



INSTRUKCJA MYCIA I DEZYNFEKCJI

**Pomieszczeń, maszyn, urządzeń i stanowisk pracy
w Miejskim Zakładzie Gospodarki Odpadami Komunalnymi Sp. z o.o.
w celu ograniczenia ryzyka zakażenia SARS-CoV-2**

I. Zakład Mechanicznego Przekształcania Odpadów

1.	Cel
	Celem instrukcji jest ujednolicenie systemu mycia i dezynfekcji w Miejskim Zakładzie Gospodarki Odpadami Komunalnymi w Koninie w celu ograniczenia ryzyka zakażenia SARS-CoV-2
2.	Przedmiot instrukcji
	Przedmiotem instrukcji jest opis metod i sposobu mycia i dezynfekcji oraz częstotliwość wykonywania tych czynności.
3.	Zakres
	Instrukcja swoim zakresem obejmuje następujące obiekty: 3.1. Hala sortowni <ul style="list-style-type: none"> – posadzki, ściany, okna, drzwi i bramy – linie sortownicze, kabina główna – maszyny i urządzenia (ładowarki teleskopowe, wózki jezdniowe, koparko-ładowarki, ciągniki rolnicze z przyczepami, podest roboczy, ładowarka kołowa-naczyniowa, prasa belująca „AVOS”. 3.2. Składowisko <ul style="list-style-type: none"> – instalacja do mycia i odkażania podwozi na myjce Moby Dick Quick – maszyny i urządzenia (kompaktor, spycharki) 3.3. Kompostownia <ul style="list-style-type: none"> – maszyny i urządzenia (ciągniki i ładowarki, przyczepy, beczka asenizacyjna – przerzucarka do kompostu, rozdrabniacz wysokoobrotowy, przesiewacze bębnowe 3.4. Higiena pracowników <ul style="list-style-type: none"> – mycie i dezynfekcja rąk
4.	Odpowiedzialność - uprawnienia
	4.1. Bezpośredni przełożony jako osoba nadzorująca odpowiada za przestrzeganie niniejszej instrukcji oraz, zgodnie z procedurą przeprowadza instruktaż stanowiskowy pracownikom odpowiedzialnym za mycie i dezynfekcję swojego obszaru pracy oraz obsługiwanych maszyn i urządzeń.
	4.2. Pracownicy działów objętych niniejszą instrukcją obowiązani są do przestrzegania i stosowania niniejszej instrukcji oraz procedur z nią związanych.
5.	Postępowanie
	W MZGOK w Koninie w obszarze stosowania niniejszej instrukcji obowiązują następujące sposoby mycia i dezynfekcji.
	5.1. Mycie z jednoczesną dezynfekcją kół i podwozi pojazdów opuszczających teren składowiska odpadów przy pomocy urządzenia MOBY DICK QUICK NG.
	5.2. Nakładanie za pomocą myjki wysokociśnieniowej Karcher środka jako czynnika
	5.3. Mechaniczne mycie podłóg przy użyciu szorowarki Weidner.
	5.4. W razie braku możliwości przeprowadzenia jednoczesnego mycia i dezynfekcji myjką wysokociśnieniową zalecane jest wykonanie dezynfekcji maszyn i urządzeń przy użyciu ręcznych lub mechanicznych opryskiwaczy ciśnieniowych.
	5.5. Mycie ręczne miejsc, w których nie występuje kolizja z instalacjami elektrycznymi i urządzeniami, które w kontakcie z wodą mogłyby ulec uszkodzeniu (np. SSP Polon, blaty pulpitów sterowniczych itp.)

