



Název	Sanitační řád pro provoz kuchyně a jídelny
Číslo	2008
Číslo jednací	SSPKR/1147/2020
Spisový znak	1.1.3
Skartační znak	A10
Platnost od	1. 9. 2020
Účinnost od	1. 9. 2020
Platnost pro	Pracovníky školní jídelny
Zrušovací ustanovení	
Zpracoval / Podpis	Světlana Pospíšilová
Dne	31. 8. 2020
Schválil / Podpis	Ing. Aleš Zouhar
Dne	31. 8. 2020
Dodatek č.	
Platnost od	
Účinnost od	



Obsah

1	Sanitační řád	3
2	Obecné zásady	3
3	Popis činností prováděných v rámci sanitace (čištění a dezinfekce)	4
4	Seznam používaných sanitačních prostředků a přípravků a jejich použití	6
5	Způsob uskladnění čisticích a sanitačních prostředků	7
6	Způsob a četnost ověřování účinnosti čisticích a dezinfekčních postupů	7
7	Související dokumentace	7

1 Sanitační řád

Stroje, zařízení, pomůcky a pracovní prostory mohou být zdroji organismů, pokud nejsou pečlivě a pravidelně čištěny a dezinfikovány. Nedostatečné nebo nevhodné provádění čištění a dezinfekce může způsobit změny pokrmů a poruchy výroby. Samotné čištění a dezinfekce nesmí být zdrojem kontaminace potravin. Čištění a dezinfekce jsou nedílnou součástí normálního výrobního procesu.

2 Obecné zásady

Pro účelné zvládnutí těchto dvou operací je nutné:

1. Použít výrobek:
 - schválený pro styk s potravinami,
 - vhodný pro typ znečištění (bílkoviny...),
 - vhodný pro daný povrch (dlažba, nerez, PVC...).
2. Použít přiměřeně vhodnou metodu s ohledem na délku působení, možnost použití mechanických pomůcek, koncentraci prostředku a teplotu ve vhodnou dobu a vhodných intervalech.
3. Použít vhodné a udržované pomůcky (smeták, kartáč, hadry, rukavice...).
4. Před vlastním čištěním a dezinfekcí odstranit zbytky nečistot a výrobků dostatečným oplachováním.

Velmi důležité je dodržování návodu k používání a bezpečnostních předpisů.

Účinnost čištění a dezinfekce závisí na pozornosti věnované jednotlivým etapám. Především je třeba dodržet dobu působení, koncentraci dezinfekčního prostředku a teplotu přizpůsobenou pro každý čištěný předmět nebo povrch. Použití mechanických pomůcek významně zvyšuje účinnost čištění.

Obecná metoda čištění a dezinfekce zahrnuje 6 povinných etap:

1. Příprava.
2. Čištění.
3. Opláchnutí.
4. Dezinfekce.
5. Konečné opláchnutí.
6. Sušení části přicházející do styku s pokrmy.

Metoda čištění a dezinfekce

1. Příprava – uklidit pracoviště, odstranit velké znečištění, případně odpojit a rozebrat některé kuchyňské stroje a podle potřeby předčistit.
2. Čištění – připravit mycí roztok při dodržení dávkování a teploty (všeobecně 55 °C – teplota snesitelná pro ruku) s pomocí roztoku detergentu a mechanických pomůcek uvolnit nečistoty.



3. Opláchnutí – opláchnutím čistou teplou vodou odstranit zbytku nečistot a detergentů, v chladárnách (za chodu) oplachovat studenou vodou.
4. Dezinfekce – připravit dezinfekční roztok (dávkování prostředku, teplota), aplikovat za účelem ničení neviditelných mikroorganismů, nechat působit.
5. Konečné opláchnutí – plochy přicházející do styku s potravinami opláchnout čistou teplou vodou, aby byly odstraněny zbytky dezinfekčního prostředku.
6. Sušení části přicházející do styku s pokrmy – sušit vzduchem (malé předměty, které se vracejí na čistý vzduch) nebo papírovými utěrkami na jedno použití. Nepoužívat textilní hadry, utěrky. Drobné předměty a nářadí uklidit do čistého prostředí.

