

PATVIRTINTA

Kauno Valdorfo darželio „Šaltinėlis“

2020 m. gegužės 13 d.

direktoriaus įsakymu Nr. V-



Maisto tvarkymas Kauno Valdorfo darželyje „Šaltinėlis“ šalyje paskelbus karantiną

Valstybės lygiu šalyje paskelbus karantiną dėl koronaviruso infekcijos (COVID-19), įstaigos darbuotojai, atsakingi už maisto gaminimą, maisto produktų priėmimą, valgiaraščių parengimą, turi įvertinti situaciją (darbuotojų sveikatą, sumažėjusį darbuotojų skaičių, žaliavų kiekį, gaminamų produktų asortimentą, apimtį, technologijas, pakuotes ir pan.) ir taikyti griežtesnes nei įprastai higienos užtikrinimo priemonės visuose maisto gamybos – priėmimo, sandėliavimo, perdirbimo, paskirstymo - etapuose.

Nesant galimybės atlikti privalomąjį maisto tvarkymo darbuotojų sveikatos patikrinimą bei dėl ribotos galimybės išklaudyti privalomuosius higienos žinių kursus ir įgyti / atnaujinti higienos įgūdžių pažymėjimą maisto tvarkymo įmonių darbuotojams, darbuotojai privalo užtikrinti, jog jie žinos ir tinkamai laikysis visų higienos ir maisto saugos reikalavimų.

Esant reikalui, turi būti peržiūrimos maisto saugos valdymo sistemos (Geros higienos praktikos taisyklės - GHPT), įvertinus riziką, atliekami pakeitimai, vykdoma kontrolė, dokumentacijos pakeitimai.

Jei dėl COVID-19 epidemijos sutriko maisto produktų sudedamųjų ar su maistu besiliečiančių gaminių tiekimas, leidžiama:

- - Išimti iš recepto trūkstamą sudedamąją dalį ar pakeisti ją kita, atitinkančia vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašą;
- - Pakeisti gamybos procesą.

Svarbiausia, kad būtų užtikrinta maisto produkto sauga!

Pakeitus produkto sudėtinę dalį ar gamybos /perdirbimo procesą *dietistas* privalo peržiūrėti ir maisto saugos valdymo sistemą (GHPT ar RVASVT) įtraukiant:

- - Rizikos, kuri galėjo atsirasti dėl pakeitimų, vertinimą (*Pvz. pakeitus sudedamąsias dalis, produkte gali atsirasti alergijas sukeliančių medžiagų ar jų pėdsakų, patiekalo terminio apdorojimo laikas, ir pan.*);
- - Numatyti naujai identifikuotų rizikos veiksnių valdymą;
- - Atitinkamai pakeisti reikiamus savikontrolės sistemos dokumentus (būtinai pildyti visus savikontrolės žurnalus – matuoti/sekti ir registruoti patiekalų, šaldytuvų ir šaldiklių, grietai gendančių priimamų prekių temperatūras).

Darbuotojų asmens higiena

Privaloma:

- taikyti griežtesnes nei įprastai higienos užtikrinimo priemonės visuose maisto gamybos (žaliavų priėmimo, gamybos, sandėliavimo, paskirstymo) etapuose;
- užtikrinti, kad asmenys dirbantys su maistu (virėjos, auklėtojos, auklėtojų padėjėjos ir kita) būtų tik sveiki darbuotojai, neturintys viršutinių kvėpavimo takų ligų, ūmių žarnyno infekcijų ir kt. susirgimų požymių (pvz.: sloga, kosulys, čiaudulys, pasunkėjęs kvėpavimas, viduriavimas, vėmimas ir pan.);
- draudžiama dirbti darbuotojams, kuriems privaloma izoliacija, izoliacijos laikotarpiu, išskyrus darbuotojus, dirbančius nuotoliniu būdu;
- darbuotojų sveikata yra nuolat stebima (pvz. matuojama temperatūra) ir, jei reikia darbuotojai nedelsiant nušalinami nuo darbo (temperatūra pakyla 37,3° C ir daugiau ir (arba) pasireiškė ūmių viršutinių kvėpavimo takų ar kitų užkrečiamųjų ligų požymių), jiems rekomenduojama konsultuotis Karštąją koronaviruso linija tel. 1808 arba susisiekti su savo šeimos gydytoju;
- dažnai liečiami paviršiai darželio patalpose (durų rankenos, maisto produktų laikymo lentynos / dėžės / stelažai prekėms sudėti ir kt.) dezinfekuojami dažniau nei įprasta - ne rečiau kaip du kartus per dieną;
- virtuvėje privalo būti pakankamai asmens higienos priemonių rankoms nusiplauti, dezinfekuoti ir nusausinti (šiltas tekantis vanduo, skystas muilas, specialios rankų ir paviršių dezinfekcinėmis priemonėmis. Negalima naudoti daugkartinių rankšluosčių);
- personalas privalo būti tinkamai apmokytas maisto higienos reikalavimų, vykdoma efektyvi priežiūra, kaip personalas laikosi higienos reikalavimų, o asmens higienai užtikrinti, t. y. rankoms nusiplauti, tualetai būtų tinkamai įrengti ir aprūpinti (su šiltu tekančiu vandeniu, skystu

