



BEZPIECZEŃSTWO OBSŁUGI URZĄDZEŃ

DLA PRACOWNIKÓW KUCHNI



UBRANIE I HIGIENA OSOBISTA

W celu zapewnienia, że przygotowywane i podawane jedzenie nadaje się do spożycia, stanowe, lokalne i federalne agencje zdrowia zalecają stosowanie się do poniższych codziennych praktyk przed rozpoczęciem pracy jak również przed rozpoczęciem przygotowywania jedzenia. Zachowanie zdrowia i noszenie czystego ubrania pomoże zapobiec zatruciom, które mogą spowodować zachorowania od spożytego jedzenia. Podczas pracy przy jedzeniu ważne jest również osobiste bezpieczeństwo. Należy skonsultować się ze swoim przełożonym odnośnie dodatkowych i specyficznych zasad działania, do których może stosować się Twoja jednostka.

UWAGI:

Dobre zdrowie.

- Nie należy przygotowywać jedzenia jeżeli jest się chorym, lub jeżeli ma się otwartą ranę lub owrzodzenie na rękach lub na ramionach.
- Należy zgłosić swojemu przełożonemu chorobę i takie objawy chorobowe jak rozwolnienie i wymioty.
- Należy unikać kaszlu i kichania w miejscach, gdzie znajduje się jedzenie.

Zachowanie higieny osobistej.

1. Należy mieć czyste ręce.
 - Przed przygotowaniem jedzenia lub tak często jak jest to konieczne należy umyć ręce i obnażone części ramion.
 - Należy skorzystać z przeznaczonej do tego umywalki do rąk.
 - Należy zmoczyć ręce pod ciepłą, bieżącą wodą. Namydlić ręce. Pocierać ręce o siebie przez co najmniej 20 sekund, nanosząc pianę powyżej nadgarstków i na obnażone części ramion. Wycisnąć pod paznokciami i pomiędzy palcami. Dobrze wypłukać pod bieżącą wodą. Dokładnie wytrzeć ręce jednorazowym ręcznikiem lub pod suszarką powietrzną.

Wymyć ręce po:

- użyciu ubikacji
- dotknięciu włosów, twarzy lub ciała
- kaszlu, kichnięciu lub po użyciu chusteczki
- pracy z surowym jedzeniem
- obchodzeniu się ze środkami chemicznymi
- wyniesieniu śmieci
- użyciu brudnych urządzeń lub przyborów kuchennych.

(ciąg dalszy)

UBRANIE I HIGIENA OSOBISTA (ciąg dalszy)

2. Należy zapobiegać kontaktowi gołych rąk z jedzeniem gotowym do spożycia.
 - Aby zapobiec kontaktowi gołych rąk z jedzeniem gotowym do spożycia należy stosować się do Kodeksu Żywności oraz do standartowych procedur działania.
 - Jeżeli nosi się rękawice:
 - Wymyć ręce przed włożeniem rękawic.
 - Zmienić rękawice kiedy są wybrudzone lub potargane lub kiedy przechodzi się do innego zajęcia lub do pracy z innym rodzajem surowego lub gotowanego jedzenia – tak często jakby się myło ręce.
3. Nie należy jeść, pić ani palić tytoniu w miejscach przygotowywania jedzenia i podczas przygotowywania jedzenia.
4. Paznokcie powinny być czyste i obcięte. - Nie należy mieć wymalowanych paznokci ani nosić sztucznych paznokci.
5. Nie należy nosić biżuterii. - Jedyną dozwoloną biżuterią jest prosty pierścionek, taki jak obrączka.
6. Należy mieć czyste ubranie.
Jeżeli nosi się fartuch:
 - Upewnić się, że fartuch jest czysty.
 - Nie używać fartucha jako ręcznika.
 - Przed użyciem ubikacji należy zdjąć fartuch i zostawić go w odpowiednim miejscu.
7. Należy nosić skuteczne przykrycie włosów podczas pracy w miejscu przygotowywania jedzenia. Może być to siatka na włosy lub czapka w zależności od przepisów lokalnych. Mężczyźni powinni również nosić przykrycie brody, aby zabezpieczyć włosy od kontaktu z jedzeniem i z powierzchniami, na których przygotowywane jest jedzenie.

UWAGI:

Chroń siebie

Dla osobistego bezpieczeństwa:

- Nie należy nosić luźnego ubrania.
- Upewnić się, że wiązadła fartucha są mocno zawiązane.
- Należy nosić nieślizgające się obuwie z zakrytymi palcami i piętami.
- Należy nosić rękawice ochronne i okulary ochronne jak jest wskazane.

Należy skonsultować się ze swoim przełożonym odnośnie standartowych procedur działania dotyczących osobistego bezpieczeństwa pod względem odzieży.

W celu uzyskania dodatkowych informacji, należy zapoznać się z informacjami dotyczącymi mycia rąk w swoim miejscu pracy

Aby uzyskać więcej informacji na temat jedzenia i sprzętu, proszę odwiedzić www.mafoodsafetyeducation.info

Arkusze Bezpieczeństwa Obsługi Urządzeń zawierają ogólne wskazówki. Ostateczne zasady bezpiecznej obsługi i mycia sprzętu powinny stosować się do zaleceń producenta. Należy sprawdzić instrukcje producenta znajdujące się w swoim miejscu pracy lub zapytać przełożonego o konkretne szczegóły dotyczące urządzeń.



SZKOLENIE DOTYCZĄCE SPRZĘTU KUCHENNEGO I BEZPIECZEŃSTWA (FEAST)

Pytania Przeglądowe: UBRANIE I HIGIENA OSOBISTA

Zakreśl najlepszą odpowiedź w zakresie zasad odzieży i higieny osobistej.

1. Kiedy należy myć ręce?

- a. Po jedzeniu, piciu lub paleniu.
- b. Po dotknięciu jakiegokolwiek części ciała, twarzy lub włosów.
- c. Przed włożeniem rękawic.
- d. Wszystkie powyższe.

2. Które z poniższych jest bezpieczne do noszenia przy pracy z jedzeniem?

- a. Wiszące kolczyki.
- b. Zegarek.
- c. Prosta obrączka ślubna.
- d. Modne paznokcie syntetyczne.

3. Gdzie należy myć ręce?

- a. W umywalce kuchennej do mycia rąk.
- b. W umywalce przygotowywania jedzenia.
- c. W umywalce do mycia naczyń.
- d. Żadne z powyższych.

4. Dla osobistego bezpieczeństwa.

- a. Należy nosić wygodne obuwie.
- b. Należy zmienić fartuch przy końcu dnia.
- c. Należy nosić nieślizgające się obuwie.
- d. Należy używać jednorazowych rękawic.

5. Jeżeli nosisz rękawice, kiedy należy je zmieniać?

- a. Kiedy są potargane.
- b. Po dotknięciu jakiegokolwiek części ciała, twarzy lub włosów.
- c. Po dotknięciu różnych rodzajów jedzenia.
- d. Wszystkie powyższe.