3 Popis činností prováděných v rámci sanitace (čištění a dezinfekce)

Prostor/zařízení	Metoda	Činnost	Odpovídá	Kontroluje
Okolí jídelny	Čištění komunikace – zametání, spláchnutí proudící vodou. Údržba zeleně.	Dle potřeby	Vedoucí údržby a úklidu	ZŘHNC
Rampy	Čištění suché (zametání), mokré (oplach vodou)	Dle potřeby při znečištění, jinak na konci týdne	Pomocné síly v kuchyni	Hlavní kuchařka
Chodby, šatny a ostatní sociální zařízení	Mytí podlah teplou vodou s detergentem a dezinfekcí (jar, savo)	Denně po směně	Pomocné síly v kuchyni	Hlavní kuchařka
Stroje, strojní zařízení a auto	Mokré (jar, dle potřeby dezinfekce) a suché čištění, odmaštění	Stroje vždy po použití, auto 1x denně	Pomocné síly v kuchyni	Hlavní kuchařka, údržbář po převzetí
Pracovní plochy a pomůcky (nářadí)	Mokré čištění s přísadou detergentu a dezinfekce, setření za sucha	Denně	Pomocné síly v kuchyni	Kuchařka odpolední směny dle rozpisu
Podlahy (v místnostech pravidelně používaných)	Mokré čištění s přísadou detergentu a dezinfekce, setření za sucha	Denně	Pomocné síly v kuchyni	Kuchařka odpolední směny dle rozpisu



Stoly, podlahy v jídelně	Mokré (jar) a suché čištění	Denně	Pomocné síly v kuchyni	Vedoucí ŠJ
Suchý sklad	Suché čištění (vymetání), setření prachu z polic. Mokré čištění – setření podlah teplou vodou s přísadou detergentu a dezinfekce (jar, savo)	Na konci každého týdne	Pracovnice skladu	Vedoucí školní jídelny
Mrazicí boxy a chladárna	Úklid po odtání – mytí boxů a podlah teplou vodou s přísadou detergentu a dezinfekce (jar, savo)	Při sanitačním úklidu. Lednice pátek	Pracovnice skladu	Vedoucí školní jídelny
Klimatizační a vzduchotechnické zařízení	Vysátí prachu, odstranění nečistot	Jednou za čtvrt roku	Vedoucí údržby a úklidu	ZŘHNČ
Nádoby na odpad	Po vyprázdnění vypláchnout proudem vody, vypláchnutí dezinfekčním roztokem (savo)	Po každém vyprázdnění nádob (po odvozu odpadu)	Pomocné síly v kuchyni	Hlavní kuchařka
Stěny a stropy (celý provoz)	malování	Podle potřeby – jednou za 1 až 2 roky	Firma	Vedoucí školní jídelny
Okna	Mytí (voda s detergentem, alkoholové čističe)	Po 6 měsících, podle potřeby	Kuchyň, šatna, jídelna a kancelář vedoucí ŠJ – pomocné síly	Vedoucí školní jídelny
Sanitační prostředky a nádoby na provozní odpad	Praní hadrů, sanitace pomůcek (špachtle, škrabky, lopatky, smetáky – detergent, savo)	Denně po směně	Pomocné síly v kuchyni	Pracovnice skladu
Výměna ručníků a ochranných oděvů	Odvoz špinavého prádla a dovoz čistého	Podle potřeby – minimálně 2 týden	Pomocné síly v kuchyni	Hlavní kuchařka

4 Seznam používaných sanitačních prostředků a přípravků a jejich použití

SAVO

Návod k použití:

SAVO se používá ve formě roztoků k běžné dezinfekci podlah a ostatních ploch při zpracování vajec.

