



"Linia" Promocja Zdrowego Stylu Życia Jolanta Chłopecka to firma świadcząca usługi gastronomiczne dla szkół. Zadowolenie naszych małych konsumentów jest dla pracowników firmy priorytetowe, a dbałość o dzieci przekłada się na jakość świadczonych usług gastronomicznych i serwowanych potraw.

Podstawowym celem firmy jest osiągnięcie pełnego zadowolenia wszystkich naszych konsumentów, jak i dostarczanie im potraw bezpiecznych i dostosowanych do wymagań formalno-prawnych, obowiązujących na terenie kraju. Naszą pracę chcemy wykonywać tak, aby wszystkie potrawy, które są produkowane i serwowane były jak najwyższej jakości. Chcemy, aby nasi konsumenci kojarzyli nas z zaufaniem i profesjonalizmem, a także rzetelną i fachową obsługą na każdym kroku naszej działalności.

Wychodząc naprzeciw rosnącym wymaganiom prawnym opracowano i wdrożono, wciąż udoskonalany System Analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontrolnych – HACCP. W fazie magazynowania, produkcji, serwowania stosujemy Dobre Praktyki Higieniczne (GHP) oraz Dobre Praktyki Produkcyjne (GMP) dla osiągania celów wynikających z założeń systemu HACCP zgodnego z Codex Alimentarius oraz USTAWĄ O BEZPIECZEŃSTWIE ŻYWNOŚCI.

Cały personel zna i stosuje politykę i procedury zawarte w Księdze HACCP i dokumentacji towarzyszącej. Kierownictwo firmy deklaruje, że dąży wszelkimi staraniami, aby polityka bezpieczeństwa żywności była w pełni realizowana.

Od dnia 18-05-2020r. Firma Linia Promocja Zdrowego Stylu Życia wprowadza wewnętrzne dodatkowe procedury związane z zagrożeniem epidemiologicznym ZGODNE Z WYTYCZNYMI Głównego Inspektora Sanitarnego.

Wytyczne postępowania dla Pracowników firmy LINIA Promocja Zdrowego Stylu Życia

- 1)** myją i dezynfekują ręce każdorazowo:
 - a) przed rozpoczęciem pracy,
 - b) przed kontaktem z żywnością, która jest przeznaczona do bezpośredniego spożycia, ugotowana, upieczona, usmażona,
 - c) po obróbce lub kontakcie z żywnością surową, nieprzetworzoną,
 - d) po zajmowaniu się odpadami/śmieciami,
 - e) po zakończeniu procedur czyszczenia/dezynfekcji,
 - f) po skorzystaniu z toalety,
 - g) po kaszlu, kichaniu, wydmuchaniu nosa
 - h) po jedzeniu i piciu
- 2)** myją ręce zgodnie z instrukcją umieszczoną w pomieszczeniach sanitarno-higienicznych;
- 3)** wejście na teren kuchni możliwe jest po zmierzeniu temperatury:
 - a) temperatura powyżej 37,5 C-zakaz wstępu na teren kuchni, odesłanie do domu pracownika i zastosowanie się do procedur obowiązujących na terenie kraju
- 4)** podczas pracy w kuchni noszą i używają środki ochrony osobistej: rękawiczki, maseczki, odzież ochronną, jednorazowe fartuchy, jednorazowe czepki, odpowiednie obuwie, zużyte środki ochrony osobistej wymieniają
- 5)** odbierając produkty dostarczane przez osoby z zewnątrz, zakładają rękawiczki oraz maseczki ochronne;
- 6)** wyrzucają środki ochrony osobistej i wszelkie opakowania, w których zostały dostarczone produkty do worka na śmieci i zamykają go szczelnie;
- 7)** jeśli rozpakowanie produktu w danym momencie nie jest możliwe lub musi on pozostać w opakowaniu, pracownik kuchni myje i dezynfekuje opakowanie;
- 8)** przygotowując posiłki zachowują od siebie bezpieczny dystans, zgodny z obowiązującymi przepisami ok 2m;
- 9)** myją i wyparzają wielorazowe naczynia i sztucze w zmywarce w temperaturze 90° C przy użyciu specjalistycznych detergentów
- 10)** w ramach profilaktyki przeprowadzają wzmożoną dezynfekcję oraz dezynfekcje międzyoperacyjną (klamki, blaty, kontakty, sanitariaty, lodówki) (zapisy prowadzone w formie karty obserwacyjnej)
- 11)** po zakończonej pracy dezynfekują blaty kuchenne, stanowiska robocze, sprzęt oraz wszystkie pomieszczenia kuchenne środkami myjącymi i dezynfekującymi
- 12)** personel kuchenny nie może kontaktować z dziećmi oraz personelem opiekującym się dziećmi
- 13)** na terenie kuchni przebywają tylko pracownicy kuchni, pracownicy kuchni nie przebywają na terenie pomieszczeń szkolnych

