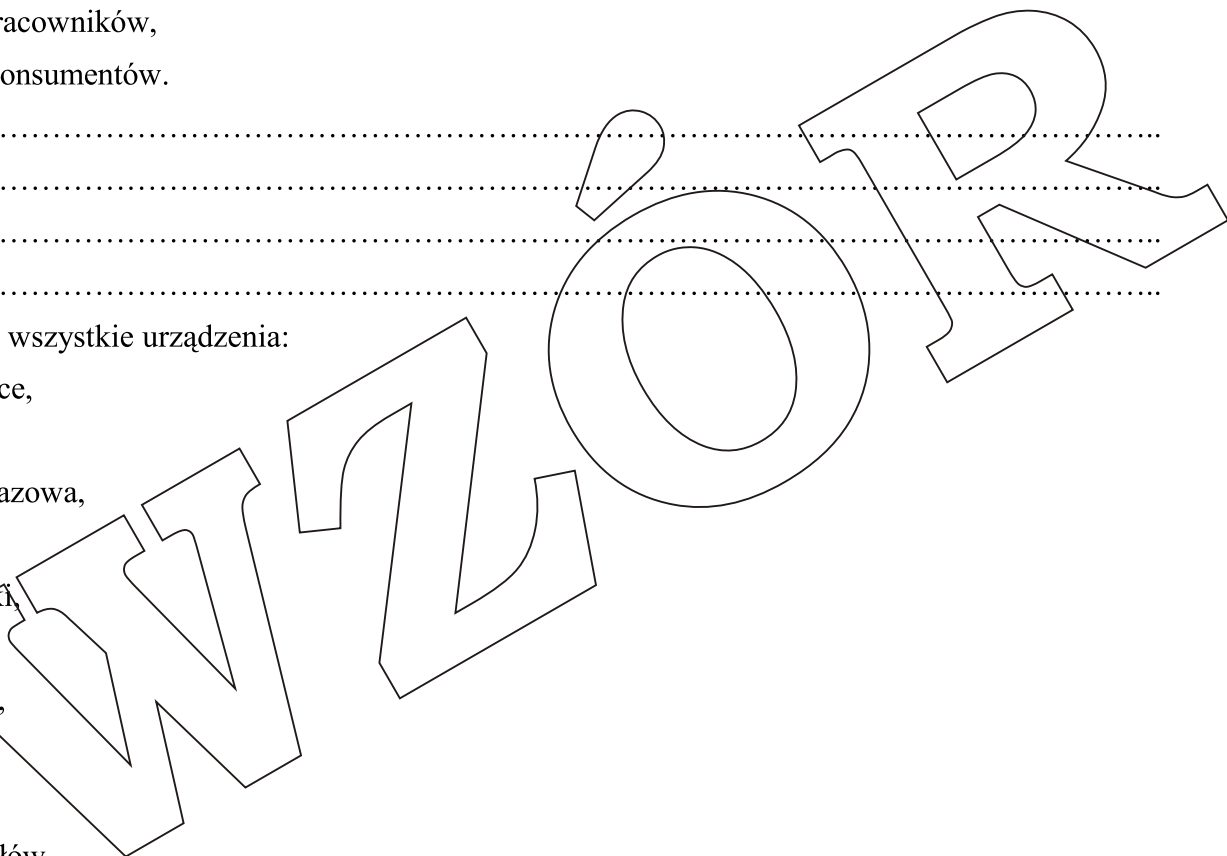
.....
.....
.....
.....

jak również wszystkie urządzenia:

- frytkownice,
- patelnie,
- kuchnia gazowa,
- lodówki,
- zamrażarki,
- zlewy,
- umywalki,
- sprzęt,
- szafki,
- półki regałów,
- pojemniki na odpadki,
- stoliki,
- krzesła.

.....
.....
.....
.....
.....

należy utrzymywać w porządku i czystości.



2. Środki do mycia i dezynfekcji oraz sprzęt i akcesoria porządkowe znajdują się w zamkniętym magazynku przy WC dla pracowników*/.....
(ew. inna lokalizacja)

Osobą odpowiedzialną za uzupełnienie i wydawanie środków do mycia i dezynfekcji do bieżącego użytku jest Kierownik zmiany*/.....
(upoważniona osoba)

Zamówienia na ich zakup składa się Właścicielowi zakładu*/
(upoważnionej osobie)

3. Sprzęt do mycia i sprzątania oraz środki czystości (opakowania) utrzymywać w należytej czystości.

4. Wykaz środków stosowanych do mycia i dezynfekcji w zakładzie:

- preparat do mycia i czyszczenia frytkownic, piekarników, okapów, patelni

.....
(nazwa)

- preparat myjący do podłóg, ścian, sprzętów kuchennych

.....
(nazwa)

- preparat do polerowania stali nierdzewnej (chłodziarki, drzwi i ścianki piekarnika)

.....
(nazwa)

- środki do dezynfekcji urządzeń sanitarnych

.....
(nazwa)

- preparat myjąco-dezynfekujący do powierzchni mających kontakt z żywnością

.....
(nazwa)

- płyn do mycia naczyń

.....
(nazwa)

- preparat do dezynfekcji rąk

.....
(nazwa)

- mydło w płynie

.....
(nazwa)

.....
(nazwa)

.....
(nazwa)

.....
(nazwa)

*niepotrzebne skreślić

5. Skuteczne przeprowadzanie odkażenia (dezynfekcji) polega na bezpośrednim zadziałaniu środka dezynfekującego na drobnoustroje znajdujące się na powierzchni ścian, posadzek, sprzętów oraz urządzeń.

