

# REGULAMIN LABORATORIÓW TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI I TOWAROZNAWSTWA

## ORAZ ANALIZY SENSORYCZNEJ

1. Każda osoba przebywająca w laboratoriach zobowiązana jest do posiadania ze sobą **aktualnej książeczki do celów sanitarno-epidemiologicznych**. Do laboratorium **nie można** wejść w przypadku **choroby zakaźnej, infekcji dróg oddechowych, biegunki lub ropnych schorzeń skóry**. **Należy zachować wysoki poziom higieny osobistej** oraz mieć krótko obcięte i niepomalowane paznokcie.
2. Student może przebywać w laboratorium wyłącznie w odzieży ochronnej (np. białym, wyprasowanym fartuchu z długim rękawem, wodoodpornym fartuchu gastronomicznym) oraz obuwiu ochronnym (zamknięte buty z nieślizgającą się podeszwą). Włosy muszą być podpięte/związane i zabezpieczone. **Wszystkie elementy stroju ochronnego muszą być czyste i schludne (wyprane, zdezynfekowane)**. **Powinny być ponadto używane jedynie w Laboratorium Technologii Żywności i Towaroznawstwa**. Udostępniany studentom fartuch ochronny, znajdujący się na stanie Laboratorium Technologii Żywności i Towaroznawstwa, po użyciu przez studentów powinien zostać umyty, zdezynfekowany i pozostawiony w laboratorium dla innej grupy w takim stanie, aby możliwe było jego ponowne użycie.
3. Odzież wierzchnią należy pozostawić w szatni, natomiast wszelkie przedmioty osobiste, łącznie z torebkami, plecakami, itp. Należy zostawić w zamkniętej na klucz szafce przed wejściem do laboratorium. **Do Laboratorium Technologii Żywności i Towaroznawstwa** nie można wносить niczego poza czystą i świeżą odzieżą ochronną, natomiast do **Laboratorium Analizy Sensorycznej** – jedynie zeszyt laboratoryjny lub jeśli prowadzący go nie wymaga – coś do notowania.
4. **W laboratorium należy bezwzględnie przestrzegać zasad bezpieczeństwa i higieny pracy** oraz stosować się do związanych z nimi nakazów i zakazów umieszczonych na drzwiach do pracowni oraz w ich wnętrzach, w szczególności:
  - a. **stosować mycie i dezynfekcje rąk od razu po wejściu do pracowni wg instrukcji umieszczonych przy umywalkach;**
  - b. zapoznać się z instrukcjami BHP, przeciwpożarową, pierwszej pomocy, instrukcją obsługi apteczki oraz jej położeniem;
  - c. zapoznać się z instrukcjami bezpiecznej eksploatacji sprzętu i urządzeń elektrycznych oraz bezwzględnie ich przestrzegać;
  - d. myć i pozostawiać w wyznaczonym miejscu lub odkładać na miejsce używane sprzęty, zgodnie ze spisami inwentarzowymi poszczególnych szafek;
  - e. nie nosić biżuterii ani drobnych ozdób do włosów;
  - f. nie używać obuwia na wysokim obcasie.
5. W trosce o bezpieczeństwo studenci na zajęciach mają zapewnione:
  - a. świeżo zdezynfekowane blaty robocze;
  - b. świeże produkty spożywcze zakupione ze znanych i pewnych źródeł;
  - c. odczynniki przeznaczone do analizy sensorycznej o czystości spożywczej lub farmaceutycznej;
  - d. czysty i pozostawiony w higienicznym stanie sprzęt laboratoryjny oraz wyposażenie kuchenne.

6. **Studenci zobowiązani są do pozostawienia laboratorium w takim stanie, aby możliwe było jego ponowne użycie wraz za całym wyposażeniem przez kolejną grupę studencką.**
7. Przestrzeganie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy w laboratorium przez wszystkie osoby w nim przebywające, zapewni odpowiednie i bezpieczne warunki pracy i nauki studentów, w szczególności w przypadku zajęć związanych z analizą sensoryczną produktów spożywczych/potraw.
8. **Studenci zobowiązani są do natychmiastowego zgłaszania zagrożenia zdrowia lub życia osobie prowadzącej ćwiczenia.**
9. Cała grupa studencka obecna w pracowni odpowiada za stan laboratorium i jego wyposażenie. Wszelkie szkody na osobie lub mieniu należy bezzwłocznie zgłosić osobie prowadzącej ćwiczenia.
10. W trakcie zajęć należy unikać wychodzenia z laboratorium, w razie uzasadnionej konieczności wyjścia odzież ochronną należy pozostawić w laboratorium, a po powrocie wykonać te same czynności, które należy wykonać po wejściu do laboratorium, tj. przede wszystkim zdezynfekować dłonie.
11. Od osób pracujących w Laboratorium Technologii Żywności i Towaroznawstwa wymagana **jest znajomość i przestrzeganie zasad GMP/GHP oraz systemu HACCP.**
12. Studenci zobowiązani są do **oszczędnego gospodarowania surowcami i wodą.**
13. Wszelkie odpady spożywcze należy wyrzucać **do odpowiednio oznaczonych pojemników** na odpady organiczne, pojemniki jednorazowe – do kosza na plastik, a ręczniki papierowe wykorzystywane do wycierania rąk i blatów - do kosza na papier. W celu ochrony przed szkodnikami odpady usuwane są z pracowni każdego dnia po zakończonej pracy.
14. Nie wykorzystaną/magazynowaną żywność przechowywać należy w odpowiednich warunkach zapobiegających jej zepsuciu i zanieczyszczeniu – na półkach i w lodówkach (jaja – w osobnej lodówce przeznaczonej wyłącznie do przechowywania jaj). Wszelkie czynności „brudne” i część obróbki wstępnej surowców należy wykonywać wyłącznie w „strefie brudnej” czyli magazynowej i nie przenosić do „strefy czystej”, tj. pracowni.
15. Środki czystości przechowywać należy w wyznaczonym miejscu (najlepiej w strefie brudnej) w laboratorium, w oryginalnych opakowaniach, oznakowane. W laboratorium nie należy stosować np. ręczników czy ścierek wielorazowego użytku, w szczególności do czyszczenia rąk i blatów roboczych.

Regulamin sporządziła:  
Agnieszka Migoń

Regulamin zaakceptował:  
Kierownik KDIBŻ  
dr hab. Janusz Kapuśniak, prof. UJD

Regulamin zaopiniowała:  
Gł.sp.ds BHP  
Ewa Piwowarczyk