

ZŠ, Znojmo, Václavské náměstí 8, příspěvková organizace

SANITAČNÍ ŘÁD

Provozovna: školní jídelna, Přemyslovců 8, Znojmo

Provozovna: školní jídelna – výdejna, Jubilejní park 23, Znojmo

Sanitační řád

Stroje, zařízení, pomůcky a pracovní prostory mohou být zdroji mikroorganismů, pokud nejsou pečlivě a pravidelně čištěny a dezinfikovány. Nedostatečné nebo nevhodně prováděné 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.

Obecné zásady

Pro účelné zvládnutí těchto dvou operací je nutné:

- použít výrobek:
 - schválený pro styk s potravinami,
 - vhodný pro typ znečištění (bílkoviny, minerální úsady, apod.),
 - vhodný pro daný povrch (dlažba, nerez, PVC, apod.),
- použít přiměřeně vhodnou metodu s ohledem na délku působení, možnost použití mechanických pomůcek, koncentraci prostředku a teplotu ve vhodnou dobu a ve vhodných intervalech,
- používat vhodné a udržované pomůcky (smeták, hadr, kartáč, škrabky, rukavice, apod.),
- před vlastním čištěním a dezinfekcí odstranit zbytky nečistot a výrobků dostatečným oplachováním.

Velmi důležité je dodržování návodu k použití 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

1. Příprava
2. Čištění
3. Opláchnutí
4. Dezinfekce
5. Konečné opláchnutí
6. Sušení částí přicházejících do styku s pokrmu

Použití kombinovaných přípravků pro současné čištění a dezinfekci umožňuje etapy 2, 3 a 4 sloučit do jediné samostatné operace. Tyto přípravky jsou však často méně účinné, proto je nezbytně nutné úzkostlivě dodržovat návod k použití a mimo to provádět pravidelně (např. jednou týdně) čištění a dezinfekci o 6 etapách se dvěma samostatnými prostředky.

Četnost čištění a dezinfekce

- Sanitace kuchyně a přilehlých prostor, odstranění prachu, dezinfekce nádobí, stolů, dlaždic, probíhá 4 x ročně.
- Úklid všech prostor kuchyně, včetně pracovních ploch - probíhá nejméně 2x denně. Po dovaření jídel a po dokončení vydávání obědů a dle potřeby.
- Pracovní plochy jsou označené a popsáné, k jakému účelu slouží. Všechny chladničky, mrazničky a mrazicí boxy musí být vybaveny teploměry.
- Úklid chodby a přilehlých prostor - probíhá 1 x denně a dle potřeby. Po ukončení výdeje a po dokončení úklidu kuchyně a čistých přípravků.

Kuchyně:

- dezinfekce nádob na rozmrazování masa – ihned po rozmrazení a zpracování masa se nádoby vymyjí dezinfekčním prostředkem, saponátem a opláchnou pod tekoucí vodou,
- dezinfekce ostatních nádob na maso (pekáče, hrnce) – při sanitaci kuchyně nejméně 6x ročně – mění se sanitační prostředky
- dezinfekce ostatních prostor kuchyně - při sanitaci kuchyně nejméně 6x ročně.

Hrubá příprava masa:

- dezinfekce stolů, dlaždic, podlahy, probíhá vždy po dokončení zpracování masa – mění se sanitační prostředky,
- prkénka, podložky pro přípravu masa se dezinfikují vždy po dokončení úpravy masa.

Hrubá příprava zeleniny:

- úklid pomocí saponátu vždy po dokončení prací, dezinfekce při sanitaci kuchyně nejméně 6x ročně.

Dezinfekce chladniček, mrazniček a mrazících boxů:

- chladničky se vymývají se 1x týdně, doklad je přiložen. Jsou označeny, k jakému účelu slouží,
- mrazicí box se vymývá 1x za dva týdny, nebo dle potřeby, doklad na boxu přiložen, box je označen druhem ukládané potravin

Nádobí na rozbíjení vajec:

- je označené, nepoužívá se na jiné potraviny, po použití se vždy dezinfikuje a umyje pod teplou tekoucí vodou.

Úklid ostatního pracovního náčiní:

- nože, hrnce, pekáče se myjí teplou vodou se saponátem a poté se oplachují pod tekoucí vodou, nože na maso se nejprve ponoří do dezinfekčního prostředku,
- stůl na porcování masa se nesmí používat k jiným účelům.

Sklady:

- jsou uklíženy dle potřeby, nejméně 1x týdně vhodnými čisticími prostředky.

Ostatní:

- úklidové hadry jsou odlišeny, např. barevně. Nejméně 2 x týdně se namočí do dezinfekčního prostředku minimálně na 6 hodin. Po dokončení úklidu se hadry promyjí pod tekoucí teplou vodou. **Hadr se musí nejpozději po 1 měsíci vyměnit.**

Po odnesení odpadu do kontejneru se musí pracovníci umýt a převléci do čistého pracovního oděvu. Pracovníci jsou povinni při dezinfekci a úklidu používat ochranné pracovní pomůcky, včetně gumových rukavic. Pracovní oblečení udržují v čistotě a dle potřeby mění. Pracovníci používají vždy čisté pracovní oblečení pro výdej pokrmů u výdejního okénka.

Úklidové místnosti musí být udržovány čisté a čisticí prostředky uloženy ve skříňce nebo regálech. Nádoby na odpad musí být uloženy ve vyhrazené místnosti a odpad musí být pravidelně odnášen. Nádoba se pravidelně dezinfikuje.

Pracovníci kuchyně jsou prokazatelně poučeni o používání čisticích prostředků.

Příloha č. 4

Po výdeji stravy pro mimoškolní strávnicky je nutno provést dezinfekci výdejního pultu a jídelního stolu.

Přílohy č. 1: Seznam používaných dezinfekčních prostředků.

Příloha č. 2: Seznam pracovníků seznámených se sanitačním řádem.

Zpracovala: Marie Veselá, vedoucí ŠJ

Datum: 1. 3. 2019

Schválila: Mgr. Renata Jahodová, ředitelka

Datum: 1. 3. 2019