Składowisko - Instalacja do mycia kół i podwozi pojazdów Moby Dick Quick NG

Postępowanie		Alert czerwony	Alert pomarańczowy	Alert żółty
1.	<p>Mycie i dezynfekcję wykonują wyznaczeni przez przełożonego pracownicy, przeszkoleni w zakresie przestrzegania zasad bhp i posługiwania się:</p> <ul style="list-style-type: none"> urządzeniami myjącymi i dezynfekującymi, przemysłowymi środkami chemicznymi do mycia i dezynfekcji, środkami ochrony osobistej. 			
2.	Przygotowanie roztworu myjącego i dezynfekującego i obsługa urządzenia zgodnie z zaleceniami producenta oraz instrukcją eksploatacji urządzenia.			
3.	<p>Mycie i dezynfekcję z zastosowaniem instalacji do mycia kół i podwozi pojazdów:</p> <ul style="list-style-type: none"> dla pojazdów firm zewnętrznych wyjeżdżających z terenu składowiska dla pojazdów z terenu składowiska i kompostowni. <p>UWAGA: W przypadkach szczególnych - nieprzewidywalnych (np. pojawienia się ogniska COVID-19) częstotliwość mycia i dezynfekcji powinna zostać zwiększona.</p>	Częstotliwość		
		každora zovo	každora zovo	každora zovo
		co 2h	x2/zm	x1/zm
4.	<p>Proces mycia i dezynfekcji:</p> <ul style="list-style-type: none"> Przed przystąpieniem do pracy przeczytać uważnie instrukcję obsługi urządzenia. Basen urządzenia Moby Dick Quick NG zalać 2 tyś. litrów wody. Do komory pompy wlać odpowiednią ilość preparatu myjąco-dezynfekującego zgodnie z instrukcją stosowania. Urządzenie jest wyposażone w stację automatycznego dozowania flokulantu. Należy wąż zasysający stacji dozującej umieścić w pojemniku z flokulantem, dopilnować zassania środka przez pompę a następnie wyregulować jej wydajność W uzasadnionych przypadkach flokulant wlać w ilość 1 do max. 5 litrów, bezpośrednio do basenu myjki. 			
5.	<p>Środki ochrony przed SARS-CoV-2:</p> <ul style="list-style-type: none"> Środki ochrony twarzy (np. maseczki, przyłbice, bandana) Środki ochrony rąk (np. rękawiczki jednorazowe, robocze lub ochronne) Zachowanie odległości min. 1,5m Mycie lub dezynfekcja rąk 	Stosowanie		
		TAK	TAK	NIE
		TAK	NIE	NIE
		TAK	TAK	TAK
		TAK	TAK	TAK
6.	<p>Zapisy:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ewidencja stosowanych środków myjących i dezynfekujących oraz karty charakterystyki dostępne w Dziale Zaopatrzenia i Administracji. Rejestr wykonanych czynności mycia i dezynfekcji. 			
7.	Osoby odpowiedzialne: Kierownik Składowiska i kompostowni			

Składowisko i kompostownia – Maszyny i urządzenia

Postępowanie		Alert czerwony	Alert pomarańczowy	Alert żółty
1.	<p>Mycie i dezynfekcję wykonują wyznaczeni przez przełożonego pracownicy, przeszkoleni w zakresie przestrzegania zasad bhp i posługiwania się:</p> <ul style="list-style-type: none"> urządzeniami myjącymi i dezynfekującymi, przemysłowymi środkami chemicznymi do mycia i dezynfekcji, środkami ochrony osobistej. 			
2.	Przygotowanie roztworu myjącego i dezynfekującego i obsługa urządzenia zgodnie z zaleceniami producenta oraz instrukcją eksploatacji urządzenia.			
3.	<p>Mycie i dezynfekcja maszyn i urządzeń</p> <ul style="list-style-type: none"> mycie i dezynfekcja maszyn i urządzeń na terenie składowiska i kompostowni przy użyciu myjki wysokociśnieniowej Karcher odbywa się w miejscu do tego przeznaczonym i obejmuje: kompaktory, spycharki, rozdrabniacz wysokoobrotowy, przesiewacz bębnowy, ładowarki, ciągniki i przyczepy, przrzucarkę do przym kompostu mycie i odkażanie maszyn należy wykonywać bezwzględnie przed podjęciem każdej czynności naprawczej, obsługowej lub konserwacyjnej. w razie braku możliwości przeprowadzenia jednoczesnego mycia i dezynfekcji myjką wysokociśnieniową zalecane jest wykonanie dezynfekcji maszyn i urządzeń przy użyciu ręcznych lub mechanicznych opryskiwaczy ciśnieniowych. <p>UWAGA: W przypadkach szczególnych - nieprzewidywalnych (np. pojawienia się ogniska COVID-19) częstotliwość mycia i dezynfekcji powinna zostać zwiększona.</p>	Częstotliwość		
		x1/zm	x2/tyg	x1/tydz
4.	<p>Proces mycia i dezynfekcji:</p> <ul style="list-style-type: none"> Przed przystąpieniem do pracy przeczytać uważnie instrukcję obsługi urządzenia. Czynność mycia i dezynfekcji wykonujemy w miejscu do tego celu wyznaczonym. Maszynę, przy pomocy myjki wysokociśnieniowej Karcher, należy wstępnie umyć z luźnego brudu a następnie nanieść na jej powierzchnie warstwę piany myjąco – dezynfekującej. Po kilku minutach pianę należy dokładnie spłukać. W razie potrzeby procedurę powtórzyć. 			
5.	<p>Środki ochrony przed SARS-CoV-2:</p> <ul style="list-style-type: none"> Środki ochrony twarzy (np. maseczki, przyłbice, bandana) Środki ochrony rąk (np. rękawiczki jednorazowe, robocze lub ochronne) Zachowanie odległości min. 1,5m Mycie lub dezynfekcja rąk 	Stosowanie		
		TAK TAK TAK TAK	TAK NIE TAK TAK	NIE NIE TAK TAK
6.	<p>Zapisy:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ewidencja stosowanych środków myjących i dezynfekujących oraz karty charakterystyki dostępne w Dziale Zaopatrzenia i Administracji. Rejestr wykonanych czynności mycia i dezynfekcji. 			
7.	UWAGI: W miejscach gdzie występuje kolizja z instalacjami elektrycznymi i urządzeniami, które w kontakcie z wodą mogłyby ulec uszkodzeniu należy przeprowadzić ręczny proces mycia i dezynfekcji.			
8.	Osoby odpowiedzialne: Kierownik Składowiska i kompostowni			

