

02 TAKARÍTÁSI ÉS FERTŐTLENÍTÉSI UTASÍTÁSMINTA

1. Az utasítás célja:

Leírni azokat a takarítással és fertőtlenítéssel kapcsolatos tevékenységeket, amelyek által létrehozott higiéniai színvonal hozzájárul a vevői igényeknek megfelelő, biztonságos késztermék előállíthatóságához.

2. Hivatkozások:

Európai Parlament és a Tanács 852/2004/EK rendelete (2004. április 29.) az élelmiszer-higiénéről

3. Felelősségek:

Az utasítás bevezetéséért és működtetéséért felelős: felelős vezető, betartásáért minden dolgozó.

3.1. A tisztítás és fertőtlenítés általános szabályai

- A takarítást végző dolgozóknak megfelelő ismerettel kell rendelkezniük a tevékenység szakszerű végrehajtásának módjáról, a munkavédelmi és biztonsági rendszabályokról. Ennek érdekében gondoskodni kell az érintettek alap-, és rendszeres emlékeztető oktatásáról.
- Kizárólag alkalmas és engedélyezett tisztító, fertőtlenítő szereket (takarítószereket) szabad használni. A közegészségügyi hatóság által engedélyezett tisztító és fertőtlenítőszer használhatóak a létesítményben. Ettől eltérni nem lehet. Csak ivóvíz minőségű vizet szabad felhasználni. A takarítást úgy kell végezni, hogy az élelmiszer előállítását, a termék tisztaságát ne veszélyeztesse. A takarítás során kerülni kell a porképződést. A takarításhoz használt eszközöket, vegyszereket erre a célra kialakított külön helyiségben/vagy szekrényben kell tárolni. A takarításhoz használt vegyszereket eredeti csomagolásban, vagy feltűnően megjelölt, az azonosítást biztosító edényben kell tárolni, az adagoláshoz használt eszközöket meg kell jelölni. A takarítószereket elzárva kell tárolni, ügyelve a minőségmegőrzési idejükre,
- A felhasznált vegyszerek mennyiségét nyilván kell tartani.
- Tilos a fertőtlenítőszereket keverni,
- Be kell tartani a töménységre, hőmérsékletre, behatási időre vonatkozó előírásokat,
- A tisztító és fertőtlenítőszerkehez mellékelt munkavédelmi előírásokat szigorúan be kell tartani,
- A tisztító és fertőtlenítőszer aktuálisan érvényes biztonsági adatlapját a szerek tárolási helyén, jól hozzáférhetően kell tárolni,
- Gondoskodni kell arról, hogy az alkalmazott takarító eszközök alkalmasak legyenek a feladat elvégzésére, és ne okozzanak keresztszennyeződést vagy fertőződést.

A különböző tisztaságú helyiségek takarításához külön takarítóeszközöket használunk, hogy megelőzzük a keresztszennyeződést. A felcserélhetőség elkerülése érdekében célszerűen színkódos jelölést alkalmazunk, ahol lehetséges.

3.2. A takarítás rendszeressége

Műszak közbeni takarítás

A műszak közbeni takarítás célja a munkavégzés megfelelő higiéniai állapotának, a termelés rendjének megtartása. Az előkészítő, feldolgozó helyeken, a munka során a padozatra került élelmiszereket, vagy élelmiszer összetevőket folyamatosan össze kell gyűjteni és a hulladékgyűjtő edényben elhelyezni. A munka közben képződött hulladék folyamatos eltávolításáról a területen dolgozónak kell gondoskodnia. Minden olyan esetben, amikor a dolgozó hulladékot gyűjtött össze, a további élelmiszer feldolgozással kapcsolatos munkát csak alapos előzetes fertőtlenítő kézmosás után folytathatja.

Műszak végi takarítás

A műszak végi takarítás célja, hogy az üzemben és környezetében biztosítsa az előírásoknak megfelelő higiéniai állapot folyamatos fenntartását, megakadályozza a termékben a szennyeződést, a keresztfertőződést okozó góccok, források kialakulását.

A feldolgozó tevékenység befejezése után a feldolgozó üzemi környezet és a technológiai eszközök takarítását a műszak végi takarítás keretében kell elvégezni.