14) do pracy w podmiocie przychodzą tylko jedynie zdrowe osoby, bez jakichkolwiek objawów wskazujących na chorobę zakaźną

Postępowanie przy przyjmowaniu artykułów spożywczych przez pracowników Firmy Linia Promocja Zdrowego Stylu Życia

Firma Linia Promocja Zdrowego Stylu Życia korzysta z certyfikowanych dostawców artykułów spożywczych, którzy oświadczają, że w związku z panującą pandemią Covid-19, w całym procesie produkcyjnym i logistycznym przestrzegają reżimu sanitarnego, tzn. dezynfekcji rąk, obowiązku noszenia maseczek, rękawiczek, unikanie bezpośrednich kontaktów między pracownikami.

Dostawa i przyjęcie towaru odbywa się poza obszarem produkcyjnym kuchni szkolnej, w wyznaczonym miejscu, dostawca wyposażony jest w środki ochrony osobistej (maseczki, rękawiczki) oraz w płyn do dezynfekcji rąk. Pracownik firmy Linia wyposażony w środki ochrony osobistej (maseczki, rękawiczki, czepki, ubranie ochronne, obuwie) odbiera towar. Należy ograniczyć kontakt dostawców z personelem kuchni.

Postępowanie przy wydawaniu posiłków przez pracowników Firmy Linia Promocja Zdrowego Stylu Życia

Pracownicy Firmy Linia Promocja Zdrowego Stylu Życia przygotowane posiłki wydają w zabezpieczonych i zamkniętych pojemnikach do wyznaczonego miejsca przez Dyrektora szkoły lub przedszkola. W ten sposób zabezpieczone potrawy odbierane są przez pracowników szkoły lub przedszkola i rozwożone do sal.

Personel kuchni zabezpieczony jest w środki ochrony osobistej. Przekazanie potraw odbywa się bezkontaktowo, personel kuchni nie kontaktuje się z personelem szkoły lub przedszkola.

Pracownicy Firmy Linia Promocja Zdrowego Stylu Życia odbyli szkolenie z zakresu bezpieczeństwa żywności, dezynfekcji i postępowania w okresie pandemii. Materiał szkoleniowy poniżej.

Jak chronić się przed koronawirusem

Nowy koronawirus SARS-Cov-2 wywołuje chorobę o nazwie COVID-19. Choroba objawia się najczęściej gorączką, kaszlem, dusznościami, bólami mięśni, zmęczeniem. Wirus przenosi się drogą kropelkową. Aktualnie nie ma przeciw niemu szczepionki, można natomiast stosować inne metody zapobiegania zakażeniu.

SPOSOBY OGRANICZENIA RYZYKA ZAKAŻENIA KORONAWIRUSEM

1.



Częste przecieranie rąk chusteczkami do dezynfekcji na bazie alkoholu lub mycie rąk wodą i mydłem

2.



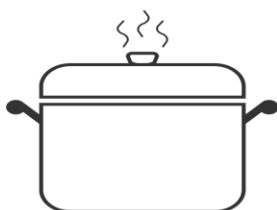
Podczas kaszlu i kichania zakrywanie ust i nosa zgiętym łokciem lub chusteczką; chusteczkę należy natychmiast wyrzucić i umyć ręce

3.



Unikanie bliskiego kontaktu z każdym, kto ma gorączkę i kaszel

4.



Dokładne gotowanie mięsa i jajek

Najbardziej narażone na rozwinięcie ciężkiej postaci choroby i zgon są osoby starsze, z obniżoną odpornością, którym towarzyszą inne choroby, w szczególności przewlekłe.

CHROŃ INNYCH PRZED ZACHOROWANIEM

1.



Unikaj bliskiego kontaktu z innymi kiedy masz katar, kaszel lub gorączkę

2.



Nie spluwaj w miejscach publicznych

3.



Jeśli masz gorączkę, kaszel i trudności z oddychaniem zwróć się o pomoc do lekarza; przełącz informację o miejscach i czasie swoich ostatnich podróży

MASECZKI



Nie zaleca się używania masek na twarz przez zdrowych ludzi w celu zapobiegania rozprzestrzenianiu się nowego koronawirusa.