Doporučené ředění je 0,5 l přípravku na 100 l vody. Optimální teplota roztoku je 45–60 °C, doba působení asi 15–20 minut. Nesmí se používat na kovové předměty. Neoplachovat!

SAVO tekutý proti plísni

Návod k použití:

Likvidace plísní a bakterií, dezinfekce, bělicí účinek, nutno použít ochranné pomůcky, rukavice.

JAR tekutý

Návod k použití:

JAR se používá ve formě mycích roztoků pro běžné mytí kuchyňského černého i bílého nádobí a pracovních pomůcek.

Doporučené ředění je 0,5 l přípravku na 100 l vody. Optimální teplota roztoku je 45–60 °C, při krátkodobém působení. Po použití je potřebný oplach povrchů pitnou vodou. Není dezinfekční!

HIT prášek

Návod k použití:

Používá se k odstranění hrubých nečistot z povrchů (WC, koupelna, obklady). Nanáší se na hadřík neředěný, nutno omýt a vysušit. Obsahuje dezinfekční složku!

Real – tekutý

Návod k použití:

Vysoce účinný přípravek k odmaštění povrchů (sporáků, stolů, nádobí, grily, dveře atd.) Neředíme, nanese přímo na znečištěnou plochu, vyčistíme a opláchneme. Není dezinfekční!

Anti – COVID, dezinfekční přípravek na dezinfekci rukou a povrchů

Návod k použití:

Vysoce účinný dezinfekční přípravek, který ničí bakterie, plísňe a viry.

Dezinfekce rukou: použijeme dostatečné množství přípravku, aby pokryl celou plochu dlaní a zápěstí. Je nutné vtírat do doby, dokud nebude kůže suchá.

Dezinfekce při úklidu: malé množství přípravku nanese na hadřík a otřeme jím kliky, stoly, baterie, parapety atd.

5 Způsob uskladnění čisticích a sanitačních prostředků

Koncentrované čisticí a dezinfekční prostředky jsou až do výdeje ke spotřebě skladovány v oddělené části skladu MTZ. Po výdeji jednotlivých balení jsou uschovány ve vyhrazených prostorách pro čisticí a úklidové prostředky, kde se rovněž připravují zásobní roztoky s výjimkou prostředků určených pro čištění a dezinfekci v úseku výtluhu vajec. Pracovní roztoky těchto prostředků se připravují přímo v čištěném zařízení.

Ostatní úklidové prostředky se rovněž uchovávají ve vyhrazených úklidových místnostech. Prostředky pro průběžný úklid v provozu (čištění zařízení a čištění prostorů) se uchovávají odděleně na vyhrazených místech provozu.

6 Způsob a četnost ověřování účinnosti čisticích a dezinfekčních postupů

O provedených sanitačních činnostech vede záznamy hlavní kuchařka paní Vasiliki Ševčíková v Sanitačním deníku pracoviště. Namátkový dozor (s četností nejméně 1x měsíčně pro každou z denně vykonávaných sanitačních činností, u ostatních činností po jejich provedení) nad úroveň sanitačních prací vykonávají odpovědní pracovníci uvedení v kapitole: „Popis činností prováděných v rámci sanitace“ a o výsledcích pozorování provádějí záznamy rovněž do Sanitačního deníku pracoviště.

Účinnost dezinfekce se ověřuje mikrobiologickými metodami (otisky, stěry) ve spolupráci s příslušnou laboratoří zdravotního ústavu s četností jedenkrát ročně.

7 Související dokumentace

1. Aktuální plán provozu s vyznačením pohybu osob a toku surovin, výrobků a odpadů (rozpis směn a HACCP).
2. Sanitační deníky pracovišť (kde/co, čím, kdy, dozor, ověření).
3. Bezpečnostní listy používaných sanitačních prostředků- Ing. Balcárková Pavlína.
4. Dokumentace DDD (deratizace, dezinfekce, dezinfekce).
5. Doklad o prokazatelném seznámení odpovědných pracovníků s tímto předpisem.