

PIECZĄTKA FIRMOWA	DOBRA PRAKTYKA PRODUKCYJNA I HIGIENICZNA GMP/GHP
	INSTRUKCJA
	Instrukcja mycia i dezynfekcji wózków do studzenia pieczywa

1. Mycie i dezynfekcję wózków do studzenia pieczywa należy przeprowadzać z częstotliwością zgodną z wewnętrznymi ustalonymi normami higienicznymi piekarni.
2. Upewnij się, że wózki są puste, stabilne i nie ma ryzyka ich przewrócenia się podczas czyszczenia.
3. Za pomocą szczotki lub odkurzacza usuń wszelkie widoczne resztki ciasta, okruszki i inne zanieczyszczenia stałe z półek i konstrukcji wózka.
4. Wózki przeznaczone do mycia przetransportuj do wyznaczonego obszaru czyszczenia, z dala od strefy produkcji.
5. Przygotowanie roztworu myjąco- dezynfekującego GERMEX A o stężeniu 5% :

Do przygotowania 10 litrów roztworu roboczego należy przygotować

- wiadro na roztwór o pojemności ok 15L
- plastikowy, transparentny pojemnik z podziałką o pojemności min. 500ml
- koncentrat środka myjącego-dezynfekującego
- rękawice wodoodporne, okulary ochronne lub przyłbicę

Bezpieczeństwo i higiena pracy:

Przed przystąpieniem do przygotowania roztworu roboczego należy założyć rękawice i okulary ochronne, lub przyłbicę do osłony całej twarzy.

Etapy przygotowania roztworu roboczego środka myjącego w stężeniu 5%-owym

- uzupełnić wiadro 9,5 l czystej wody o temperaturze nie przekraczającej 40°C
- odkręcić nakrętkę pojemnika z koncentratem środka myjącego
- delikatnie i uważnie wlewać koncentrat do pojemnika z podziałką, uzupełniając go do 500ml
- zakręcić szczelnie pojemnik z koncentratem i odstawić na właściwe miejsce
- przelać odmierzoną ilość koncentratu do wiadra z wodą
- pojemnik z podziałką wypłukać czystą wodą i odstawić na właściwe miejsce
- ściągnąć okulary ochronne lub przyłbicę z twarzy i odstawić na właściwe miejsce
- przygotowany roztwór pianowego środka myjącego używać zgodnie z jego przeznaczeniem

6. Nanieś roztwór myjąco-dezynfekujący na powierzchnię wózka i pozostaw na minimum 5 minut.
7. Po tym czasie wyszoruj dokładnie przy pomocy szczotki na kiju.
8. Dokładnie spłukaj wodą.
9. Pozostaw wózki do całkowitego wyschnięcia w dobrze wentylowanym, czystym miejscu, z dala od strefy produkcji. Upewnij się, że żadna wilgoć nie pozostaje na powierzchniach, ponieważ wilgoć sprzyja rozwojowi mikroorganizmów.
10. Po wysuszeniu, wózki powinny być przechowywane w czystym, wyznaczonym miejscu, aby zapobiec ponownemu zanieczyszczeniu.

Data:

Zatwierdził: podpis.....