

Środki doraźne na wypadek zanieczyszczenia *E. coli*/ przerwy w dostawie wody w placówkach gastronomicznych

<u>Czynność:</u>	<u>Sprzęt i wyposażenie**</u>	<u>Akceptowane czynności naprawcze:</u>
Mycie rąk przez klientów/pracowników	Odciać kran i odłączyć go od źródła wody.	<ul style="list-style-type: none"> Odciać źródło wody i umieścić znak "Do not use/Nie używać" albo odgrodzić taśmą, aby zaznaczyć, że woda nie nadaje się do picia. Myć ręce korzystając z tymczasowego źródła wody pitnej*. W takich okolicznościach zaleca się stosowanie mydła o właściwościach bakteriobójczych. Należy ustawić stanowiska mycia rąk umożliwiające skuteczne mycie rąk przez pracowników (do mycia rąk, na brzegu zlewów można ustawić wyczyszczone, odkażone i napełnione wodą pitną z tymczasowego źródła* zbiorniki na kawę). Ograniczyć do minimum dotykanie żywności rękoma, używając rękawiczek jednorazowych, szczypiec lub sztućców.
Odmrażanie żywności zamrożonej		<ul style="list-style-type: none"> Odmrażać w lodówce lub w trakcie gotowania/pieczenia. W przypadku skażenia wody, w żadnym wypadku nie odmrażać mrożonej żywności pod kranem. Odmrażać w kuchence mikrofalowej, a następnie niezwłocznie ugotować/upiec.
Mycie, spryskiwanie, zanurzenie i moczenie warzyw i owoców	Spryskiwacze i zraszacze stosowane do utrzymywania świeżości (zwykle w sklepach spożywczych).	<ul style="list-style-type: none"> Odciać źródło wody i odłączyć je od stoiska z warzywami i owocami Nabywać i używać warzywa uprzednio umyte i zapakowane. Stosować warzywa umyte jeszcze przed awarią. Stosować warzywa i owoce mrożone lub puszkowane Stosować tymczasowe źródło wody pitnej do mycia warzyw i owoców na miejscu. *
Przygotowywanie i gotowanie/pieczenie żywności, w tym przygotowanie do użycia żywności suszonej	<ul style="list-style-type: none"> Zlewy, blaty kuchenne, deski do krojenia, dostępne powierzchnie wewnętrzne chłodziarek. Urządzenia do gotowania na parze i stoły parowe. Instalacje do steamerów, wodotrysków z wodą pitną i stanowisk pracy. 	<ul style="list-style-type: none"> Posłużyć się tymczasowym źródłem wody pitnej do mycia powierzchni mających kontakt z żywnością i do przygotowywania żywności* Stosować żywność przygotowaną jeszcze przed awarią. Zaprzestać serwowania żywności przygotowywanej, takiej jak galaretki, lód. Podawać gotową żywność ze źródła komercyjnego, korzystającego z nieskażonej wody.
Wytwarzanie lodu		<ul style="list-style-type: none"> Wyłączyć maszynę, oczyścić ją i odkazić, odstawić do czasu, aż woda będzie ponownie bezpieczna w użyciu. Posługiwać się paczkowanym lodem z wody pitnej pochodzącym ze źródła komercyjnego. Posługiwać się lodem przygotowanym przed skażeniem wody (Uwaga: Jeśli nie wiadomo, kiedy doszło do skażenia, nie używać tego lodu). Nie używać lodu do przygotowywania żywności. Używać źródła wody pitnej do przygotowywania lodu. *
Stosowanie sztućców jednorazowych, przechowywanie sztućców w trakcie użycia	<ul style="list-style-type: none"> Gałkownice do lodów trzymać w specjalnym pojemniku Sztućce w pojemnikach do serwowania Sztućce w pojemnikach na linii gotowania 	<ul style="list-style-type: none"> Przechowywać sztućce w żywności, z uchwytemi wystającymi z żywności i z pojemnika nad żywność. Używane na bieżąco sztućce przechowywać na czystej, suchej powierzchni wchodzącej w kontakt z żywnością (na przykład na talerzu lub tacy) Zapewnić wystarczającą ilość sztućców, aby umożliwić bieżącą wymianę używanych, zabrudzonych sztućców.

<u>Czynność:</u>	<u>Sprzęt i wyposażenie**</u>	<u>Akceptowalne czynności naprawcze:</u>
Przygotowanie napojów gazowanych i innych napojów zimnych i gorących	<ul style="list-style-type: none"> • Automaty z napojami gazowanymi przygotowywanymi w automacie • Kawa 	<ul style="list-style-type: none"> • Odłączyć przewody wodne od dozowników napojów, w których woda jest dodawana bezpośrednio z wodociągu. • Maszyny należy wyłączyć, wyczyścić, odkazić i odstawić do czasu, aż woda będzie bezpieczna do użycia. • Zastąpić napojami butelkowanymi lub puszkowanymi przemysłowo. Przygotować napoje mieszane stosując tymczasowe źródło wody pitnej. *
Czyszczenie i odkażanie zastawy stołowej, sprzętu i powierzchni.	<ul style="list-style-type: none"> • Automatyczne zmywarki do naczyń • Węże do wstępnego spłukiwania (zwykle umieszczone w miejscach, w których zmywa się naczynia) • Naczynia, sztucze wielorazowego użytku i inne naczynia kuchenne. Linia dostawcza do dozownika środka czyszczącego w mechanicznych zmywarkach do naczyń • Proporcja mydła/środka chemicznego • Zmywarki do szkła 	<ul style="list-style-type: none"> • Nie wolno używać automatycznych zmywarek do naczyń podłączonych bezpośrednio do sieci wodociągowej. • Maszyny należy wyłączyć, wyczyścić, odkazić i nie używać do czasu, aż woda będzie bezpieczna do użycia. • Używać tylko zastawy stołowej i sztućców jednorazowych. • Przenieść rzeczy do kuchni wyposażonej w bezpieczne źródło wody pitnej do czyszczenia i odkażania zastawy stołowej i urządzeń • Stosować wodę z tymczasowego źródła wody pitnej. * • Nie wolno stosować maszyn chemicznych oraz na gorącą wodę, gdyż umożliwiają one przedostanie się skażonej wody do kuchni. Oba typy tych urządzeń mają za zadanie odkażanie czystych talerzy, umytych uprzednio w wodzie pitnej. Jeżeli użyta jest woda nie nadająca się do picia, zdolność do odkażania ulega zmianie. Zawartość bakterii w takiej wodzie może wymagać wyższych temperatur i/lub dłuższego czasu kontaktu, a maszyny chemiczne mogą wymagać wyższego stężenia odkażacza i dłuższego czasu odkażania. Ponieważ nie ma sposobu ustalenia tych parametrów i regulacji maszyn, konieczne jest odkażanie ręczne z użyciem wody pitnej. • Odkażanie w zlewie trzyczęściowym/Odkażanie na miejscu: Umyć, spłukać i odkazić w zlewie trzyczęściowym stosując jedynie wodę z zastępczego źródła i prawidłowe stężenie odkażacza (chlory, jodu, czwartorzędowego amoniaku). Właściwe stężenia tych substancji od 50 do 100 części na milion (ppm) chlory, 200 ppm czwartorzędowego amoniaku i 12.5 ppm jodu
Spłukiwanie toalet pracowników i klientów		<ul style="list-style-type: none"> • Do spłukiwania toalet można stosować wodę skażoną (nie nadającą się do picia). • Jeżeli nie jest dostępna woda do spłukiwania toalet, pracownikom należy udostępnić przenośne toalety bezwodne (port-a-potty). • Należy ustawić stanowiska mycia rąk umożliwiające skuteczne mycie rąk przez pracowników i klientów po użyciu toalety (do mycia rąk można ustawić na brzegu zlewów zbiorniki na kawę, wyczyszczone, odkażone i napełnione wodą pitną z tymczasowego źródła*).
Mycie podłóg, ścian i innych powierzchni nie wchodzących w kontakt z żywnością.	<ul style="list-style-type: none"> • Urządzenia do mycia pojemników na śmieci • Urządzenia do mycia wodą okapów nad sprzętem do gotowania • Bojlery (spuścić wodę, przepłukać, napełnić ponownie) 	<ul style="list-style-type: none"> • Przy kontakcie z wodą nie nadającą się do picia (skażoną) stosować jednorazowe rękawice plastikowe. • Przed serwowaniem żywności umyć ręce w wodzie z tymczasowego źródła wody pitnej*

*Tymczasowe źródło wody pitnej musi być źródłem wody pitnej zatwierdzonym przez DPH Drinking Water Section (Pion wody pitnej Departamentu Zdrowia Publicznego). Woda do picia, gotowana, mycia rąk i czyszczenia urządzeń powinna być dostępna albo w postaci wody butelkowanej komercyjnie w zamkniętych pojemnikach, albo jako bezpośrednie połączenie z zatwierdzonym publicznym wodociągiem.

** Zalecenia nie omawiają każdej sytuacji w każdym typie placówki gastronomicznej. Każda placówka gastronomiczna wymaga indywidualnej oceny w zakresie miejsc i sprzętu, które mogły ulec skażeniu.