

# Harmonogram mycia i dezynfekcji KGW

Pomoc do opracowania miejscowego planu higieny kuchni lub stoiska. Dobór metody, środka i częstości zależy od zastosowania oraz analizy zagrożeń. Wzór nie określa jednej chemii, stężenia ani czasu kontaktu dla wszystkich powierzchni.

**Nazwa KGW i pomieszczenie lub stoisko:** [uzupełnij]

**Wersja planu i data przyjęcia:** [uzupełnij]

**Osoba nadzorująca:** [uzupełnij]

**Okres zapisów wykonania:** [uzupełnij]

**Miejsce przechowywania szczegółowych instrukcji metod:** [uzupełnij]

## Plan miejscowy

| Powierzchnia lub sprzęt | Metoda i numer instrukcji | Kiedy i jak często | Wykonuje | Jak sprawdzamy |
|-------------------------|---------------------------|--------------------|----------|----------------|
|                         |                           |                    |          |                |
|                         |                           |                    |          |                |
|                         |                           |                    |          |                |
|                         |                           |                    |          |                |

## Karta jednej metody do powielenia

**Numer instrukcji i zastosowanie:** [uzupełnij]

**Etapy usunięcia zabrudzeń mycie płukanie dezynfekcja i dalsze czynności według instrukcji:** [uzupełnij]

**Środek i dopuszczone zastosowanie:** [uzupełnij]

**Stężenie sposób przygotowania roztworu i czas kontaktu z instrukcji:** [uzupełnij]

**Temperatura i wymaganie płukania jeżeli dotyczą tej metody:** [uzupełnij]

**Ochrona żywności środki ochrony osoby i bezpieczne przechowywanie chemii:** [uzupełnij]

## Wykonanie i sprawdzenie

| Data godzina i obiekt | Metoda | Osoba wykonująca | Wynik sprawdzenia i ewentualna poprawka |
|-----------------------|--------|------------------|-----------------------------------------|
|                       |        |                  |                                         |
|                       |        |                  |                                         |
|                       |        |                  |                                         |

## Instrukcja wypełnienia

Tę część zachowaj jako pomoc. Przed podpisaniem formularza uzupełnij pola w nawiasach, usuń niewłaściwe warianty i sprawdź dokument na podstawie rzeczywistych danych.

- W planie uwzględnij powierzchnie kontaktujące się z żywnością, sprzęt, uchwyty, podłogi, urządzenia chłodnicze, sanitariaty i wyposażenie porządkowe odpowiednio do zakresu działalności. Mycie i dezynfekcja to różne czynności; sama dezynfekcja nie usuwa zabrudzeń.
- Dla każdej metody ustal sekwencję zgodną z charakterystyką powierzchni i instrukcją środka. Gdy stosujesz produkt biobójczy, sprawdź jego dopuszczenie i dokładny zakres zastosowania, zwłaszcza przy kontakcie z żywnością.
- Stężenie, czas kontaktu, temperaturę i potrzebę płukania odczytaj z aktualnej instrukcji danego produktu i metody. Nie skracaj czasu kontaktu i nie zwiększaj dawki na oko. Nie mieszaj preparatów; może to powodować niebezpieczne reakcje.
- Zabezpiecz żywność i opakowania przed opryskiem, rozpryskiem i pozostałościami chemii. Sprzęt porządkowy do sanitariatów oddziel od sprzętu do stref żywności. Roztwory robocze oznacz i przygotuj zgodnie z instrukcją.
- Zapis wykonania sporządzaj po rzeczywistej czynności. Określ kontrolę adekwatną do ryzyka, na przykład oględziny i sprawdzenie procesu; sam podpis nie potwierdza skutecznej dezynfekcji. Gdy wynik jest nieprawidłowy, odnotuj ponowne wykonanie i sprawdzenie.
- Formularz nie zastępuje instrukcji środka, szkolenia osób, analizy zagrożeń ani całego systemu GHP/GMP i HACCP. Przed użyciem dostosuj plan do rzeczywistej kuchni, asortymentu, podziału stref i zasad administratora obiektu.

## Przykład objaśniający

Przykład wyłącznie fikcyjny: stół przygotowawczy S1; metoda M1 według miejscowej instrukcji; po zakończeniu pracy i przy zmianach wymagających czyszczenia według procedury. Wpis wykonania: 14 listopada 16.10, M1, Maria Lis; kontrola wykazała pozostałość zabrudzenia, dlatego powtórzono mycie i ocenę.

## Podstawy do sprawdzenia

- Rozporządzenie WE nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych art 5 oraz załącznik II w szczególności rozdziały I II i V
- Rozporządzenie UE nr 528/2012 w sprawie udostępniania na rynku i stosowania produktów biobójczych w szczególności zasady stosowania zgodnie z warunkami pozwolenia i oznakowaniem

Autorski wzór pomocniczy SzkoleniaKGW.pl. Wersja 16 października 2026. Nie jest urzędowym formularzem ani indywidualną opinią prawną. Odpowiedzialna osoba w kole dopasowuje go do statutu, rzeczywistego zdarzenia i warunków finansowania.

Podgląd i powiązane porady: [szkoleniakgw.pl/harmonogram-mycia-i-dezynfekcji-kgw](https://szkoleniakgw.pl/harmonogram-mycia-i-dezynfekcji-kgw)