Używaj maseczek tylko wtedy, gdy masz objawy ze strony układu oddechowego (kaszel lub kichanie), podejrzewasz u siebie infekcję przebiegającą z łagodnymi objawami lub opiekujesz się osobą z podejrzeniem zakażenia.

Jak skutecznie myć ręce?



1 Zwilż ręce ciepłą wodą. Nałóż mydło w płynie w zagłębienie dłoni.



2 Namydl obydwie wewnętrzne powierzchnie dłoni.



3 Spleć palce i namydl je.



4 Namydl kciuk jednej dłoni drugą ręką i na przemian.



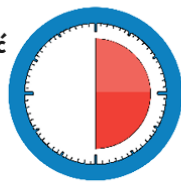
5 Namydl wierzch jednej dłoni wnętrzem drugiej dłoni i na przemian.



6 Namydl obydwa nadgarstki.



7 Splucz starannie dłonie, żeby usunąć mydło. Wysusz je starannie.



**Całkowity czas:
30 sekund**

Nie zapomnij umyć tych obszarów:



Główny Inspektorat Sanitarny



/GIS_gov



/GISgovpl



/GIS_gov_pl



/gis.gov.pl

Jak skutecznie dezynfekować ręce?

Użyj środka do dezynfekcji rąk,
który zawiera co najmniej 60% alkoholu.

Czas trwania:
do wyschnięcia
dłoni



1 Nanieś taką ilość preparatu, aby dłonie były całkowicie zwilżone



5 Pocieraj górną część palców prawej dłoni o wewnętrzną część lewej dłoni i odwrotnie



2 Pocieraj dłoń o dłoń rozprawdając preparat na całą powierzchnię



6 Ruchem obrotowym pocieraj kciuk lewej dłoni wewnętrzną częścią prawej dłoni i odwrotnie



3 Pocieraj wewnętrzną część prawej dłoni o grzbietową część lewej dłoni i odwrotnie



7 Ruchem okrężnym opuszkami palców prawej dłoni pocieraj wewnętrzne zagłębienie lewej dłoni i odwrotnie



4 Spleć palce i pocieraj wewnętrznymi częściami dłoni



8 Po wyschnięciu ręce są zdezynfekowane


Ministerstwo Zdrowia



Jak prawidłowo nałożyć i zdjąć maseczkę



1



Przed nałożeniem maski **umyj ręce mydłem i wodą** lub **płynem do dezynfekcji na bazie alkoholu**

2



Zakryj usta i nos maską i upewnij się, że między twarzą a maską **nie ma żadnych przerw**

3



Unikaj dotykania maski podczas jej używania; jeśli to zrobisz, umyj ręce mydłem i wodą lub płynem do dezynfekcji na bazie alkoholu

4



Wymień maskę na nową, gdy tylko będzie wilgotna, nie używaj ponownie masek jednorazowych

5



Aby zdjąć maskę - chwyć ją od tyłu za wiązanie (nie dotykaj przodu maski!)

6



Wyrzuć maseczkę do zamykanego pojemnika; umyj ręce mydłem i wodą lub płynem do dezynfekcji na bazie alkoholu



Nie wrzucaj maseczki do toalety!


Ministerstwo Zdrowia





Jak prawidłowo nałożyć i zdjąć rękawice



Przed nałożeniem na dłonie rękawic **dokładnie umyj ręce wodą z mydłem** przez minimum 20 sekund

ZAKŁADANIE:



1

Wyjmij rękawicę z opakowania



2

Uchwyć ją w miejscu, w którym powinien znajdować się nadgarstek i płynnym ruchem wsuń ją na dłoń



3

Natóż pierwszą rękawicę



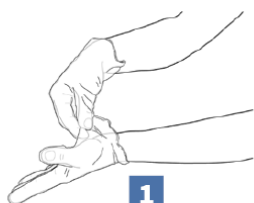
4

Drugą rękawicę wyjmij gołą dłonią



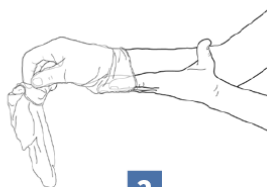
5

Odwiń zewnętrzną powierzchnię nakładanej rękawicy zgiętymi palcami dłoni w rękawicy i natóż na drugą rękę



1

Złap palcami jedną rękawicę na wysokości nadgarstka i ściągnij ją wywracając rękawicę wewnętrzną stroną na wierzch



2

Trzymaj zdjętą rękawicę w ręce w rękawiczce i ruchem ślizgowym włóż palec gołej ręki między rękawicę a nadgarstek. Zdejmij drugą rękawicę zdejmując ją wzdłuż dłoni, a następnie naciągnij na trzymaną w palcach rękawicę



3

Wrzuć zdjęte rękawice do kosza

ZDJEMOWANIE:



Nie wrzucaj rękawiczek do toalety!