Heti takarítás

A heti takarítás és fertőtlenítés során kell gondoskodni arról, hogy eltávolításra kerüljenek a rendszeres takarítás hiánya esetén esetleges keresztfertőződés kialakulását eredményező, kevésbé szennyeződő területekről, felületekről is a szennyeződést okozó anyagok, mikrobák. A heti takarítás alkalmával is el kell végezni mindazon munkafolyamatokat, amelyeket a napi takarításkor, ezért ennek időtartamát úgy tervezzük, hogy valamennyi előírt feladat elvégezhető legyen. A heti takarítást a hét meghatározott munkanapján kell elvégezni, melyre biztosítani kell a szükséges takarítási időt.

Havi, negyedévenkénti, évenkénti takarítás

Egyes, a termelés higiéniai állapotát nem, vagy csak csekélyebb mértékben befolyásoló felületek, eszközök, épületrészek teljes körű, általában festéssel, karbantartással együtt végzett takarítását elegendő ritkább rendszerességgel tervezni.
Havonta: tisztítani kell a nyílászárókat, portalanítani kell a falakat, valamint a fali és mennyezeti szerelvényeket.
Negyedévente: le kell mosni a világítótestek külső felületeit és az üvegfelületeket.
Évente: a gépeket, berendezéseket, valamint a termelő helyiségeket festéssel egybekötött takarítással kell karbantartani.

3.3. A takarítás műveletei

Előkészítés – Hulladék és szemét összegyűjtése – Mechanikai tisztítás, előmosás – Fertőtlenítés – Öblítés

3.4. A takarítás módja, végrehajtása

Az üzem külső környezetének takarítása: naponta, illetve szükség szerint

Szociális és kiszolgáló területek takarítása: naponta

A padozat megfelelő tisztaságát folyamatosan biztosítani kell műszak közben szükség szerint, illetve állásidőben.

A csatorna szemek takarítása: a szűrőket kiemeljük, a felgyülemlt szennyező anyagokat eltávolítjuk, a szűrőket vegyszeresen takarítjuk, tömény nátrium-hypoklorid oldattal felöntjük, a szűrőket visszahelyezzük, a padozat és a csatornaszem környékén a szennyeződött felületet fertőtlenítő oldattal lemossuk, a vegyszert öblítéssel eltávolítjuk.

Szeméttároló edények takarítása

Szeméttárolás céljára olyan anyagból készült edényzetet lehet csak használni, amely jól tisztítható és fertőtleníthető. Anyaga műanyag vagy fém, felülete sima. A szemét kiürítése után az arra kijelölt helyen, minden alkalommal vízspriccel ki kell mosni, majd fertőtleníteni kell kívül-belül.

3.5. A takarítás eszközei

A takarításhoz csak tiszta, hibátlan eszközök használhatók. A megfelelő eszköz kiválasztása során ügyelni kell arra, hogy az ne eredményezhesse az élelmiszerek utószennyeződését, fertőződését és ne sérüljön a tisztítandó felület. Az eltérő higiéniai szintű területeken külön eszközkarnitúrát kell használni, ezeket elkülönítve kell tárolni és célszerű színkódolással jelölni.

3.6. A takarításhoz használt anyagok

Víz: A takarításhoz az üzem teljes területén ivóvíz minőségű vizet kell használni. Valamennyi olyan vízvételi helyen, ahol tömlővel csatlakoznak a hálózathoz a vízvisszaszívást megakadályozó szeleppel ellátott szerelvényeket kell felszerelni.

Tisztító és fertőtlenítő anyagok (takarítószer)

A felhasználható tisztító- és fertőtlenítőszerokről nyilvántartással kell rendelkezni. A listát legalább évente egyszer aktualizálni kell, változás esetén pedig azonnal módosítani szükséges.

4. Kapcsolódó dokumentumok

[TAKARÍTÁSI UTASÍTÁS SZERINTI TAKARÍTÁSI TERV](#)

[11 NAPI TAKARÍTÁS ÉS ELLENŐRZŐ LAP ÚRLAPMINTA](#)

[12 TAKARÍTÁSI LAP/HETI ÚRLAPMINTA](#)

[ENGEDÉLYEZETT TAKARÍTÓSZEREK LISTÁJA](#)

[TISZTÍTÓSZER NYILVÁNTARTÁS](#)