muilu, specialiomis rankų ir paviršių dezinfekcinėmis priemonėmis. Negalima naudoti daugkartinių rankšluosčių);

- Darbuotojai privalo būti informuoti ir iš jų reikalaujama rankas plauti: prieš pradedant darbą; prieš tvarkant termiškai apdorotą ar vartoti paruoštą maistą; tvarkant žalią mėsą, žuvį ar kt. termiškai neapdorotą maistą; sutvarkius atliekas; pabaigus valymo, dezinfekcijos darbus; pasinaudojus tualetu; pavalgius; parūkius; nusičiaudėjus, išsipūtus nosį; dirbus su dokumentais; dirbus su kompiuteriu/telefonu;
- jei darbuotojai darbo metu naudoja vienkartinės pirštines, privaloma, kad rankas jie plautų ar dezinfekuotų prieš apsimaudami, keisdami ir nusiėmę pirštines. Jei naudojamos vienkartinės pirštines, būtina užtikrinti, kad darbo vietose būtų jų pakankamai (įskaitant skirtas pasikeitimui);
- draudžiama vienkartinės pirštines dezinfekuoti skysčiais ir naudoti pakartotinai jas nusiėmus;
- darbuotojams draudžiama tvarkant maistą liesti rankomis veidą, akis, nosį, burną ir kt.,
- laikytis kosėjimo, čiaudėjimo etiketo (kosėti ar čiaudėti prisidengus vienkartinę servetėlę arba į sulenktos alkūnės vidinę pusę);
- atsiimant maistą iš virtuvės laikytis atstumo ir dėvėti apsaugos priemonės (veido kaukė), vienu metu maistą atsiimti gali viena grupė, t. y., auklėtojų padėjėjos ar kitas paskirtas asmuo atsiimti maistą iš virtuvės turi nekontaktuojant su kitomis grupėmis. Kiekvienai grupei skirtas konkretus maisto atsiėmimo laikas. Grupių puodų ir indų negalima laikyti virtuvėje.
Būtinai nusiplauti ir (ar) dezinfekuoti rankas prieš einant atsiimti maisto ir prieš porcijuojant maistą. Virėjos turi plauti ir (ar) dezinfekuoti rankas bei prekystalį atidavus maistą skirtą vienai grupei.
- darbuotojai, tvarkantys gatavus maisto produktus (tuos maisto produktus, kurie skirti tiesioginiam žmonių vartojimui ir kurių nereikia išvirti arba kitaip perdirbti, tam kad būtų pašalintas arba iki priimtino lygio sumažintas atitinkamų mikroorganizmų kiekis), darbo metu privalo dėvėti veido kaukes.
- priimat ir išduodant maisto produktus kuo mažiau kontaktuoti su kitais asmenimis. Rekomenduotina, kad pristatomas maistas būtų paliekamas lauke ant stelažų/dėžių pakeltų nuo žemės, šalia maisto sandėlio durų. Jei kartu su prekėmis pateikiamos popierinės sąskaitos-faktūros (SF), kurios įstaigos darbuotojų pasirašomos, pervežėjas jas palieka kartu su maisto produktais ir kito prekių pristatymo metu apsiukeičiama SF (tiekęjas atveža naują prekes su nauja SF ir pasiima senas pasirašytas SF).



KAUNO VALDORFO DARŽELIO “ŠALTINĖLIS” DIREKTORIUS

ĮSAKYMAS DĖL TVARKŲ

2020 m. gegužės 13 d. Nr. V – 41

Kaunas

T v i r t i n u

- Teritorijos, patalpų, įrenginių, inventoriaus, žaislų priežiūros karantino metu tvarką;
- Maisto tvarkymo šalyje paskelbus karantiną tvarką.

Direktorė



Audra Liaudanskienė