

Sanitační řád

stravovacího provozu

KZ, a.s. - Nemocnice Ústí nad Labem o.z.

Provozovatel: *Krajská zdravotní, a.s.*
Sociální péče 3316/12A, 401 13 Ústí nad Labem

Provozovna: *Nemocnice Ústí nad Labem o.z.*

Sídlo provozovny: *Sociální péče 3316/12 A,*
401 13 Ústí nad Labem

Odpovědná osoba provozu: *Lenka Cébeová, pověřený vedoucí stravovacího*
provozu

Verze: 2018-05-29

Zpracoval: *HASAP Consulting, s.r.o.*

Konzultaci provedla: *Ing. Zuzana Svojanovská*

Ke dni: 29.05.2018

4/25

Sanitační plán provozu

CO:	ČÍM: (dávkování - dle návodu)	Způsob sanitace:	Použití:	Jak často:	Zajistí uje:
Pracovní stoly, dřezy, výdejní pult	MELI SEPTOL CRYSTAL SANAN DIVERSEY. SUMA KCOHOL	mytí dezinfekce	odstranit hrubé nečistoty, postříkat nebo umýt přípravkem, omýt vodou nanést dezinfekci, nechat působit, c	po použití, při změně potravin 1 x denně na konci směny	DĚLNÍK DĚLNÍK
Varné nádoby	JAR CS 7 SUMA KCOHOL NEREX AKTV	mytí	odstranit hrubé nečistoty, nanést přípravek, nechat podle potřeby působit, umýt přípravkem, opláchnout vodou	po použití	DĚLNÍK
Trouby, sporáky, konvektomat	 SUMA GRILL	vnitřní a vnější mytí vnitřní čištění	odstranit hrubé nečistoty, postříkat nebo umýt přípravkem uvnitř i vně, omýt vodou vnitřní čištění - nastříkat přípravek a poté spustit program na čištění, omýt vodou	po použití 1 x týdně	DĚLNÍK KUCHAŘ
Stroje, váhy apod.	CS 7 SUMA ALCOHOL	mytí rozebíratelný h částí	(rozebrat, předat do umývárny provozního nádobí), odstranit hrubé nečistoty, umýt, opláchnout horkou vodou, nechat oschnout	po použití, při změně potravin	DĚLNÍK
		mytí a čištění	odstranit hrubé nečistoty, postříkat nebo umýt	po použití; min. 1 x týdně	DĚLNÍK

		nerozebíratel. částí	přípravkem, omýt vodou		
Provozní nádoby, provozní náčiní, mobilní pracovní desky apod.		mytí dezinfekce provozního náčiní	(předat do umývárny provozního nádobí), odstranit hrubé nečistoty, umýt, opláchnout horkou vodou, nechat oschnout nanést dezinfekci, nechat působit, opláchnout vodou, nechat oschnout	po použití 1 x týdně (nože, prkénka)	DĚLNÍK DĚLNÍK
	<i>MÝČKA - MATIC EXTRA LS^{sp} BRILLAS</i>				
Chladicí skřínky (boxy, lednice, chladicí zásuvky)		mytí a dezinfekce	vyklidit, odstranit hrubé nečistoty, umýt, nanést dezinfekci, nechat působit, opláchnout vodou, nechat oschnout (umytí a dezinfekce probíhá v jednom kroku při použití mycího prostředku s dezinf. účinky)	1 x týdně	SKLADNÍK
 MIDA FOAM	mytí podlah v boxech	odstranit hrubé nečistoty, umýt mopem, nechat oschnout	1 x denně	SKLADNÍK
Mrazicí skřínky (boxy, skříně, pulty)		mytí a dezinfekce	rozmrázit, odstranit hrubé nečistoty, umýt, nanést dezinfekci, nechat působit, opláchnout vodou, nechat oschnout (umytí a dezinfekce probíhá v jednom kroku při použití mycího prostředku s dezinf. účinky)	1 x měsíčně	SKLADNÍK
	<i>VAR SAGA ALCOHOL</i>				
Regály, police, nástěnné skřínky		mytí a dezinfekce	umýt, nanést dezinfekci, nechat podle potřeby působit, omýt čistou vodou, nechat oschnout (umytí a dezinfekce probíhá v jednom kroku při použití mycího prostředku s dezinf. účinky)	1 x týdně	DĚLNÍK
	<i>VAR SUMA ALC. CS 7</i>				

	ošetření	nastříkat nebo nanést hadříkem, neomývat	1 x týdně	DĚLNÍK.....
Obklady stěn, dveře, dveřní rámy, parapety, vypínače, topná tělesa atp.	VAR ČSY SAMA ALCOHOL	mytí a dezinfekce	umýt přípravkem s dezinfekčními účinky, neoplachovat, nechat oschnout	nad pracovními plochami 1 x denně ostatní 1 x týdně	DĚLNÍK..... DĚLNÍK..... DĚLNÍK.....
Okna a okenní rámy	mytí a dezinfekce	umýt přípravkem s dezinfekčními účinky, nechat oschnout, vhodným přípravkem okna vyleštit	1 x za tři měsíce	UKLÓS.....
Umyvadla na mytí rukou s bateriemi a další příslušenství (dávkovače, zásobníky na ručníky apod.)	VAR PISEK AKTIVIT VEREZ	mytí a dezinfekce	umýt, nanést dezinfekci, nechat působit, opláchnout vodou, nechat oschnout (umytí a dezinfekce probíhá v jednom kroku při použití mycího prostřed. s dezinf. účinky)	1 x denně	DĚLNÍK.....
Toalety - WC mísy, obklady, sprchy	PISEK SAVO CRYSTAL SANITAN CÓ FIX	mytí a dezinfekce	umýt, nanést dezinfekci, nechat působit, opláchnout vodou, nechat oschnout (umytí a dezinfekce probíhá v jednom kroku při použití mycího prostřed. s dezinf. účinky)	1 x denně	DĚLNÍK.....
Výlevka	VAR CRYSTAL SANITAN PISEK.....	mytí dezinfekce	umýt, opláchnout vodou, nechat oschnout nanést dezinfekci, nechat působit, omýt vodou	1 x denně 1 x týdně	DĚLNÍK..... DĚLNÍK.....
Nádoby na odpadky					

(výbavené jednorázovým obalem) CRYSTAL SAKAN	mytí	předat do umývárny provozního nádobí), umýt, opláchnout horkou vodou, nechat oschnout <i>Pozor na časové odlišení – provádět činnost až po skončení směny, po umytí a uklizení všeho provozního nádobí. Po skončení činnosti provést důkladnou sanitaci dřezu.</i>	1 x týdně DĚLNÍK
Digestoře, filtry a rozvody vzduchot., osvětlení, konstrukce ve výškách	HASLEVA HVM9 DA 70	mytí a dezinfekce	podle potřeby odmastit a předmýt, poté umýt přípravkem s dezinfekčními účinky, neoplachovat, nechat oschnout	1x za tři měsíce ve spolupráci s údržbou	DĚLNÍK
Bílé nádobí MYČKA MATE EXTRA L6P BRILL A5	mytí a dezinfekce	odstranit hrubé nečistoty, opláchnout, narovnat nádobí do koše, zasunout do stroje a spustit mycí cyklus - automatický dávkovací systém	po použití	DĚLNÍK.....
Podlahy	VIAR KUMA I FIDA FOAM VQ3 AC	myu mytí a dezinfekce	stírat mopem namočeném v mycím roztoku umýt přípravkem s dezinfekčními účinky, setřít stěrkou, neoplachovat, nechat oschnout	dle potřeby 1x denně na konci směny	DĚLNÍK..... DĚLNÍK.....

Způsoby použití se řídí konkrétními pokyny v návodech na použití jednotlivých prostředků.

7. Zásady sanitace, úklid provozu

7.1. Sanitace provozu

Sanitace je souhrn činností, které zajišťují požadovanou úroveň mikrobiologické čistoty celého provozu.

Sanitace zahrnuje především

- Úklid a čištění
- Dezinfekci
- Dezinsekci
- Deratizaci

Základním a nejvýznamnějším sanitačním úkonem je pravidelně, důsledně a správně prováděný úklid. Ten může snížit množství prachu, nečistot i mikroorganismů až o 90 %. Dobře prováděný úklid je podmínkou účinnosti dalších sanitačních opatření, jako je dezinfekce, dezinsekce a deratizace.

Základní podmínky pro řádnou sanitaci provozu:

- činnost musí provádět proškolení pracovníci
- pro úklid musí být vyčleněna dostatečná pracovní kapacita (pracovní doba, počet zaměstnanců úklidu)
- vybavení provozovny musí umožňovat účinný úklid a další sanitační úkony
- musí být stanoveny a dodržovány postupy pro úklid a ostatní sanitaci včetně frekvence a rozsahu, a to i s ohledem na používané technologie a kritická místa provozu
- pracovních provádějící úklid musí být vybaveni jak ochrannými prostředky, tak i pomůckami pro provádění úklidu, čištění, popř. dezinfekce
- úklidové pomůcky musí odpovídat rozsahu a požadavkům na úklid, čištění, popřípadě dezinfekci
- sanitace se musí stát nedílnou součástí opatření k zabezpečení zdravotní nezávadnosti i kvality poskytovaných služeb.

