

	Nazwa dokumentu: INSTRUKCJA GMP/GHP	Data wydania:	
	Numer dokumentu: I/P	Wersja wydania:	
	Tytuł dokumentu: Instrukcja mycia i dezynfekcji jaj w	Strona:	

Jaja przeznaczone do produkcji należy poddać myciu i dezynfekcji.
Do dezynfekcji jaj stosowany jest naświetlacz UV firmy

1. Pobrać jaja z magazynu, umyć oraz umieścić w urządzeniu do naświetlania .
2. Włączyć naświetlacz.
3. Wyjąć jaja z urządzenia i przełożyć do czystego pojemnika.
4. Do czasu ich użycia w produkcji, jaja przechowywać w lodówce.
5. Po dezynfekcji jaja można wnieść do kuchni właściwej.
6. Po każdorazowym kontakcie z jajami należy umyć i zdezynfekować ręce.
7. Wszelkie uwagi o nieprawidłowościach w działaniu naświetlacza UV zgłaszać natychmiast do Kierownika.
8. Każdorazowe użycie naświetlacza UV do dezynfekcji jaj należy zapisywać w „Karcie dezynfekcji jaj”.