Odkażanie należy wykonywać w następujący sposób:

- mechanicznie oczyścić powierzchnie pomieszczeń, urządzeń i sprzętów,
- umyć oczyszczone powierzchnie środkiem myjącym,
- zadziałać środkiem dezynfekującym,
- spłukać wodą i osuszyć odkażone powierzchnie.

6. Wykonywać zabiegi porządkowe mycia i dezynfekcji zgodnie z Harmonogramem:

- sprzątanie wszelkich pomieszczeń zakładu - codziennie po zamknięciu zakładu
- generalne porządki z odsunięciem szafek, lodówek, zamrażarek, itd. -jeden raz na dwa tygodnie w.....**

(dzień tygodnia)

- mycie i dezynfekcja sprzętu podręcznego (noży, łyżek, desek krajalniczych, garnków, itp.) - na bieżąco według potrzeb (w zlewozmywaku w kuchni właściwej), sprzęt przechowywać w stanie suchym,

- mycie okapu nad stanowiskiem smażenia -jeden raz w tygodniu.....**

(dzień tygodnia)

według instrukcji czynnościowej, stosować zapisy wykonywanych czynności,

- mycie i dezynfekcja stolików konsumenckich - na bieżąco w miarę potrzeb,
- mycie i dezynfekcja, usuwanie odpadów sanitarnych z WC dla Konsumentów oraz uzupełnianie środków higienicznych - na bieżąco, według potrzeb (taka sama procedura obowiązuje dla WC pracowników zakładu); osobą odpowiedzialną za bieżący stan WC jest Kierownik zmiany*/.....

(ew. inna osoba)

należy pamiętać o zdjęciu fartucha ochronnego przed wejściem do kabiny WC

- rozmrażanie, mycie i dezynfekcja lodówek - naprzemiennie, jeden raz w tygodniu, zgodnie z instrukcją czynnościową umieszczoną przy lodówce w magazynie chłodniczym,
- rozmrażanie, mycie i dezynfekcja zamrażarek - naprzemiennie, jeden raz w miesiącu, zgodnie z instrukcją czynnościową umieszczoną przy lodówce w magazynie chłodniczym oraz przy szafie chłodniczej w kuchni właściwej

(ew. inna lokalizacja)

- mycie frytkownicy, patelni elektrycznej - przy każdorazowej wymianie tłuszczu smaźalniczego, zgodnie z instrukcjami technologicznymi - Smażenie frytek i Smażenie ryb w patelni elektrycznej - umieszczonymi w "Zeszycie technologicznym" zakładu.

Uwaga:

- Czynności mycia i dezynfekcji urządzeń chłodniczych zapisywać w Rejestrach rozmrażania, mycia i dezynfekcji urządzeń chłodniczych i zamrażarek.
- Wszelkie uwagi o stwierdzonych nieprawidłowościach w działaniu urządzeń chłodniczych zgłaszać natychmiast Właścicielowi*/.....

(osobie upoważnionej)

* niepotrzebne skreślić

** częstotliwość wykonywania pomiarów zależy od indywidualnych potrzeb i doświadczenia przedsiębiorcy

-Konserwacja frytkownic, patelni elektrycznej, testera lipidowego, urządzeń chłodniczych oraz zamrażarek oraz legalizacja termometrów elektronicznych w urządzeniach przewidziana jest jeden raz w roku – w
(miesiąc)

-Skuteczność wykonywanych zabiegów mycia i dezynfekcji powierzchni produkcyjnych oraz sprzętu (noży, desek) przewidziana jest jeden raz na kwartał.

7. Wszelkie pojemniki do gromadzenia odpadów (w części produkcyjnej, sali konsumenckiej, w toaletach) należy wyklądać workami foliowymi.

Nie dopuszczać do przepełnienia pojemników.

Należy myć i dezynfekować pojemniki na bieżąco.

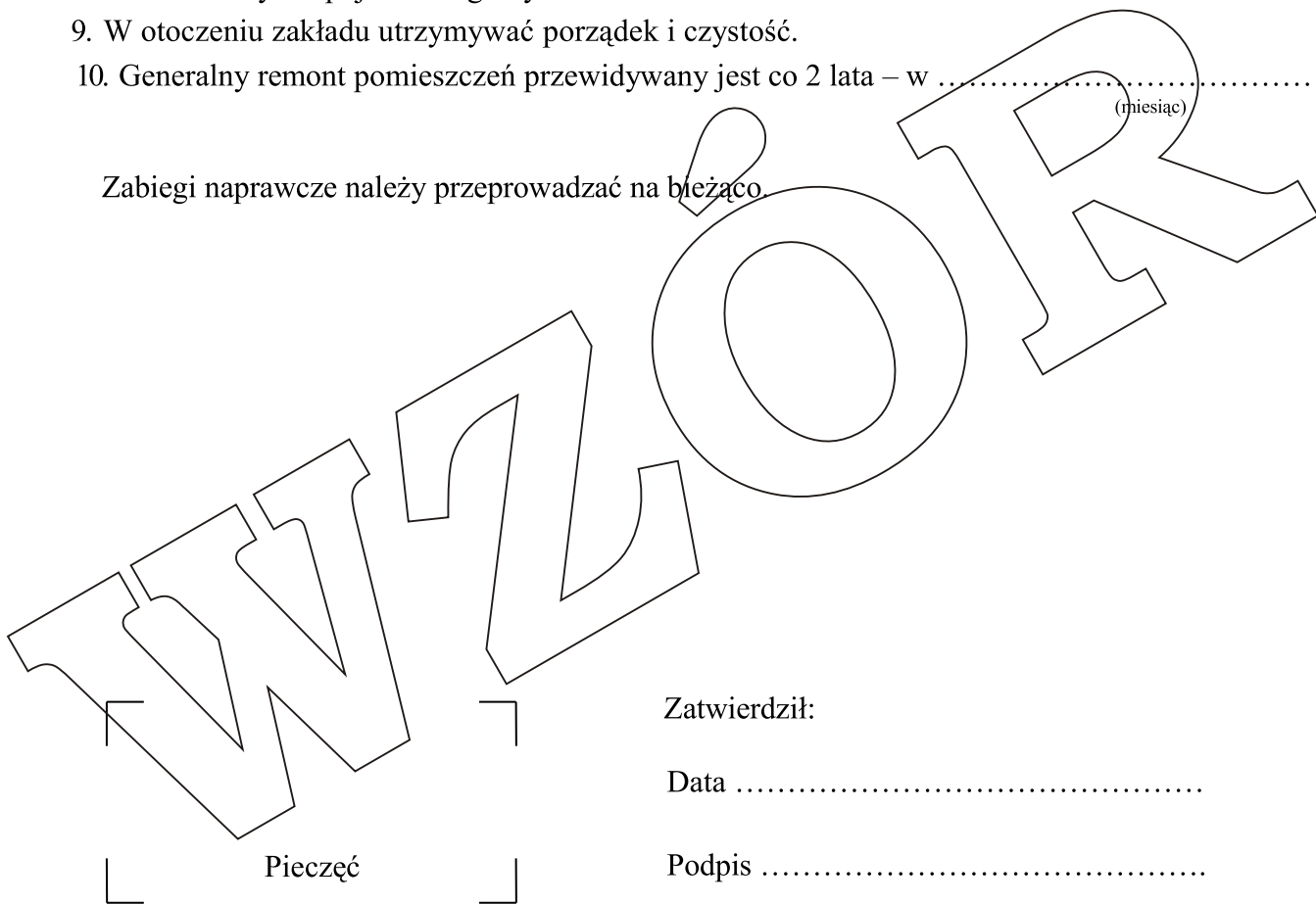
8. Odpadki wynosić do pojemnika ogólnego na zewnątrz zakładu, po dokładnym zamknięciu worka foliowego.

Zawsze zamykać pojemnik ogólny.

9. W otoczeniu zakładu utrzymywać porządek i czystość.

10. Generalny remont pomieszczeń przewidywany jest co 2 lata – w
(miesiąc)

Zabiegi naprawcze należy przeprowadzać na bieżąco.



[]
[]
Pieczeń
[]

Zatwierdził:

Data

Podpis

INSTRUKCJA MYCIA OKAPU NAD STANOWISKIEM SMAŻENIA (instrukcja umieszczona przy okapie)

Uwaga: Wszystkie czynności wykonywać przy użyciu rękawic ochronnych.

1. Zabezpieczyć przed zanieczyszczeniem wszystkie urządzenia smażalnicze.
2. Urządzenia wyłączyć z prądu.
3. Wewnętrzną i zewnętrzną część okapu zmyć preparatem do mycia okapów

.....
(nazwa, producent)

przy użyciu ciepłej wody.

4. Pozostawić naniesiony preparat na minut*
(czas)

5. Zmyć zanieczyszczenia ciepłą wodą.

W przypadku stwierdzenia niedokładnego usunięcia zanieczyszczeń - powtórzyć działanie preparatem czyszczącym.

6. Po dokładnym usunięciu brudu spłukać pozostałe resztki preparatu.
7. Pozostawić okap do wyschnięcia powierzchni (włączyć wentylację).
8. Otoczenie sprzątnąć.
9. Zdjąć rękawice a ręce umyć i zdezynfekować.

* czas pozostawienia preparatu zależy od potrzeb i zaleceń producenta.

┌

Zatwierdził:

Data

└

Pieczęć

Podpis

**INSTRUKCJA
ROZMRAŻANIA, MYCIA DEZYNFEKЦИИ
URZĄDZEŃ CHŁODNICZYCH I ZAMRAŻAREK
(instrukcja umieszczona przy ladzie chłodniczej)**

1. Całość towaru z urządzenia (chłodziarki/zamrażarki) umieścić w działającej chłodziarce/zamrażarce nie podlegającej rozmrażaniu w danym dniu.
2. Wyłączyć urządzenie rozmrażane z prądu.
3. Po rozmrożeniu urządzenia usunąć nieczystości przy użyciu ciepłej wody i detergentu
.....
(nazwa)
4. Zdezynfekować powierzchnie wewnętrzne urządzenia środkiem
.....
(nazwa)
5. Jeżeli środek dezynfekujący wymaga spłukania, wykonać czynność zmycia wszystkich powierzchni ciepłą wodą.
6. Umyte urządzenie pozostawić do wyschnięcia.
7. W ladach przeszklonych części zewnętrzne szyb myć środkiem do mycia szyb
.....
(nazwa)

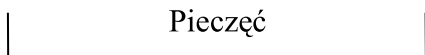
Uwaga: Nie używać tego środka rozpylanego do mycia szyb w wewnętrznej części lada chłodniczej.

