

Firma:

Ulica:

Miasto:

INSTRUKCJA GHP MYCIE I DEZYNFEKCJA NOŻY



TECHNOLOGY & QUALITY
IN FOOD INDUSTRY

	INSTRUKCJE GHP	Nr dokumentu:
		Wydanie nr:
	Instrukcja mycia i dezynfekcji noży	Obowiązuje od:
		Strona: 2/5

SPIS TREŚCI:

§ 1.	INSTRUKCJA MYCIA I DEZYNFEKCJI NOŻY	3
§ 1 .1.	CZĘSTOTLIWOŚĆ.....	3
§ 1 .2.	OPIS POSTĘPOWANIA.....	3
§ 1 .3.	ŚRODKI CHEMICZNE STOSOWANE DO MYCIA I DEZYNFEKCJI.....	3
§ 1 .4.	ODPOWIEDZIALNOŚĆ	4
§ 1 .5.	KONTROLA	4
§ 1 .6.	DOKUMENTACJA ZWIĄZANA.....	4
	ZAŁĄCZNIK NR 1 – LISTA PRACOWNIKÓW ZAPOZNANYCH Z INSTRUKCJĄ	5

	INSTRUKCJE GHP	Nr dokumentu:
		Wydanie nr:
	Instrukcja mycia i dezynfekcji noży	Obowiązuje od:
		Strona: 3/5

§ 1. Instrukcja mycia i dezynfekcji noży

§ 1.1. Częstotliwość

- każdorazowo przed rozpoczęciem i po zakończeniu pracy
- każdorazowo po zmianie stanowiska pracy
- każdorazowo po kontakcie z powierzchniami zanieczyszczonymi

§ 1.2. Opis postępowania

- a) należy opłukać dokładnie noże pod bieżącą wodą
- b) zastosować środek myjący zgodnie z tabelą
- c) spłukać środek myjący wodą
- d) naostrzyć przy pomocy odpowiedniego sprzętu
- e) zastosować środek dezynfekujący zgodnie z tabelą lub zanurzyć noże w środku dezynfekującym
- f) osuszyć i składować w wyznaczonym miejscu
- g) przed przystąpieniem do pracy z nożem należy je wcześniej opłukać

§ 1.3. Środki chemiczne stosowane do mycia i dezynfekcji

- środki myjące i dezynfekujące należy stosować zgodnie z zaleceniami producenta
- stężenie środków należy przygotować zgodnie z „Instrukcją przygotowywania roztworów środków myjących i dezynfekujących”

Nazwa środka myjącego/dezynfekującego	Stężenie			Czas (min.)	Temperatura (°C)
	(%)	(g/l)	(ml/l)		

Pracownik posiada przeszkolenie w zakresie stosowania substancji chemicznych w procesach mycia i dezynfekcji.

	INSTRUKCJE GHP	Nr dokumentu:
		Wydanie nr:
	Instrukcja mycia i dezynfekcji noży	Obowiązuje od:
		Strona: 4/5

§ 1.4. Odpowiedzialność

Za utrzymanie higieny noży oraz ich ostrzenie i dezynfekcję noży odpowiada pracownik na stanowisku pracy.

§ 1.5. Kontrola

Kontrola higieny noży prowadzona jest przez: .

§ 1.6. Dokumentacja związana

- Instrukcja przygotowania roztworów środków chemicznych stosowanych do procesów mycia i dezynfekcji;
- Instrukcja higieny osobistej pracowników;
- Instrukcje BHP na stanowisku pracy.

	INSTRUKCJE GHP	Nr dokumentu:
		Wydanie nr:
	Instrukcja mycia i dezynfekcji noży	Obowiązuje od:
		Strona: 5/5

Załącznik nr 1 – Lista pracowników zapoznanych z instrukcją

L.p.	Imię i nazwisko pracownika:	Stanowisko:	Data:	Podpis: