

PROCEDURY KONTROLI GRYPY

SPRZĘT I POWIERZCHNIE MAJĄCE KONTAKT Z ŻYWNOŚCIĄ

Mycie i dezynfekcja sprzętu i powierzchni kontaktujących się z żywnością to ważna część rutynowej kontroli infekcji. Ważne jest, aby wykonywać procedury dokładnie i uważnie.

CZĘSTOTLIWOŚĆ

- ▲ Wykonuj czynności na bieżąco.

ŚRODKI OCHRONY OSOBISTEJ

- ▲ Stosuj się do zaleceń BHP odpowiednich dla twojego zakresu obowiązków.

PROCEDURA

- ▲ Stosuj środki dezynfekcyjne zarejestrowane w Agencji Ochrony Środowiska (EPA) skuteczne przeciwko grypie.
- ▲ Dokładnie spłukaj myte powierzchnie wodą o jakości wody pitnej.
- ▲ Odkaż powierzchnie przy pomocy zarejestrowanego w EPA środka do dezynfekcji twardych powierzchni kontaktu z żywnością zgodnie z zaleceniami umieszczonymi na etykiecie.

NACZYNIA, NARZĘDZIA I INNE POWIERZCHNIE KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ

Światowa Organizacja Zdrowia zaleca standardowe procedury mycia maszyn i narzędzi dla pacjentów z grypą w otoczeniu klinicznym i domowym w celu kontroli grypy.¹ Stosuj standardowe procedury mycia powierzchni mających kontakt z żywnością zgodnie ze wskazaniem zamieszczonymi na etykietach.

¹ Światowa Organizacja Zdrowia (WHO), Ptasia grypa, w tym grypa A (H5N1), u ludzi: tymczasowe wskazówki dotyczące kontroli infekcji dla placówek służby zdrowia. 24 kwietnia 2006.