8. Włączyć urządzenie do osiągnięcia temperatury wnętrza:
 - chłodziarka - około +2°C
 - zamrażarka - około -18°C
9. Otoczenie urządzenia posprzątać.
10. Umyć i zdezynfekować ręce według instrukcji umieszczonej przy umywalce w sali sprzedażowej oraz przy zlewozmywaku w magazynie /
11. Umieścić towar w urządzeniu. (ew. inne miejsce)
12. Po upływie około 1 godziny sprawdzić prawidłowość temperatury wewnątrz urządzenia na wyświetlaczu elektronicznym.
Urządzenie powinno wskazywać:
 - chłodziarka - około +2°C
 - zamrażarka - około -18°C



Zatwierdził:

Data



Pieczęć

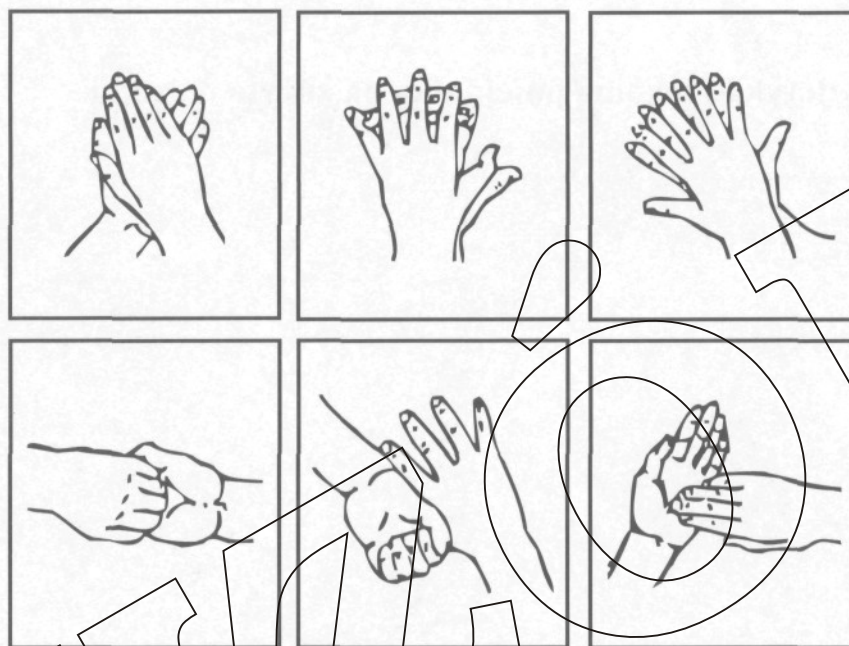
Podpis

INSTRUKCJA MYCIA I DEZYNFEKCJI RĄK

(instrukcja umieszczona przy umywalce w sali sprzedażowej
oraz przy zlewozmywaku w magazynie spożywczym/.....)
(ew. inne miejsce)

Mycie rąk należy wykonywać zgodnie z techniką opracowaną przez prof. G. A. J. Ayliffe'a,
zatwierdzoną przez Europejski Komitet Normalizacyjny - CEN.

Technika mycia rąk



1. Pocieranie wewnętrznych części dłoni.
2. Pocieranie wewnętrzną częścią dłoni o grzbietową część lewej dłoni, a następnie w zmienionej kolejności - wewnętrzną część lewej dłoni o grzbietową- prawej.
3. Pocieranie wewnętrznych części dłoni z przeplecionymi palcami, aż do zagłębień między palcami.
4. Pocieranie górnych części palców prawej dłoni o wewnętrzną część lewej dłoni z palcami złączonymi, a następnie odwrotnie.
5. Obrotowe pocieranie kciuka prawej dłoni o wewnętrzną część zaciśniętej na niej lewej dłoni, a następnie odwrotnie.
6. Obrotowe pocieranie wewnętrznej części prawej dłoni złączonymi palcami lewej dłoni, a następnie odwrotnie.

Mycie rąk

1. Ręce opłukać pod bieżącą wodą.
2. Z naciśniętego dozownika pobrać mydło w płynie i myć ręce zgodnie z podaną techniką przez około 30 sekund.
3. Spłukać ręce ciepłą wodą.
4. Ręce dokładnie osuszyć papierowym ręcznikiem.

Zużyty ręcznik umieścić w pojemniku pod umywalką.

Dezynfekcja rąk

1. Z naciśniętego dozownika pobrać odpowiednią ilość środka dezynfekującego

.....
(podać ile - zgodnie z zaleceniami producenta oraz jakiego środka - podać nazwę)
.....

2. Wcierać środek dezynfekujący zgodnie z podaną techniką przez około 30 sekund, aż do wyschnięcia skóry - jeżeli producent nie zaleca spłukiwania środka dezynfekującego.
3. Spłukać ciepłą wodą - jeżeli tak zaleca producent.
4. Ręce dokładnie osuszyć papierowym ręcznikiem.
5. Zużyty ręcznik umieścić w pojemniku pod umywalką.

Uwaga: Nie należy dotykać rękoma pojemnika na zużyte ręczniki.

