

## **REGULAMIN BHP PRACOWNI GASTRONOMICZNEJ**

Pracownia gastronomiczna jest pod nadzorem służb sanitarnych i obowiązują w niej zasady Dobrej Praktyki Higienicznej.

W pracowni przebywać może maksymalnie 15 osób wraz z osobą prowadzącą i przygotowującą zajęcia. Optymalne zalecenia bezpiecznej pracy studentów zgodnie z zaleceniami służb sanitarnych obejmują uczestnictwo 12-13 studentów. W pracowni odbywają się zajęcia z technologii gastronomicznej i towaroznawstwa żywności.

### Charakterystyka pracowni gastronomicznej:

W pracowni gastronomicznej wydzielono osobne stanowisko robocze do obróbki wstępnej brudnej surowców pochodzenia roślinnego oraz osobno zwierzęcego, tak aby nie krzyżowały się drogi brudne i czyste.

Uwaga: Żadnych naczyń i sztućców, noży, obieraczek z brudnej strefy nie przenosimy do czystej.

W dalszej części pracowni odbywa się obróbka wstępna czysta. Wydzielone zostały także osobne stanowiska do obróbek cieplnych. Zgodnie z zaleceniami stoły robocze wykonane są ze stali nierdzewnej warunkujące należyte utrzymanie czystości blatów. W pracowni są trzy stanowiska do mycia, pierwsze do mycia rąk, drugie do mycia surowców, a trzecie do mycia naczyń. W pracowni znajdują się kosze na różne odpadki – bio, plastik, papier, szkło, zmieszane, wymuszające konieczność segregacji odpadów. Pracownia zaopatrzona jest w apteczkę i jednorazowe ręczniki papierowe gwarantujące utrzymanie czystości.

### Sposób uczestnictwa studentów w ćwiczeniach w pracowni gastronomicznej:

1.

Studenci wchodzić do pracowni wyłącznie za zgodą prowadzącego zajęcia.

2.

Studenci wchodzić na ćwiczenia zawsze w czystych, białych fartuchach i w obuwii na zmianę (płaska podeszwa zalecana). Kurtki i inną odzież wierzchnią trzeba pozostawić w szatni lub w wydzielonym miejscu przed dotarciem do pracowni.

3.

Na początku zajęć studenci zapoznają się z regulaminem BHP pracowni gastronomicznej oraz zasadami uczestnictwa w zajęciach i programem ujętym w Sylabusie przedmiotu.

4.

Student uczestniczący w zajęciach winien posiadać aktualne zaświadczenie lekarskie o

braku przeciwwskazań do uczestnictwa w kontakcie z żywnością – ujemny wynik badania sanitarno-epidemiologicznego na nosicielstwo.

5.

Studenci uczestniczący w zajęciach w pracowni gastronomicznej powinni pamiętać o zasadach BHP – długie włosy powinny być spięte lub trzeba posiadać nakrycie głowy, wszelka biżuteria powinna być zdjęta z dłoni, tak aby ograniczyć możliwość dostania się do żywności, podobnie jak nie można mieć przypiętych do fartucha lub odzieży szpilek, agrahek, pinesek i innych tego typu niebezpiecznych przedmiotów, które mogą się wypiąć i przedostać do żywności lub potraw. Paznokcie u rąk nie powinny być malowane lakierem lub nie mogą być doklejane, tak aby pozostałości nie dostawały się do żywności lub przygotowanych potraw. W przeciwnym razie student zobowiązany jest do posiadania we własnym zakresie rękawic ochronnych i ciągłej w nich pracy.

6.

Przed przystąpieniem do części praktycznej zajęć studenci powinni umyć ręce płynem (umywalka 1)\* oraz użyć środka do dezynfekcji. Po umyciu rąk studenci stają przy swoich stołach, zapoznają się z przewodnikami/instrukcjami do ćwiczeń i po dopuszczeniu przez prowadzącego przystępują do pracy.

\*Uwaga: Drugi zlew w pracowni przeznaczony jest do mycia surowców, a trzeci na końcu pracowni – do mycie naczyń i sprzętu.

7.

Po zakończeniu ćwiczeń, studenci powinni zostawić po sobie porządek i zostawić pracownię w takim stanie jak ją zastali, co wymusza konieczność umycia naczyń, sztućców, sprzętów, blatów roboczych, urządzeń, płyt ceramicznych. Po umyciu i wytarciu do sucha blatów należy je przetrzeć środkiem dezynfekującym.

8.

Uwaga na zachowanie szczególnej ostrożności przy posługiwaniu się nożami czy urządzeniami rozdrabniającymi. Nie wolno poruszać się po sali z niebezpiecznymi przedmiotami w ręku. Krojenie odbywa się wyłącznie na deskach na blatach roboczych. W przypadku gorących naczyń studenci powinni stosować rękawice ochronne. W przypadku skaleczenia lub oparzenia studenci powinni zgłosić ten fakt prowadzącemu. Wszelkie uszkodzenia w sprzęcie przed użyciem należy niezwłocznie zgłosić prowadzącemu.

9.

Bezwzględnie nie wolno ingerować w urządzenia będące pod napięciem, wszelka ingerencja podczas pracy urządzeń jest niedopuszczalna. Trzeba je zawsze wyłączyć, pamiętając o wyjęciu wtyczki z gniazda przed wyczyszczeniem.

10.

W razie konieczności opuszczenia sali, np. za potrzebą, konieczność wyjścia zgłaszamy prowadzącemu, pozostawiając fartuch w pracowni.

11.

Należy pamiętać o myciu rąk po każdej brudnej czynności czy opuszczeniu sali.

12.

Z każdego ćwiczenia student wykonuje sprawozdanie, szczegóły wykonania podaje prowadzący. Materiał teoretyczny do danego ćwiczenia student powinien przyswoić i być przygotowanym do udziału w zajęciach. Sprawdzenie przygotowania teoretycznego prowadzący przeprowadza w oparciu o pisemną wejściówkę lub odpowiedź ustną.

13.

Studenci chorzy nie mogą uczestniczyć w ćwiczeniach w pracowni, a fakt ten należy zgłosić prowadzącemu. W przypadku nieobecności student powinien posiadać usprawiedliwienie lekarskie i uzgodnić z prowadzącym możliwość odrobienia ćwiczeń na najbliższych zajęciach. W przypadku nieobecności nieusprawiedliwionej wynoszącej min. 50% student nie otrzymuje zaliczenia przedmiotu.

14.

Student jest uprawniony do przystąpienia do zaliczenia końcowego przedmiotu jeżeli ma zaliczone ćwiczenia (wszystkie wejściówki muszą być zaliczone na ocenę pozytywną oraz wszystkie sprawozdania z ćwiczeń powinny być oddane do prowadzącego i zaliczone).

15.

Inne ważne szczegóły dotyczące zajęć przekazuje studentowi prowadzący.

UNIwersytet Mikołaja Kopernika w Toruniu  
Collegium Medicum im. Ludwika Rydygiera w Bydgoszczy  
Wydział Nauk o Zdrowiu  
Katedra Żywienia i Dietetyki  
ul. Dębowa 3, 85-626 Bydgoszcz  
tel./fax 52 585 54 01  
e-mail: kizywidiet@cm.umk.pl

Kierownik  
Katedry Żywienia i Dietetyki  
  
dr hab. Dariusz Nowak, prof. UMK