Hala sortowni

Postępowanie		Alert czerwony	Alert pomarańczowy	Alert żółty
1.	<p>Mycie i dezynfekcję wykonują wyznaczeni przez przełożonego pracownicy, przeszkoleni w zakresie przestrzegania zasad bhp i posługiwania się:</p> <ul style="list-style-type: none"> urządzeniami myjącymi i dezynfekującymi, przemysłowymi środkami chemicznymi do mycia i dezynfekcji, środkami ochrony osobistej. 			
2.	Przygotowanie roztworu myjącego i dezynfekującego i obsługa urządzenia zgodnie z zaleceniami producenta oraz instrukcją eksploatacji urządzenia.			
3.	<p>Mycia i dezynfekcji hali sortowni</p> <ul style="list-style-type: none"> Mycie i dezynfekcję hali sortowni przeprowadza się po całkowitym opróżnieniu hali z odpadów i obejmuje: mycie ścian, okien, drzwi i bram. Mycie i dezynfekcję wykonuje się przy użyciu myjki wysokociśnieniowej Karcher oraz właściwego środka myjąco-dezynfekującego. Mycie ręczne miejsc, w których nie występuje kolizja z instalacjami elektrycznymi i urządzeniami, które w kontakcie z wodą mogłyby ulec uszkodzeniu (np. SSP Polon, blaty pulpitów sterowniczych itp.) <p>UWAGA: W przypadkach szczególnych - nieprzewidywalnych (np. pojawienia się ogniska COVID-19) częstotliwość mycia i dezynfekcji powinna zostać zwiększona. W razie braku możliwości przeprowadzenia jednoczesnego mycia i dezynfekcji myjką wysokociśnieniową zalecane jest wykonanie dezynfekcji maszyn i urządzeń przy użyciu ręcznych lub mechanicznych opryskiwaczy ciśnieniowych.</p>	Częstotliwość		
		1 tydz.	1 m-c	6 m-cy
4.	<p>Proces mycia i dezynfekcji:</p> <ul style="list-style-type: none"> Na powierzchnie nanosić środek myjąco – dezynfekujący od góry do dołu. Aby uzyskać dobre wyniki mycia należy pozostawić środek na powierzchniach na kilka minut, zwracając jednak uwagę na to by nie dopuścić do jego wyschnięcia. Po tym czasie należy spłukać umyte powierzchnie wodą od góry do dołu. Sprawdzić optycznie skuteczność mycia, w razie niezadawalających wyników powtórzyć cały proces 			
5.	<p>Środki ochrony przed SARS-CoV-2.</p> <ul style="list-style-type: none"> Środki ochrony twarzy (np. maseczki, przyłbice, bandana) Środki ochrony rąk (np. rękawiczki jednorazowe, robocze lub ochronne) Zachowanie odległości min. 1,5m Mycie lub dezynfekcja rąk 	Stosowanie		
		TAK	TAK	NIE
		TAK	NIE	NIE
		TAK	TAK	TAK
		TAK	TAK	TAK
6.	<p>Zapisy:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ewidencja stosowanych środków myjących i dezynfekujących oraz karty charakterystyki dostępne w Dziale Zaopatrzenia i Administracji. Rejestr wykonanych czynności mycia i dezynfekcji. 			
7.	<p>UWAGI:</p> <ul style="list-style-type: none"> W miejscach gdzie występuje kolizja z instalacjami elektrycznymi i urządzeniami, które w kontakcie z wodą mogłyby ulec uszkodzeniu należy przeprowadzić ręczny proces mycia i dezynfekcji. Dopuszcza się wykonanie mycia i dezynfekcji hali sortowni przez firmy zewnętrzne po uprzednim zapoznaniu się z niniejszą instrukcją. 			
8.	Osoby odpowiedzialne: Kierownicy zmian Sortowni			