WZGLĘDNY

┌

Zatwierdził:

Data

┌

Pieczęć

Podpis

INSTRUKCJA TECHNOLOGICZNA SMAŻENIA FRYTEK

Frytkownice:

Typ.....
(nazwa)

Tester stopnia zużycia tłuszczu
.....
(nazwa)

1. Zamrożone frytki przed procesem smażenia przełożyć z zamrażarki do lodówki (+4°C) w przeddzień użycia (ok. 12 h).
2. Włączyć frytkownicę i rozgrzać tłuszcz do temperatury 170°C (nie przegrzewać tłuszczu).
3. Wrzucić porcję frytek, kontrolując temperaturę smażenia. Temperatura smażenia nie powinna przekraczać 170 -180°C. Czas smażenia - 10 minut.
4. Wyjąć kosz z frytkami do odcieknięcia tłuszczu.
5. Wyłożyć frytki do miski i poporcjować na talerz jednorazowego użytku.
6. Należy kontrolować stopień zużycia tłuszczu smaźalniczego przy użyciu testera zgodnie z instrukcją jego działania. Częstotliwość testu lipidowego należy ocenić wizualnie, ciemny tłuszcz, przez który nie widać dokładnie kratki kosza frytkownicy po jego zanurzeniu w tłuszczu, wskazuje konieczność sprawdzenia jakości tłuszczu.
7. Wymiana tłuszczu smaźalniczego:
 - wyłączyć frytkownicę z prądu,
 - po ostygnięciu wylać tłuszcz do pojemnika przeznaczonego do gromadzenia zużytego tłuszczu, zamknąć i odstawić do szafki na zapleczu (po napełnieniu pojemnika odbiór zużytego tłuszczu zgłasza firmie utylizacyjnej Właściciel zakładu*/.....).
(osoba upoważniona)
 - usunąć z frytkownicy resztki zanieczyszczeń,
 - umyć frytkownicę preparatem do mycia i czyszczenia frytkownic, środek myjący spłukać dokładnie gorącą wodą, pozostawić urządzenie do wyschnięcia,
 - powierzchnie w otoczeniu urządzenia sprzątnąć, umyć i zdezynfekować,
 - umyć i zdezynfekować ręce,
 - napełnić frytkownicę świeżym tłuszczem,
 - włączyć urządzenie.

Uwaga:

- przy działającym urządzeniu należy pamiętać o włączeniu wyciągu w okapie,
- zabiegi wymiany tłuszczu należy zorganizować tak, by jedna frytkownica była zawsze gotowa do użycia w czasie działania zakładu.

*niepotrzebne skreślić

┌

Zatwierdził:

Data

└ Pieczęć

Podpis

INSTRUKCJA TECHNOLOGICZNA SMAŻENIA RYB W PATELNI ELEKTRYCZNEJ

Patelnia:

Typ

(nazwa)

1. Surowiec zamrożony (filety rybne) należy przełożyć do lodówki w kuchni właściwej (+4°C) w przeddzień użycia (ok. 12 h).

Ryby nie mrożone (surowiec oczyszczony) przechowywać w lodówce (+4°C) w sposób nie powodujący zanieczyszczenia wnętrza urządzenia.

2. Włączyć patelnię do osiągnięcia temperatury tłuszczu 150°C.

3. Umieścić porcję ryby i smażyć ok. 15 min.

Nie przekraczać założonej temperatury.

4. Po usmażeniu rybę wyłożyć na siatkę w misce do ocieknięcia tłuszczu.

5. Porcję ryby serwować na talerzu jednorazowego użytku.

6. Należy kontrolować stopień zużycia tłuszczu smaźalniczego przy użyciu testera zgodnie z instrukcją jego działania.

Częstotliwość kontroli wymiany tłuszczu w patelni należy ocenić wizualnie i zastosować test.

7. Wymiana tłuszczu smaźalniczego:

- odłączyć patelnię z prądu,

- pozostawić tłuszcz do ostygnięcia,

- zużyty tłuszcz zlać do pojemnika przeznaczonego do gromadzenia zużytego tłuszczu, zamknąć i odstawić do szafki na zapleczu*/

.....
(ew. inna lokalizacja)

- po napełnieniu pojemnika odbiór zużytego tłuszczu zgłasza firmie utylizacyjnej Właściciel zakładu*/

.....
(osoba upoważniona)

- usunąć z patelni resztki zanieczyszczeń

- umyć patelnię preparatem do mycia i czyszczenia patelni.....

- dokładnie spłukać środkiem myjącym gorącą wodą,

.....
(nazwa, producent)

- pozostawić urządzenie do wyschnięcia,

- powierzchnie w otoczeniu urządzenia sprzątnąć, umyć i zdezynfekować,

- umyć i zdezynfekować ręce,

- napełnić patelnię świeżym tłuszczem,

- włączyć urządzenie,

Uwaga:

- przy działającym urządzeniu należy pamiętać o włączeniu wyciągu w okapie,

- zabiegi wymiany tłuszczu należy tak zorganizować, by nie powodować wyłączenia patelni z użytku w czasie działania zakładu.

*niepotrzebne skreślić

□ □

Zatwierdził:

Data

□ Pieczęć □

Podpis

INSTRUKCJA TECHNOLOGICZNA POSTĘPOWANIA Z SURÓWKAMI

1. Surówki w opakowaniach transportowych (wiaderkach) przechowywać w magazynie chłodniczym w lodówce, w temperaturze 0-4°C.
2. Porcję surówki przełożyć do pojemnika kuchennego, przenieść do kuchni właściwej i umieścić w lodówce, w temperaturze 0-4°C.
3. Po nałożeniu porcji przy użyciu szczypec na talerz jednorazowego użytku pojemnik zamknąć i wstawić do lodówki.

Uwaga:

- Nie przechowywać surówek w opakowaniach transportowych w lodówce w kuchni właściwej oraz poza urządzeniem chłodniczym,
- Przestrzegać ciągłości łańcucha chłodniczego.

WZGLĄD

┌ ┐

Zatwierdził:

Data

└ ┘
Pieczęć

Podpis

INSTRUKCJA TECHNOLOGICZNA PARZENIA KAWY I HERBATY

Maszyna do parzenia:

Typ.....
(nazwa)

Preparat do usuwania kamienia

.....
(nazwa)

A. Parzenie kawy

1. Wsypać miarkę kawy do pojemnika z filtrem papierowym (w części kawowej).
2. Do pojemnika na wodę wlać miarkę zimnej wody.
3. Włączyć urządzenie.
4. Kawę podawać w kubkach jednorazowego użytku.

B. Parzenie herbaty

1. Wsypać miarkę herbaty do pojemnika z filtrem papierowym (w części herbacianej).
2. Do pojemnika na wodę wlać miarkę zimnej wody.
3. Włączyć urządzenie.
4. Herbatę podawać w kubkach jednorazowego użytku.

C. Przepisy wspólne

1. Po każdorazowej zaparzonej porcji kawy/herbaty dzbanki i pojemnik na filtr należy umyć i założyć nowy filtr papierowy.
2. Zabieg usunięcia kamienia z maszyny do parzenia kawy/herbaty należy wykonać raz w tygodniu*.....
(jak często)

w następujący sposób:

-wlać do pojemników na wodę maksymalną ilość zimnej wody.

-sypać do wody w maszynie preparat do usuwania kamienia

(nazwa, producent)

(proporcje ilościowe odkamieniacza do wody zgodne ze wskazaniem producenta),

-włączyć urządzenie,

-po zakończeniu cyklu parzenia wyłączyć maszynę i wylać wodę z dzbanków,

-powtórzyć powyższe czynności bez dodatku odkamieniacza.

* częstotliwość zabiegu zależy od stopnia twardości wody

[]

Zatwierdził:

Data

[Pieczęć]

Podpis

INSTRUKCJA TECHNOLOGICZNA WYDAWANIA DAŃ I NAPOJÓW

(dania z kuchni właściwej podawane są do części bufetowej przez okienko podawcze)

1. Wszystkie dania i napoje należy wydawać wyłącznie w naczyniach jednorazowego użytku.
2. Sztućce jednorazowe przed podaniem Konsumentowi należy zawinąć w papierową serwetkę.
3. Gorące napoje serwować zgodnie z przyjętą zasadą:

- kawa -
(rodzaj, pojemność kubka)

-herbata -
(rodzaj, pojemność kubka)

- napoje chłodzące bezalkoholowe -
(rodzaj, pojemność kubka)

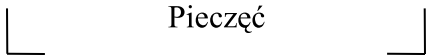
- piwo -
(rodzaj, pojemność kubka)

Uwaga: Badania mikrobiologiczne wybranych potraw planowane są
(jak często)

(W)
(miesiące)

WZWL

ZOB



Pieczęć

Zatwierdził:

Data

Podpis

INSTRUKCJA ZABEZPIECZENIA PRZED SZKODNIKAMI

W zakładzie stosowana jest profilaktyka dotycząca zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami.

1. W oknach otwieranych w kuchni zastosowane są siatki przeciw owadom.

Siatki są myte w miarę potrzeb oraz wymieniane na nowe w miarę konieczności.

2. W części produkcyjnej oraz w sali konsumenckiej umieszczono lampy owadobójcze.

3. W magazynie na zapleczu zakładu ustawiono pułapki żywołowne na gryzienie.

4. Monitoring oraz wszelkie zabiegi wykonuje firma
(nazwa firmy DDD)

z którą zakład ma podpisaną umowę na usługi.

Umowa oraz protokoły z czynności wykonywanych przez firmę DDD znajdują się w Książce sanitarnej.

5. Pracownicy zakładu zobowiązani są do codziennego zgłaszania Właścicielowi */.....

.....
(osobie upoważnionej)
wszelkich uwag oraz ewentualnych śladów występowania szkodników w zakładzie.

6. Właściciel zakładu */..... w przypadkach
(osoba upoważniona)
koniecznych powiadamia firmę DDD w celu podjęcia natychmiastowych działań.

_____ * niepotrzebne skreślić

Zatwierdził:

Data

Podpis

Pieczęć

INSTRUKCJA PRZYJĘCIA TOWARU ORAZ SPOSÓB MAGAZYNOWANIA

(wszelkie dostawy do zakładu przywożone są przez dostawców ich środkami transportu)

1. Przy każdej dostawie towaru wypełnić "Kartę przyjęcia towaru do zakładu" sprawdzając wszystkie parametry w niej wyszczególnione.
2. Po przyjęciu dostawy rozmieścić artykuły zgodnie z miejscem ich przeznaczenia.
3. Środki spożywcze łatwo psujące się umieścić niezwłocznie w urządzeniach chłodniczych, mrożonki włożyć do zamrażarek.

4. Kontrolować razy dziennie** (o godz.)
(jak często)

temperaturę w urządzeniach chłodniczych i w zamrażarkach.

Zapisów dokonywać na "Karcie kontroli temperatury w urządzeniach chłodniczych i w zamrażarkach (Rejestry miesięczne).

5. Zwrócić uwagę na prawidłową segregację środków żywnościowych.

Stosować przy tym zasadę "pierwsze weszło, pierwsze wyszło".

6. Przy dostawie jaj należy wykazać szczególną ostrożność.

Jaja przed umieszczeniem w magazynie przełożyć do miski i przed wniesieniem do kuchni właściwej zdezynfekować.

Dezynfekcję jaj przeprowadzić przy użyciu aparatu

.....
(nazwa)

Po każdorazowym kontakcie z jajami należy umyć i zdezynfekować ręce.

7. Sprawdzić czy w magazynie nie zalegają środki spożywcze przeterminowane.

W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości, towar wycofać z obrotu i umieścić go w miejscu oznakowanym*/....., że towar nie podlega sprzedaży.

Powiadomić o tym Właściciela zakładu*/.....
(ew. nazwa pomieszczenia)

Właściciel */.....
(osobę upoważnioną)

.....podejmuje decyzję o sposobie postępowania z niewłaściwym towarem i zapisuje jaw "Karcie reklamacji towaru" (Rejestr ogólny).

8. Sprawdzić czy opakowania środków spożywczych wyeksponowanych w bufecie nie są zakurzone lub uszkodzone (batony, cukierki, chipsy).

Usunąć natychmiast stwierdzone nieprawidłowości.

Uwaga: Konserwację aparatu do dezynfekcji jak przeprowadza się

jeden raz do roku – w
(miesiąc)

* niepotrzebne skreślić

** częstotliwość wykonywania pomiarów zależy od indywidualnych potrzeb i doświadczenia przedsiębiorcy

Zatwierdził:

Data

Pieczęć

Podpis

INSTRUKCJA PRZYJĘCIA URZĘDOWEJ KONTROLI OSÓB WIZYTUJĄCYCH

1. Osoby wizytujące wprowadzić do pomieszczenia biurowego przez drzwi od strony zaplecza.
2. Na odzież wierzchnią zapewniono w pomieszczeniu wieszak.
3. Osoby wizytujące zaopatrzyć w fartuchy ochronne.

Fartuchy jednorazowe znajdują się w szafce przy wieszaku/
(ew. inne miejsce)

4. Osobom kontrolującym z urzędu należy udostępnić odpowiednią dokumentację.
5. Czynności związane ze sporządzeniem protokołu i przeglądaniem dokumentacji powinny odbywać się w pomieszczeniu biurowym.
6. Osobą odpowiedzialną za przyjęcie osób kontrolujących, w przypadku nieobecności Właściciela, jest

(imię i nazwisko pracownika, stanowisko)

WZGLĄDZAJĄC

┌

Zatwierdził:

Data

└

Pieczęć

Podpis

REJESTR PRACOWNIKÓW ZAPOZNANYCH Z INSTRUKCJAMI DOBREJ PRAKTYKI HIGIENICZNEJ

Z instrukcjami Dobrej Praktyki Higienicznej w dniu
(data)

zapoznano niżej wymienionych pracowników:

.....
(imię i nazwisko pracownika)
(podpis pracownika)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Szkolenie przypominające, dotyczy zasad GHP, przeprowadzane jest jeden raz na kwartał.

┌

Zatwierdził:

Data

┌
Pieczeń
└

Podpis

**ZAPISY WYKONYWANYCH
CZYNNOŚCI**

WZŁÓR

Spis kart wykonywanych czynności

1. Karta dopuszczenia pracownika w danym dniu pracy.
2. Rejestr mycia okapu nad stanowiskiem smażenia.
3. Rejestr rozmrażania, mycia i dezynfekcji urządzeń chłodniczych.
4. Rejestr rozmrażania, mycia i dezynfekcji zamrażarek.
5. Rejestr wymiany tłuszczu smaźalniczego w patelni elektrycznej, frytkownicy.
6. Karta kontroli temperatury urządzenia chłodniczego/zamrażarki.
7. Karta kontroli zapisów temperatury i wilgotności w magazynie.
8. Karta kontroli przyjęcia towaru.
9. Protokół szkolenia okresowego wewnętrznego.
10. Protokół szkolenia zewnętrznego pracowników.
11. Karta reklamacji towaru.
12. Karta kontroli wewnętrznej.

WZŁÓŻ

**KARTA DOPUSZCZENIA PRACOWNIKA
W DANYM DNIE DO PRACY**

Data	L. p.	Imię i nazwisko	Przyczyna niedopuszczenia	Podpis osoby upoważnionej

WAKACJE

┌

└

Zatwierdził:
 Data
 Podpis

**REJESTR MYCIA OKAPU
NAD STANOWISKIEM SMAŻENIA**

(Rejestry kwartalne)

.....
(kwartał)

Data	Wykonał	Sprawdził	Uwagi

Zalecenia ogólne

.....
.....
.....



Pieczęć

Zatwierdził:

Data

Podpis

REJESTR ROZMRAŻANIA, MYCIA I DEZYNFEKCJI URZĄDZEŃ CHŁODNICZYCH

Urządzenie nr
.....

Urządzenie nr
.....

Urządzenie nr
.....

.....
(miesiąc)

Data wykonania	Wykonał			Wykonał	Uwagi
	nr	nr	nr		

Zalecenia ogólne

.....
.....
.....

┌ ┐
Pieczeń └

Zatwierdził:
Data
Podpis

REJESTR ROZMRAŻANIA, MYCIA I DEZYNFEKCJI ZAMRAŻAREK

.....
(przeznaczenie zamrażarki, nr seryjny)

.....
(rok)

Miesiąc	Dzień	Wykonał	Sprawdził	Data	Uwagi
Styczeń					
Luty					
Marzec					
Kwiecień					
Maj					
Czerwiec					
Lipiec					
Sierpień					
Wrzesień					
Październik					
Listopad					
Grudzień					

Zalecenia ogólne

.....
.....
.....