Nie dotykaj twarzy w rękawiczkach!

Koronawirus:

Zarządzenie do bezwzględnego stosowania przez pracowników Linia Promocja Zdrowego Stylu Życia

Mając na celu zredukowanie ekspozycji i transmisji chorób oraz zapobieganie zanieczyszczenia żywności potencjalnie chorobotwórczymi mikroorganizmami, których źródłem mogą być osoby mające kontakt z żywnością, dotyczy to również SARS COV-2 należy bezwzględnie stosować dobre praktyki higieniczne, które obejmują:

1) właściwą higienę rąk

Należy pamiętać o częstym myciu rąk wodą z mydłem, a jeśli nie ma takiej możliwości dezynfekować je płynami/żelami na bazie alkoholu (min. 60%). Wirus osłonięty jest cienką warstwą tłuszczową, którą niszczą detergenty, mydło, środki dezynfekcyjne, promienie UV.

Mycie rąk z użyciem wodą z mydłem zabija wirusa, jeśli znajduje się on na rękach.

2) higienę kasłania/kichania

Podczas kaszlu i kichania należy zakryć usta i nos zgiętym łokciem lub chusteczką - jak najszybciej wyrzucić chusteczkę do zamkniętego kosza i umyć ręce używając mydła i wody lub zdezynfekować je środkami na bazie alkoholu (min. 60%).

Zakrycie ust i nosa podczas kaszlu i kichania zapobiega rozprzestrzenianiu się zarazków,

w tym wirusów. Jeśli nie przestrzega się tej zasady można łatwo zanieczyścić przedmioty, powierzchnie lub dotykane, np. przy powitaniu, osoby.

3) zasady bezpieczeństwa żywności

4) ograniczenie przez pracowników bliskiego kontaktu z każdą osobą, która ma objawy chorobowe ze strony układu oddechowego (kichanie, kaszel)

Należy zachować co najmniej 1-1,5 metr odległości z osobą, która kaszle, kicha i ma gorączkę. Gdy ktoś z chorobą układu oddechowego, taką jak zakażenie koronawirusem, kaszle lub kicha, wydała pod ciśnieniem małe kropelki zawierające wirusa. Jeśli jest się zbyt blisko, można wdychać wirusa.

5) osoby chore wykazujące ww. objawy nie mogą przystąpić do pracy

Pracownicy muszą myć ręce:

- 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;
- po kontakcie z pieniędzmi;

Mając na uwadze obowiązujące przepisy w zakresie bezpieczeństwa żywności wskazane jest:

Bezwzględne przestrzeganie zasad higieny osobistej, mycia rąk, obowiązku informowania o złym stanie zdrowia, nie tylko osobom mającym bezpośredni kontakt z zakładem i żywnością, ale również Dyrektorowi szkoły

Wzmocniony nadzór nad przestrzeganiem zasad higieny przez pracowników

Zwiększenie częstotliwości czyszczenia i dezynfekcji powierzchni roboczych, podłóg, maszyn, tam, gdzie pracownicy są potencjalnym źródłem zanieczyszczenia

Starać się ograniczać w miarę możliwości ekspozycję żywności nieopakowanej

Zwracać uwagę na właściwą higienę (niekastanie/kichanie w stronę innych osób i w stronę towaru)

Ograniczyć dostęp do zakładu produkcji przez osoby zewnętrzne

Zarówno pracownicy, jak i ich rodziny powinny przestrzegać zasad higieny, stosować ograniczenia zalecane aktualnie przez władze

Kolejnym działaniem jest egzekwowanie podziału na strefy, szczególna dbałość o higienę miejsc wspólnych takich jak szatnie, przebieralnie, łazienki