Hala sortowni – mycie posadzek

Postępowanie		Alert czerwony	Alert pomarańczowy	Alert żółty
1.	<p>Mycie i dezynfekcję wykonują wyznaczeni przez przełożonego pracownicy, przeszkoleni w zakresie przestrzegania zasad bhp i posługiwania się:</p> <ul style="list-style-type: none"> urządzeniami myjącymi i dezynfekującymi, przemysłowymi środkami chemicznymi do mycia i dezynfekcji, środkami ochrony osobistej. 			
2.	Przygotowanie roztworu myjącego i dezynfekującego i obsługa urządzenia zgodnie z zaleceniami producenta oraz instrukcją eksploatacji urządzenia.			
3.	<p>Mycia i dezynfekcji posadzek hali sortowni</p> <ul style="list-style-type: none"> Mycie posadzek hali sortowni odbywa się po całkowitym opróżnieniu hali z odpadów i uprzednim umyciu ścian, okien, drzwi i bram. Mycie posadzek całej hali sortowni przeprowadza się przy użyciu szorowarki Weidner oraz właściwego środka czyszczącego – myjącego. <p>UWAGA: W przypadkach szczególnych - nieprzewidywalnych (np. pojawienia się ogniska COVID-19) częstotliwość mycia i dezynfekcji powinna zostać zwiększona. W razie braku możliwości przeprowadzenia jednoczesnego mycia i dezynfekcji myjką wysokociśnieniową zalecane jest wykonanie dezynfekcji maszyn i urządzeń przy użyciu ręcznych lub mechanicznych opryskiwaczy ciśnieniowych.</p>	Częstotliwość		
		1 tydz.	1 m-c	6 m-cy
4.	<p>Proces mycia i dezynfekcji:</p> <ul style="list-style-type: none"> W pierwszej kolejności należy oczyścić powierzchnie posadzek z większych zanieczyszczeń. Po oczyszczeniu myć przy użyciu szorowarki. Sprawdzić optycznie skuteczność mycia, w razie niezadawalających wyników powtórzyć cały proces 			
5.	<p>Środki ochrony przed SARS-CoV-2.</p> <ul style="list-style-type: none"> Środki ochrony twarzy (np. maseczki, przyłbice, bandana) Środki ochrony rąk (np. rękawiczki jednorazowe, robocze lub ochronne) Zachowanie odległości min. 1,5m Mycie lub dezynfekcja rąk 	Stosowanie		
		TAK	TAK	NIE
		TAK	NIE	NIE
		TAK	TAK	TAK
		TAK	TAK	TAK
6.	<p>Zapisy:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ewidencja stosowanych środków myjących i dezynfekujących oraz karty charakterystyki dostępne w Dziale Zaopatrzenia i Administracji. Rejestr wykonanych czynności mycia i dezynfekcji. 			
7.	<p>UWAGI:</p> <ul style="list-style-type: none"> W miejscach gdzie występuje kolizja z instalacjami elektrycznymi i urządzeniami, które w kontakcie z wodą mogłyby ulec uszkodzeniu należy przeprowadzić ręczny proces mycia i dezynfekcji. Dopuszcza się wykonanie mycia i dezynfekcji hali sortowni przez firmy zewnętrzne po uprzednim zapoznaniu się z niniejszą instrukcją. 			
8.	Osoby odpowiedzialne: Kierownicy zmian Sortowni			

Sortownia - Maszyny i urządzenia

Postępowanie		Alert czerwony	Alert pomarańczowy	Alert żółty
1.	<p>Mycie i dezynfekcję wykonują wyznaczeni przez przełożonego pracownicy, przeszkoleni w zakresie przestrzegania zasad bhp i posługiwania się:</p> <ul style="list-style-type: none"> urządzeniami myjącymi i dezynfekującymi, przemysłowymi środkami chemicznymi do mycia i dezynfekcji, środkami ochrony osobistej. 			
2.	Przygotowanie roztworu myjącego i dezynfekującego i obsługa urządzenia zgodnie z zaleceniami producenta oraz instrukcją eksploatacji urządzenia.			
3.	<p>Mycia i dezynfekcji maszyn i urządzeń</p> <ul style="list-style-type: none"> Mycie z jednoczesną dezynfekcją maszyn i urządzeń przeprowadza się w miejscu do tego przeznaczonym. Mycie i dezynfekcję maszyn i urządzeń wykonuje się przy użyciu myjki wysokociśnieniowej Karcher oraz właściwego środka myjąco-dezynfekującego. <p>UWAGA: W przypadkach szczególnych - nieprzewidywalnych (np. pojawienia się ogniska COVID-19) częstotliwość mycia i dezynfekcji powinna zostać zwiększona. W razie braku możliwości przeprowadzenia jednoczesnego mycia i dezynfekcji myjką wysokociśnieniową zalecane jest wykonanie dezynfekcji maszyn i urządzeń przy użyciu ręcznych lub mechanicznych opryskiwaczy ciśnieniowych.</p>	Częstotliwość		
		x1/zm.	x2/tydz	x1/tydz
4.	<p>Proces mycia i dezynfekcji:</p> <ul style="list-style-type: none"> Maszynę lub urządzenie należy wstępnie umyć z luźnego brudu. Na powierzchnie nanosić środek myjąco – dezynfekujący od góry do dołu. Aby uzyskać dobre wyniki mycia należy pozostawić środek na powierzchniach na kilka minut, zwracając jednak uwagę na to by nie dopuścić do jego wyschnięcia. Po tym czasie należy spłukać umyte powierzchnie wodą od góry do dołu. Sprawdzić optycznie skuteczność mycia, w razie niezadawalających wyników powtórzyć cały proces 			
5.	<p>Środki ochrony przed SARS-CoV-2.</p> <ul style="list-style-type: none"> Środki ochrony twarzy (np. maseczki, przyłbice, bandana) Środki ochrony rąk (np. rękawiczki jednorazowe, robocze lub ochronne) Zachowanie odległości min. 1,5m Mycie lub dezynfekcja rąk 	Stosowanie		
		TAK	TAK	NIE
		TAK	NIE	NIE
		TAK	TAK	TAK
		TAK	TAK	TAK
6.	<p>Zapisy:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ewidencja stosowanych środków myjących i dezynfekujących oraz karty charakterystyki dostępne w Dziale Zaopatrzenia i Administracji. Rejestr wykonanych czynności mycia i dezynfekcji. 			
7.	<p>UWAGI:</p> <ul style="list-style-type: none"> W miejscach gdzie występuje kolizja z instalacjami elektrycznymi i urządzeniami, które w kontakcie z wodą mogłyby ulec uszkodzeniu należy przeprowadzić ręczny proces mycia i dezynfekcji. 			
8.	Osoby odpowiedzialne: Kierownicy zmian Sortowni			

MYCIE I DEZYNFKCJA RĄK

Postępowanie	
1.	Mycie z jednoczesną dezynfekcją rąk przeprowadzane jest przez pracowników każdorazowo po zakończeniu czynności związanych z kontaktem z odpadami, przed przystąpieniem do spożywania posiłków, po wyjściu z toalety, po zakończeniu pracy i w razie stwierdzenia ich zabrudzenia.
2.	Mycie rąk przeprowadzane jest przez pracowników przy użyciu dostępnego środka myjącego w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych – oznakowanego piktogramem i wywieszoną instrukcją mycia rąk.
3.	Dezynfekcja rąk przeprowadzane jest przez pracowników przy użyciu dostępnego środka dezynfekującego w wyznaczonych miejscach na terenie obiektów – oznakowanego piktogramem i wywieszoną instrukcją dezynfekcji rąk.
4.	Środki myjące, dezynfekujące oraz kremy ochronne uzupełniane są na bieżąco.
5.	Zapisy: <ul style="list-style-type: none">• Ewidencja zużytych środków myjących i dezynfekujących• Instrukcja mycia rąk• Instrukcja dezynfekcji rąk• Instrukcja użytkowania środków ochrony rąk
5.	Osoby odpowiedzialne: Wszyscy pracownicy.

KARTA WYKONYWANYCH PRAC PORZĄDKOWYCH (MYCIA I DEZYNFEKCYJI)

(obszar i nazwa pomieszczenia, wyposażenia, obsługiwanych urządzeń, pojazdu, narzędzi pracy)

Data	godz.	Podpis osoby wykonującej prace porządkowe	Data	godz.	Podpis osoby wykonującej prace porządkowe
1	2	3	1	2	3

Uwagi do wykonywanych prac: