

HYGIENICKO SANITAČNÍ ŘÁD STRAVOVACÍHO ZAŘÍZENÍ VÝDEJNY POKRMŮ

**Mateřská škola Petřikov č.p. 6
Obec Petřikov u Velkých Popovic**

Zpracovala: Ing. Hana Svobodová

Ing. Hana SVOBODOVÁ
Poradenství HACCP
☎ +420 606 63 88 62



Vydání: 1
Celkem 8 stran
Platnost od 1.9.2011



Obsah:

Hygiena zaměstnanců.....str.3 - 4
Sanitační řád.....5 - 8

HYGIENICKO – SANITAČNÍ ŘÁD STRAVOVACÍHO PROVOZU

HYGIENA ZAMĚSTNANCŮ:

Požadavky na pracovníky:

Při nástupu do zaměstnání je každý pracovník povinen se podrobit vstupní lékařské prohlídce a musí mít platný zdravotní průkaz.

- Pracovníci musí neprodleně hlásit zaměstnavateli infekční onemocnění své, svých rodinných příslušníků a spolubydlících (ubytovna, podnájem apod.). Pracovníci nesmí být nositeli choroboplodných zárodků.
- Každý pracovník provozovny musí být prokazatelně seznámen s vnitřními předpisy (hygienicko - sanitační řád atd.) provozovny, předpisy BOZP, hygieny a PO, které se vztahují na jeho pracovní činnost. Je povinen tyto předpisy dodržovat. Za proškolení pracovníků zodpovídá vedoucí provozu. Školení se pravidelně opakuje po jednom roce.
- Každý pracovník provozovny je povinen nahlásit své zranění nadřízenému pracovníkovi a nechat se ošetřit. O jeho dalším pracovním začlenění rozhodne nadřízený pracovník.
- Před zahájením práce může pracovník vstoupit na pracoviště pouze v čistém pracovním oděvu (špendlení oděvu špendlíky, jehlami, sponkami apod. je zakázáno a je třeba dbát, aby knoflíky oděvu byly pevně přišity, neboť tyto předměty by mohly snadno zapadnout do potravin) a s důkladně umytýma rukama až po předloktí v teplé vodě a s mýdlem popř. jiným mycím případně dezinfekčním prostředkem určeným k tomuto použití.
- Pracovník dbá na to, aby oděv (zahrnuje též prac. obuv) v němž pracuje byl úměrně čistý a včas a podle potřeby znečistění ho vyměňuje (při silně viditelném znečistění obleku nebo cca alespoň 3 x týdně). Pokud používá tzv. zvláštního pracovního obleku (pláště, zástěry a pod.) je zakázáno v něm vstupovat na záchod. V kapse pracovního oděvu smí mít pracovník jen čistý kapesník. Vždy suchý pracovní oděv po práci pečlivě uloží v příslušné skříni nebo na vyhrazeném vhodném místě odděleně od civilního obleku (zahrnuje též civil. obuv, brašnu a jiné podobné předměty). Toto místo udržuje v pečlivé čistotě.
- Je bezpodmínečně nutné, aby si pracovník umyl ruce po každém použití záchodu, při každém znečistění rukou a při přechodu z jednoho druhu činnosti k činnosti jiné, zvláště z méně čisté na čistší.
- Nehty na ruce musí být čisté, krátce přistřižené a nenalakované. Taktéž nesmí být na ruce žádné osobní nebo ozdobné předměty (prsteny, náramky, hodinky...)
- Během vlastní práce nesmí pracovník výdejny provádět žádné toaletní úkony (česání, stříhání nehtů, barvení rtů..). Hlava musí být dokonale přikryta vhodnou a čistou přikrývkou z funkčně vyhovujícího a snadno čistitelného materiálu, případně jednorázová pokrývka hlavy. Vlasy musí být upraveny tak, aby nemohly padat do potravin. Pokrývka hlavy se musí používat při porcování a výdeji pokrmů.
- Pracovník může kouřit, konzumovat potraviny (včetně nápojů) pouze na vyhrazeném místě.



- Pracovník výdejny po skončení práce řádně uklidí výdejnu, uklidí umyté bílé nádobí do police, uklidí umyté termoporty do police .

pracovník po skončení pracovní doby provede :

- vypnutí svěřených zařízení.

V případě kompletace stravy je nutné vždy používat podávací náčiní a nebo jednorázové rukavice.