Zatwierdził:

Data

Podpis

Pieczęć

REJESTR WYMIANY TŁUSZCZU SMAŻALNICZEGO W PATELNI ELEKTRYCZNEJ, FRYTKOWNICY

.....
(rodzaj urządzenia, nr seryjny)

.....
(miesiąc)

L.p.	Data wymiany tłuszczu	Ilość zużytego tłuszczu	Wykonał	Uwagi
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				

Zalecenia ogólne

.....
.....
.....

┌

Zatwierdził:

Data

└

Pieczęć

└

Podpis

REJESTR KONTROLI TEMPERATURY URZĄDZENIA CHŁODNICZEGO/ZAMRAŻARKI

.....
(rodzaj urządzenia, nr seryjny)

.....
(miesiąc)

Dzień	Temperatura (°C)	Godziny * odczytu	Wykonał	Uwagi
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				

.....
** częstotliwość wykonywania pomiarów zależy od indywidualnych potrzeb i doświadczenia przedsiębiorcy

Dzień	Temperatura (°C)	Godziny * odczytu	Wykonał	Uwagi
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				

Zalecenia ogólne

.....

.....

.....

** częstotliwość wykonywania pomiarów zależy od indywidualnych potrzeb i doświadczenia przedsiębiorcy



Zatwierdził:

Data



Pieczęć

Podpis

KARTA KONTROLI ZAPISÓW TEMPERATURY I WILGOTNOŚCI W MAGAZYNIE

(miesiąc)

Data	Godzina	Temperatura (°C)	Wilgotność (%)	Wykonał	Uwagi

Zalecenia ogólne

.....

.....

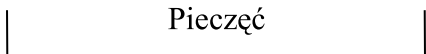
.....

** częstotliwość wykonywania pomiarów zależy od indywidualnych potrzeb i doświadczenia przedsiębiorcy



Zatwierdził:

Data



Pieczęć

Podpis

KARTA KONTROLI PRZYJĘCIA TOWARU

Towar:	Data przyjęcia:	Nr zamówienia:	Dokument dostawy:
	Godzina przyjęcia towaru:		
Parametry podlegające kontroli	Zgodne	Niezgodne	Uwagi - decyzja
Świadectwa jakościowe			
Stan higieniczny samochodu			
Higiena osobista dostawcy – kierowcy			
Stan opakowań			
Oznakowanie			
Data przydatności do spożycia			
Data minimalnej trwałości			
Temperatura przewozu towaru (odpowiednia dla danej grupy towarowej) - surówki od 0 do +4°C - mięso od -1 do +4°C - ryby świeże od 0 do +4°C - mrożonki max – 18°C - - -			
Decyzja o dostawie towaru	przyjęto/nie przyjęto*		
Przyjmujący:	Dostawca – kierowca:		
..... (imię, nazwisko i podpis) (imię, nazwisko i podpis)		

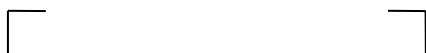
* niepotrzebne skreślić

Zalecenia ogólne

.....

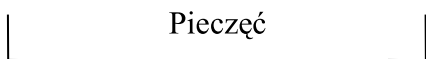
.....

.....



Zatwierdził:

Data



Pieczęć

Podpis

PROTOKÓŁ SZKOLENIA OKRESOWEGO WEWNĘTRZNEGO

Data szkolenia

Miejsce szkolenia

Prowadzący szkolenie

Temat szkolenia

.....
.....

Szczegółowe zagadnienie szkolenia

.....
.....
.....
.....
.....

Uczestnicy szkolenia

Imię i nazwisko	Stanowisko	Podpis

┌

Zatwierdził:

Data

┌
Pieczeń

Podpis

PROTOKÓŁ SZKOLENIA ZEWNĘTRZNEGO PRACOWNIKÓW

Data szkolenia

Miejsce szkolenia

Prowadzący szkolenie

Temat szkolenia

.....
.....

Szczegółowe zagadnienie szkolenia

.....
.....
.....
.....

Uczestnicy szkolenia

Imię i nazwisko	Stanowisko	Podpis

┌

Zatwierdził:

Data

└ Pieczęć ┘

Podpis

Do protokołu należy załączyć zaświadczenia o ukończeniu szkolenia

WZŁÓR

Data	Przedmiot reklamacji	Powód reklamacji	Sposób załatwienia reklamacji	Wykonał	Sprawdził

WZK

Pieczęć

Pieczęć

Zatwierdził:

Data

Podpis

KARTA KONTROLI WEWNĘTRZNEJ

.....
(miesiąc)

Obszar kontroli	Stwierdzenie nieprawidłowości	Działania naprawcze do wykonania	Odpowiedzialny za realizację	Uwagi dodatkowe
Stan techniczny pomieszczeń				
Woda				
Odpady				
Szkodniki				
Higiena pracowników				
Porządek, czystość, higiena w sklepie i otoczeniu				
Urządzenia, przyrządy				
Przyjęcie towaru				
Magazynowanie, ekspozycja towaru				

Obszar kontroli	Stwierdzenie nieprawidłowości	Działania naprawcze do wykonania	Odpowiedzialny za realizację	Uwagi dodatkowe
Reklamacje konsumentów				
Szkolenia wewnętrzne / zewnętrzne				

WYKORZYSTAJ

Zatwierdził:

Data

Podpis