Wzmocniona procedura mycia i czyszczenia toalet

Szczególna dbałość o czystość i higienę szatni, przebieralni, łazienek

Szczególny nadzór nad procedurami mycia i czyszczenia toalet

Stosowanie masek ochronnych oraz rękawiczek

- **ZASADY POSTĘPOWANIA W CZASIE ZAGROŻENIA KORONAWIRUSEM**
- **1. Często myj ręce**

- Należy pamiętać o częstym myciu rąk wodą z mydłem, a jeśli nie ma takiej możliwości dezynfekować je płynami/żelami na bazie alkoholu (min. 60%). Istnieje ryzyko przeniesienia wirusa z zanieczyszczonych powierzchni na ręce, dlatego częste mycie rąk zmniejsza ryzyko zakażenia.
- **2. Podczas powitania unikaj uścisków i podawania dłoni**
- W ciągu dnia dłonie dotykają wielu powierzchni, które mogą być zanieczyszczone wirusem. Powstrzymaj się od uścisków, całowania i podawania dłoni na powitanie.
- **3. Unikaj płatności gotówką, korzystaj z kart płatniczych**
- Na powierzchni banknotów i monet mogą znajdować się wirusy i bakterie. W miarę możliwości unikaj płatności gotówką. Korzystaj z kart płatniczych i bankowości elektronicznej.
- **4. Unikaj dotykania oczu, nosa i ust**
- Dłonie dotykają wielu powierzchni, które mogą być zanieczyszczone wirusem. Dotknięcie oczu, nosa lub ust zanieczyszczonymi rękami może spowodować przeniesienie wirusa z powierzchni na siebie.
- **5. Regularnie myj lub dezynfekuj powierzchnie dotykowe**
- Powierzchnie dotykowe, w tym biurka, lamy i stoły, klamki, włączniki światła, poręcze muszą być regularnie przecierane z użyciem wody z detergentu lub środka dezynfekcyjnego. Wszystkie miejsca, z których często korzystają ludzie powinny być starannie dezynfekowane.
- **6. Regularnie dezynfekuj swój telefon i nie korzystaj z niego podczas spożywania posiłków**
- Na powierzchni telefonów komórkowych bardzo łatwo gromadzą się chorobotwórcze drobnoustroje. Regularnie przecieraj lub dezynfekuj swój telefon komórkowy (np.: wilgotnymi chusteczkami nasączonymi środkiem dezynfekującym). Nie kładź telefonu na stole i nie korzystaj z niego podczas spożywania posiłków.
- **7. Zachowaj bezpieczną odległość od rozmówcy**
- Należy zachować co najmniej 1-1,5 metra odległości z osobą, z którą rozmawiamy twarzą w twarz, która kaszle, kicha lub ma gorączkę.
- **8. Stosuj zasady ochrony podczas kichania i kaszlu**
- Podczas kaszlu i kichania należy zakryć usta i nos zgiętym łokciem lub chusteczką – jak najszybciej wyrzucić chusteczkę do zamkniętego kosza i umyć ręce używając mydła i wody lub zdezynfekuj je środkami na bazie alkoholu (min. 60%). Zakrycie ust i nosa podczas kaszlu i kichania zapobiega rozprzestrzenianiu się zarazków, w tym wirusów.
- **9. Odżywiaj się zdrowo i pamiętaj o nawodnieniu organizmu**
- Stosuj zrównoważoną dietę. Unikaj wysoko przetworzonej żywności. Pamiętaj o codziennym jedzeniu minimum 5 porcji warzyw i owoców. Odpowiednio nawadniaj organizm. Codziennie wypijaj ok. 2 litrów płynów (najlepiej wody).
- **10. Unikaj palenia tytoniu i spożywania alkoholu**

- Wszelkie używki osłabiają odporność organizmu. Osoby palące papierosy lub pijące alkohol są bardziej podatne na zachorowanie. Badania naukowe wykazały, że palacze tytoniu są bardziej podatni na zakażenie koronawirusem.
- **11. Pamiętaj o regularnej aktywności fizycznej**
- Umiarkowana i systematyczna aktywność fizyczna pozytywnie wpływa na nasze zdrowie. Pamiętaj, aby w ciągu tygodnia zaplanować czas na regularną aktywność fizyczną. Spacer z bliskim to idealna forma aktywności fizycznej, która pozwala zachować dobre zdrowie.
- Pamiętaj, że zalecenie wychodzenia z domu nie dotyczy osób objętych kwarantanną.
- **12. Korzystaj ze sprawdzonych źródeł wiedzy o koronawirusie**
- Niepokój to naturalny odruch w przypadku występowania nowego zagrożenia zdrowotnego. Korzystaj ze sprawdzonych źródeł wiedzy opartych na dowodach naukowych, które są publikowane i aktualizowane na bieżąco na stronach internetowych gis.gov.pl i gov.pl/koronawirus.