Za výše uvedené body zodpovídá pověřený pracovník výdejny, nápravné opatření zabezpečuje vedoucí provozu (vedoucí výdejny).

SANITAČNÍ ŘÁDV ÝDEJNY:

Výdejna se skládá z:

- konzumační části jídelny
- výdejny
- skladových prostor - chladnice
- umývárny termoportů a bílého nádobí
- sociální zařízení a šatny

Hlavním úkolem sanitačních opatření v provozu je zamezit vzniku možného pomnožení mikroorganismů v provozu, výskytu hmyzu a hlodavců, které by mohlo zapříčinit zdravotní závadnost potravin a pokrmů.

Sanitační opatření zahrnují úklid, dezinfekci, dezinsekci a deratizaci v provozu.

Pamatovat vždy, že používané pracovní plochy a náčiní, které přijdou do styku s potravinami je třeba omýt po použití mycího či dezinfekčního přípravku vždy pitnou vodou.

úklid v provozu se dělí na:

- průběžný
- po skončení práce v provozu
- týdenní
- měsíční
- generální (sanitární den)

další sanitační opatření v provozu:

Dezinsekce (ničení škodlivého a obtěžujícího hmyzu, roztočů)

Dezinsekcí kompletně v celé provozovně provádí vždy odborná firma. Tato firma provádí všechna nezbytná opatření, nebo dojedná a specifikuje součinnostní opatření, která sama kontroluje. Před dezinsekcí je provedeno vyčištění prostor a vnitřních částí strojů a zařízení. O provedené dezinsekcí se provede zápis. Vždy se eviduje faktura případně doklad o předání díla (provedení práce).

Deratizace provozovny (ničení hlodavců)

Také deratizaci provádí podle potřeby specializovaná firma. Nástrahy na hlodavce musí být řádně označeny a zajištěny proti manipulaci. Nástrahy na hlodavce nesmějí přijít do styku s potravinou či pokrmem. Taktéž o provedené deratizaci se vede zápis. Vždy se eviduje faktura případně doklad o předání díla (provedení práce).

Frekvence Dezinsekce a deratizace je minimálně 1 x za tři měsíce nebo dále dle potřeby.

V případě, že není v provozovně zvýšený výskyt hmyzu a hlodavců není povinné provádět speciální ochranu dezinsekcí a deratizaci. Provozovatel je povinný kontrolovat výskyt hmyzu a hlodavců a provádět běžnou ochranu dezinsekcí a deratizaci svépomocí, vhodnými prostředky k tomuto účelu.

Průběžný úklid v provozovně je prováděn v průběhu pracovního procesu zejména:

- mytí pracovních ploch a technologického vybavení výdejny
- mytí bílého nádobí
- mytí termoportů
- průběžně je též odstraňován odpad

Po skončení práce v provozu je prováděno zejména:

- vynášení odpadu z provozovny na určené místo
- mytí sanitárních zařízení (umyvadel, toalet atd.)
- čištění podlah

Denně jsou sanitovány toalety pro personál.

Úklid zahrnuje též čištění, případnou dezinfekci jídelny.

Týdenní úklid jehož součástí je průběžný úklid a úklid po skončení práce v provozu zahrnuje zejména:

- průběžné čištění omyvatelných stěn v provozovně
- Mytí a dezinfekce chladnic a chladících zařízení
- Kompletní úklid, mrtvé kouty

Měsíční úklid zahrnuje mimo výše uvedené režimy úklidu zejména:

- Důkladné čištění tzv. mrtvých koutů (odtažení strojů a zařízení)
- Důkladné čištění stěn v provozu
- Mytí a dezinfekci dveří, regálů, vnějšků skříní
- Mytí topných těles, svítidel



Generální úklid (provádí se cca 2 x do roka) zahrnuje mimo výše uvedené činnosti zejména:

- Opravy porušených povrchů podlah, stěn, stropů, povrchů technologického vybavení
- Obnova nátěrů
- Čištění podhledů a oken
- Čištění vzduchotechniky

- Malování a bílení v provozu se provádí dle potřeby cca 1x za dva roky

POZNÁMKA: Mycí a dezinfekční prostředky musí být vhodné do potravinářství a schválené Mzdr., dále u přípravků u kterých to nařizuje chemický zákon musí být dodavatelem dodán bezpečnostní list.

Použití přípravků viz. sanitační program