

# Podstawowe wymagania higieniczno-sanitarne dla operatorów działających na terenie WRSRH Bronisze

---



Bronisze, 11/18 marca 2016r.

# Podstawowe wymagania higieniczno-sanitarne dla operatorów działających na terenie WRSRH Bronisze

---

- Należy uzyskać decyzję Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego zatwierdzającą zakład do prowadzenia działalności i przestrzegać określonego zakresu działalności



# Podstawowe wymagania higieniczno-sanitarne dla operatorów działających na terenie WRSRH Bronisze

---

- ❑ Przed planowanym rozszerzeniem działalności należy uzyskać zgodę Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego
- ❑ Należy uzyskać opinię sanitarną PPIS, że środek transportu jest dostosowany do przewozu żywności



# Podstawowe wymagania higieniczno-sanitarne dla operatorów działających na terenie WRSRH Bronisze

---

- Należy opracować dokumentację HACCP i prowadzić systematycznie rejestry w przedmiotowym zakresie



# Podstawowe wymagania higieniczno-sanitarne dla operatorów działających na terenie WRSRH Bronisze

---

- Należy zapewnić odpowiednie warunki do przebierania się przez personel i ich przestrzegać



# Podstawowe wymagania higieniczno-sanitarne dla operatorów działających na terenie WRSRH Bronisze

---

- Utrzymywać wysoki stopień higieny osobistej i nosić odpowiednią, czystą odzież ochronną



# Podstawowe wymagania higieniczno-sanitarne dla operatorów działających na terenie WRSRH Bronisze

---

- Każdy pracownik powinien posiadać orzeczenie do celów sanitarno-epidemiologicznych i okazać je do wglądu podczas kontroli



# Podstawowe wymagania higieniczno-sanitarne dla operatorów działających na terenie WRSRH Bronisze

---

- Wydzielić toaletę wyłącznie dla pracowników pracujących w styczności z żywnością, oddzielną od toalet ogólnodostępnych





# Podstawowe wymagania higieniczno-sanitarne dla operatorów działających na terenie WRSRH Bronisze

---

- Pomieszczenia żywnościowe muszą być utrzymywane w czystości i zachowane w dobrym stanie i kondycji technicznej



# Podstawowe wymagania higieniczno-sanitarne dla operatorów działających na terenie WRSRH Bronisze

---

- ❑ Zapewnić bieżącą ciepłą i zimną wodę w obiekcie
- ❑ Zapewnić środki do higienicznego mycia i suszenia rąk
- ❑ Myć ręce w ciepłej wodzie, używając mydła i osuszając ręce w sposób higieniczny



# Podstawowe wymagania higieniczno-sanitarne dla operatorów działających na terenie WRSRH Bronisze

---

- Posiłki spożywać wyłącznie w wydzielonym do tego miejscu



# Podstawowe wymagania higieniczno-sanitarne dla operatorów działających na terenie WRSRH Bronisze

---

- Surowce i składniki magazynowane muszą być przechowywane w odpowiednich warunkach, aby zapobiegać ich zepsuciu i chronić je przed zanieczyszczeniem



# Podstawowe wymagania higieniczno-sanitarne dla operatorów działających na terenie WRSRH Bronisze



---

- Zabezpieczyć obiekt przed obecnością szkodników



# Podstawowe wymagania higieniczno-sanitarne dla operatorów działających na terenie WRSRH Bronisze

- Należy zapewnić identyfikowalność żywności i poprawność etykiet



IDENTYFIKATOR SPRZEDAWCY

NAZWA:.....

ADRES :.....  
.....

PRODUKTY:

- .....
- .....
- .....
- .....
- .....

KRAJ POCHODZENIA:

# Podstawowe wymagania higieniczno-sanitarne dla operatorów działających na terenie WRSRH Bronisze

---

- Należy przestrzegać terminów przydatności do spożycia produktów spożywczych



# Podstawowe wymagania higieniczno-sanitarne dla operatorów działających na terenie WRSRH Bronisze

---

- Na powierzchniach mających kontakt z żywnością nie kłaść przedmiotów nie będących środkami spożywczymi





# Podstawowe wymagania higieniczno-sanitarne dla operatorów działających na terenie WRSRH Bronisze

---

- Wszelkie przedmioty i sprzęt pozostające w kontakcie z żywnością muszą być skutecznie czyszczone oraz w miarę potrzeby, dezynfekowane z odpowiednią częstotliwością zapewniającą zapobieganie jakimkolwiek ryzyku zanieczyszczenia oraz utrzymywane w dobrym stanie technicznym, aby zminimalizować ryzyko zanieczyszczenia



# Podstawowe wymagania higieniczno-sanitarne dla operatorów działających na terenie WRSRH Bronisze

---

- Odpady żywnościowe, niejadalne produkty uboczne i inne śmieci muszą być jak najszybciej usuwane z pomieszczeń, aby zapobiec ich gromadzeniu oraz przechowywane w oddzielnie wydzielonych pomieszczeniach, w szczelnie zamkniętych pojemnikach, nie mogą one stanowić bezpośredniego lub pośredniego źródła zanieczyszczenia



# Podstawowe wymagania higieniczno-sanitarne dla operatorów działających na terenie WRSRH Bronisze

---

- Należy przestrzegać zakazu palenia tytoniu!!!



MEMYTUTAJ.PL

**DZIĘKUJĘ ZA UWAGĘ**

**WSZYSTKIM KTÓRZY NIE  
ZASNĘLI 😊**