V podmínkách provozu sanitaci provozu zajišťují jednak pracovníci stravovacího provozu, pracovníci údržby a podle potřeby externí specialisté na deratizaci a dezinsekci stravovacích provozů

7.2. Úklid a čištění

Úklid a čištění jednotlivých částí provozu a jednotlivých zařízení je řešeno v rámci průběžného, denního, týdenního, měsíčního úklidu event. sanitárních dnů.

Plán a postupy úklidu, sanitační postupy

Průběžný úklid:

Provádí se během provozu v takovém rozsahu, aby na pracovištích i v hygienických zařízeních byla zachována provozní čistota, tak, aby pro zacházení s potravinami byly používány jen čisté předměty, zařízení, aby činnosti byly vykonávány na čistých pracovištích.

Zejména se odstraňují zbytky poživatin nebo jiná znečištění z pracovních ploch, myjí se použité stroje a nástroje, nádobí, obaly se odstraňují dle potřeby do odpadů.

Průběžný úklid ve stravovacím provozu zajišťují zaměstnanci stravovacího provozu.

Denní úklid:

Po skončení provozu se myjí zejména všechny pracovní plochy, náčiní, nádobí a nářadí. Denně se myjí dřezy, umývadla, podlahy.

Odstraní se odpady, podle potřeby se umyjí a dezinfikují nádoby na jejich shromažďování. Odstraní se znečištěné prádlo. Odstraní se poživatiny podezřelé ze zdravotní závadnosti, zbytky pokrmů.

V hygienických zařízeních pro zaměstnance i pro strážníky se denně myjí a dezinfikují veškeré vnitřní vybavení a zařízení.

Denní úklid ve stravovacím provozu zajišťují zaměstnanci stravovacího provozu.

Týdenní úklid:

Při týdenním úklidu se provede úklid v rozsahu běžného denního úklidu, vytřídí se poškozené nádobí a náčiní.

Umyjí se chladicí zařízení. Dokonale se umyjí regály na nádobí, zásuvky pracovních stolů, podnože, obklady stěn, parapety a povrchy topných těles atp. – veškeré plochy v dosažitelné výšce.

Provádí se dezinfekce umytých zařízení a ploch.

Týdenní úklid ve stravovacím provozu zajišťují zaměstnanci stravovacího provozu.

Měsíční úklid:

Provádí se jedenkrát za měsíc. Před měsíčním úklidem je vhodné v objektu provést potřebné malé opravy. Kromě rozsahu týdenního úklidu se navíc odstraňují nepotřebné věci, vytřídí se všechny skladované potraviny, dokonale se umyjí všechny skladovací prostory.

Alespoň jednou za měsíc se provede odmrazení mrazícího zařízení, jeho umytí a dezinfekce.

Půlroční úklid:

Umyjí se svítidla, okna, vyčistí se vzduchotechnické prostory a všechny výše umístěná zařízení a technické prvky.

Měsíční a půlroční úklid ve stravovacím provozu zajišťují zaměstnanci stravovacího provozu.

Sanitární den:

Podle potřeb a možností provozu se provádí velký úklid při tzv. sanitárním dni. Před velkým úklidem je vhodné provést potřebné opravy. Kromě rozsahu týdenního a měsíčního úklidu se dokonale uklidí veškeré prostory, zařízení a vybavení.

Zásady pro provádění úklidu a čištění

Úklid se provádí zásadně navlhko, pro případné odstranění prachu před úklidem navlhko je nutné použít vysavač s dostatečně účinným systémem filtrace. I při zametání venkovních prostor je vhodnější používat postupy s vlhčením a úklidové stroje.

Úklid navlhko se provádí vhodnými úklidovými pomůckami a vhodnými čisticími prostředky (detergenty). Je neúčelné omývání povrchů a ploch pouhou vodou. Podle potřeby je nutné zařazovat před vlastní úklid mechanické odstranění ulpěných zbytků a hrubých nečistot.

Používané čisticí postupy musí být voleny podle druhu znečištění, vlastností čistěných povrchů i nároků na stupeň očištění.

Čisticí prostředky se musí uchovávat v originálních nádobách. V případě použití rozlévaných nebo naředěných detergentů je nutné dbát na jejich řádné označení. Je nepřípustné přelévát čisticí prostředky a dezinfekční prostředky do lahví a kanystrů od potravinářských výrobků !! – nebezpečí záměny!!

Pomůcky (kbelíky, mopy, košťata, mycí žínky, utěrky, houbičky apod. používané pro očistu povrchů přicházejících do přímého styku s potravinami nebo pokrmy (např. pracovní stoly, stroje, regály ve skladech, ložné plochy vah apod.), nástrojů, nádobí a náčiní musí být vyčleněné, zřetelně označené a uložené odděleně od těch, které se používají na úklid ostatních ploch, zejména hrubě znečištěných (např. podlah, sanitárních zařízení apod.).

Všechny pomůcky pro úklid a čištění musí být po skončení úklidu, resp. pracovní směny zbaveny zbytků, vyčištěny či vyprány a důkladně propláchnuty pitnou vodou a následně usušeny. Je nepřípustné sušit úklidové pomůcky rozložené na topných tělesech v provozních místnostech.

Úklidové pomůcky a stroje musí být udržovány v provozu schopném stavu.

Při čištění (dekontaminaci) strojního zařízení se postupuje podle návodů výrobce, používají se přípravky doporučené výrobcem.

8. Zásady dezinfekce

Dezinfekce je proces, při němž dochází k zredukování mikroorganismů na požadovanou, bezpečnou úroveň.

Vyšším stupněm dezinfekce je sterilizace, při níž dochází k dokonalému zahubení všech mikroorganismů.

Dezinfikovat můžeme dvěma způsoby:

- **fyzikální cestou** – var ve vodě nebo páře za normálního nebo vysokého tlaku, filtrace atd.
- **chemickou cestou** – použití dezinfekcí nebo dezinfekčních čisticích prostředků

Dezinfekce chemickými prostředky

Při dezinfekci zařízení a ostatních povrchů musí být zachován následující postup:

- **předmytí (předoplach)** - odstranění mechanických nečistot, zbytků potravin a pokrmů z povrchu zařízení nebo ostatních povrchů, a to různými pomůckami
- **hlavní mytí** – použití čisticího prostředku s odmašťovacím účinkem a barevně odlišených utěrek pro pracovní plochy a ostatní povrchy
- **mezioplach** – vždy pitnou vodou a dostatečným množstvím, aby na povrchu nezůstávaly zbytky čisticích prostředků
- **dezinfekce** – použití dezinfekčních prostředků a jejich působení po dobu předepsanou výrobcem
- **konečný oplach** – vždy pitnou vodou a dostatečným množstvím, aby na povrchu nezůstávaly zbytky dezinfekčních prostředků a nezpůsobily tak možnost chemické kontaminace pokrmů
- **sušení** – nechat volně oschnout nebo utřít jednorázovou utěrkou

Pokud to chemický prostředek umožňuje, je možné použít dezinfekční prostředek s čisticím účinkem, čímž se jednotlivé kroky dezinfekce – hlavní mytí – mezioplach – dezinfekce se odehrávají v jednom kroku.

Pro správně provedenou dezinfekci musí být splněny tyto požadavky:

- odstranit z provozu nepřístupná místa, která jsou zdrojem nečistot a úkrytem různých škůdců – švábů, roztočů, potěmek, much atd., čímž se stávají rizikovým z hlediska nezávadnosti vyráběných pokrmů (mikrobiologická a fyzikální kontaminace)

- pracovní plochy, podlahy a stěny musí být snadno čistitelné a oplachovatelné, tj. beze spár a z materiálu, který je odolný vůči působení čistících a dezinfekčních prostředků
- v provozu musí být zřízen sklad čistících a dezinfekčních prostředků, úklidová komora (nika) a dostatek výlevků pro likvidaci špinavé vody
- volit nejvhodnější dezinfekční (dezinfekční s čistícím účinkem) prostředky a pomůcky vzhledem k oblasti použití, způsobu použití, charakteru nečistoty a materiálu dezinfikovaného povrchu
- používat jen doporučené aplikační koncentrace, protože s nižší koncentrací se nemusí dosáhnout požadovaného efektu, a naopak s vyšší koncentrací se zbytečně navyšují náklady na provedenou dezinfekci
- dodržovat aplikační časy předepsané výrobcem, aby bylo zajištěno dostatečně dlouhé působení
- při čištění dodržovat instrukce k použití od dodavatele čistících prostředků a od dodavatele jednotlivých zařízení
- mít kvalitně vyškolené zaměstnance
- každý pracovník musí absolvovat školení bezpečnosti práce dle platných zákonů.
- je nutné dbát na upozornění na etiketách obalů a na další průvodní dokumentaci jednotlivých čistících prostředků, na upozornění vyplývající z bezpečnostních listů prostředků klasifikovaných jako nebezpečné a na vlastní poradenství odborníků na sanitaci v potravinářství a gastronomii.

POZOR – vždy požívejte pokynů výrobce a nezapomínejte na předepsané ochranné pomůcky!!!

Pravidla k bezpečnosti, ochraně zdraví a ochraně životního prostředí při práci s chemickými látkami a směsmi.

Pozn.: Na všech pracovištích Krajské zdravotní, a.s., kde se nakládá s chemickými látkami nebo chemickými směsmi, musí být dostupné tzv. **Bezpečnostní listy** nebo vystavena tzv. **Písemná pravidla pro nakládání s nebezpečnými chemickými látkami** (pokud je klasifikace: vysoce toxické, toxické, žíravé, karcinogenní kat. 1 nebo 2, mutagenní kat. 1 nebo 2, toxické pro reprodukci kat. 1 nebo 2 a dále látkami a směsmi, které mají přiřazenu kategorii nebo kategorie nebezpečnosti karcinogenita kategorie 1A nebo 1B, mutagenita v zárodečných buňkách kategorie 1A nebo 1B a toxicita pro reprodukci kategorie 1A nebo 1B)

Bezpečnostní listy jsou umístěny na Intranetu/Úsek řízení zdravotní péče/NEOS nástěnka ([Odkaz](#))

Písemná pravidla jsou umístěna na Intranetu v Řízené dokumentaci v procesu 03. Zajištění zdravotní péče, složka SC ([Odkaz](#)).

Výstražné symboly nebezpečnosti:



První pomoc:

1. Pokud se jedná o nebezpečnou chemickou látku je vždy nutno se řídit pokyny první pomoci popsanými v tzv. Písemných pravidlech pro nakládání s nebezpečnými chemickými látkami.
2. Pokud jde o chemickou látku pouze s tzv. Bezpečnostním listem, je nutno se řídit pokyny pro první pomoc uvedenými v tomto bezpečnostním listě.

Obecná pravidla první pomoci:

Pokud nejsou rychle k dispozici výše uvedené zdroje, lze použít následující obecná pravidla první pomoci:

při styku s kůží – odložit kontaminovaný oděv, omývat pod tekoucí vodou minimálně 15 minut,
při zasažení očí – zasažené oko vymývat vlažnou vodou směrem od vnitřního koutku k vnějšímu po dobu nejméně 15 minut, pokud má zasažený kontaktní čočky, neprodleně je vyjměte,
při nadýchání – uvolnit oděv a zajistit přívod čerstvého vzduchu, neprodleně je vyjměte,
při požití – vypláchnout ústa větším množstvím vody, u **látek se symbolem č. 5 nebo kombinací symbolů, kde se nachází č. 5 (tj. žíravé)**



Symbol č.5

NEVYVOLÁVAT ZVRACENÍ, u všech ostatních vyvolat zvracení.

Vždy vyhledat lékařskou pomoc!

Pozn.: je-li to možné, ukažte výstražný/é symbol/y

Ochranná opatření:

Oči – ochranné brýle

Ruce – vhodné rukavice

Tělo – vhodný pracovní oděv resp. ochranná zástěra

Nohy – ochranná obuv

Obecný postup při nehodě:

1. poskytnout první pomoc
2. přivolat lékaře
3. informovat nadřízené

Každý zaměstnanec Krajské zdravotní, a.s. (KZ) nakládající s chemickými látkami a směsmi musí být proškolen (nebezpečné chem.látky) nebo poučen (ostatní) a používat předepsané osobní ochranné pracovní pomůcky v souladu s vnitřními předpisy KZ.

Vysvětlení symbolů (zjednodušeně):



- č. 1: Výbušnina
- č. 2: Hořlavina
- č. 3: Oxidující, požár, výbuch
- č. 4: Plyn pod tlakem, omrzliny
- č. 5: Korozivní, poleptání kůže, sliznice, poškození očí
- č. 6: Akutní toxicita, smrt
- č. 7: Nebezpečnost pro zdraví, dráždivý
- č. 8: Vysoká nebezpečnost pro zdraví, smrt, poškození orgánů, poškození reprodukčních schopností, rakovina, genetické poškození, dýchací potíže
- č. 9: Nebezpečné pro životní prostředí, vysoce toxický pro vodní organismy