**SANITAČNÍ ŘÁD**

1. **Základní pojmy**

**Čistění** je proces odstraňování zbytků nečistot, špíny a mastnoty. Chemické látky užívané při čištění jsou známy pod pojmem detergenty.

**Dezinfekce** je proces, který snižuje počet mikroorganismů na úroveň, která nezpůsobí předčasné zkažení potravin. Při tomto procesu se používají tzv. dezinfekční prostředky.

Hlavním úkolem **sanitace** je chránit veškeré suroviny a hotové výrobky před nežádoucí kontaminací a snížit tak hygienická rizika výroby a prodeje na minimum. Za tímto účelem je nutné dodržovat hygienickou kázeň, aby bylo chráněno zdraví zaměstnanců a spotřebitelů.

Sanitace jako soubor opatření musí zabezpečit odstranění zdrojů kontaminace přímé, tak i zdroje potencionální.

Kontaminace přímá – suroviny a hotové výrobky jsou v průběhu technologického procesu kontaminovány znečištěným povrchem výrobních nástrojů a zařízení.

Kontaminace možná – prostory nebo povrch ploch, u nichž nelze předpokládat, že během pravidelného provozu by mohlo dojít k jejich styku se surovinou nebo zbožím, nejsou ve vyhovujícím stavu.

Zaměstnanci provozu musí mít neustále na zřeteli, že čistota a péče o surovinu, hotové výrobky, stroje a zařízení a o osobní hygienu je nedílnou součástí výrobně technologického procesu s cílem maximálního snížení hygienického rizika na minimum.

Periodická asanace výrobních prostor a zařízení vyplývá jednoznačně ze sanitačního řádu, navíc průběžná asanace zařízení a prostor včetně osobní hygieny musí být zahrnuta do povinností nejen zaměstnanců, ale musí být i zájem majitelů firmy.

Základní hygienická a sanitační opatření musí být orientována do následující oblasti:

* Se surovinou a hotovými výrobky zacházet tak, aby se zabránilo nežádoucímu znečištění a kontaminaci.
* Veškerá strojní zařízení a výrobní prostory udržovat v patřičném hygienickém stavu. Důraz musí být kladen na každodenní provádění úklidových prací ve všech prostorách a jejich zařízení.
* Pracovní nářadí a pomůcky musí být udržovány v náležité čistotě. Nože musí být dezinfikovány ve sterilizátoru nožů při teplotě min. + 82˚C.
* Zařízení a náčiní pro mytí výrobních prostorů udržovat v dobrém stavu, zajistit jejich kvalifikovanou obsluhu.
* Podlahy skladových prostorů a chladírny musí být udržovány v dobrém hygienickém stavu.
* Prostory vybavené sociálním zařízením udržovat na hygienické úrovni, doplňovat pravidelně mýdlem, utěrkami a toaletním papírem.
* Ve všech prostorách musí být podlahy udržovány v čistém stavu.
* Všechny kanály musí být opatřeny mřížkami.
* Okna a dveře zavírat a zabezpečit proti vnikání hmyzu.
* Pro zajištění úkolů na úseku hygieny a sanitace je nutné provést školení všech pracovníků a toto v pravidelných intervalech opakovat.

1. **Důvody čištění**
2. Odstranit hmotu, na které mohou růst bakterie, a tak redukovat riziko kontaminace potraviny, otravy z potravin nebo zkažení.
3. Umožnění dezinfikovat speciální pracovní zařízení a pracovní povrchy.
4. Odstranit materiál, který by přitahoval škůdce.
5. Snižovat riziko kontaminace cizími předměty.
6. Odstranit špínu a mastnotu a zajistit tak příjemné a bezpečné pracovní prostředí.
7. Zlepšovat příznivý dojem u zákazníků.
8. Splňovat právní normu.
9. **Bezpečnost při sanitaci**
10. Pracovníci musí být proškoleni ze zásad správné sanitace provozu a ze zásad ochrany zdraví a bezpečnosti práce při provádění sanitace.
11. Pracovníci musí nosit vhodné ochranné oblečení a dodržovat instrukce dané výrobcem chemických prostředků. Při míchání různých chemikálií se mohou vytvářet nebezpečné plyny a hrozí nebezpečí exploze.
12. Otevřené potraviny nesmí být vystaveny nebezpečí chemické kontaminace během čištění.
13. Chemikálie musí být skladovány vždy odděleně od potravin a nikdy nesmí být skladovány v neoznačených nádobách nebo v obalech od potravin (např. v lahvích).
14. K zajištění správné účinnosti a vyloučení pachové kontaminace musí být chemické látky připravené ve správném poměru.
15. Čistící pomůcky musí být po skončení procesu čištění rovněž vyčištěny a osušeny. Smetáky, kartáče a mopy musí být zavěšeny nad podlahu v místnostech k tomu určených, nebo uloženy ve skříních.
16. **Čistící pomůcky používané na sociálních zařízeních nesmí být používány ve výrobních provozech.**
17. **Hygienické zásady pro výrobu, skladování, distribuci a prodej produktů živočišného původu.**
18. Povinnosti majitele firmy

Provozovatel je povinen:

* Udržovat veškerá sanitační zařízení (umyvadla) v provozuschopném stavu s dostatečným přívodem studené, teplé příp. horké vody pro mytí.
* Provádět pravidelné kontroly chlazení a teplot v jednotlivých chlazených a skladovacích prostorách.
* Zajistit 1x týdně důkladný úklid provozu v souladu se sanitačním řádem.
* Veškeré vývody vody zakončené ventilem udržovat soustavně v provozuschopném stavu tak, aby každý pracovník měl možnost v průběhu práce udržovat pomůcky a osobní hygienu ve vyhovující čistotě.
* V letních měsících opatřit provozní místnosti vhodným zařízením proti vnikání hmyzu.

1. Každý zaměstnanec firmy je povinen:

* Bezprostředně upozornit svého nadřízeného na jakoukoliv závadu, kterou zjistí a u níž lze předpokládat, že by mohla ohrozit zdravotní nezávadnost, ohrozit bezpečnost a zdraví zaměstnanců nebo způsobit jakoukoliv škodu.
* S ohledem na zákonná ustanovení o hygienické a protiepidemické péči dodržovat a činit všechna opatření nebo se podrobit jejich péči.
* Dbát pokynů veterinární, hygienické a protiepidemické služby.

1. **Způsob asanace**

Asanace – čištění a desinfekce výrobních prostor a zařízení se provádí následujícími postupy:

Manuálně pomocí košťat, kartáčů, gumových stěrek a škrabek, pracovního roztoku čistícího a dezinfekčního preparátu.

Strojně pomocí tlakové myčky s použitím roztoku čistícího a dezinfekčního preparátu.

Pro dosažení efektivní asanace je nutné dodržovat technologický postup čištění, který zahrnuje následující operace:

1. Odstranění hrubých nečistot z asanovaného prostoru pomocí košťat, kartáčů, škrabek.
2. Zvlhčení povrchu asanované plochy teplou vodou.
3. Aplikace připraveného pracovního roztoku čistícího preparátu příslušné koncentrace (pomocí pěnovače, konve, kbelíku), působení asanačního prostředku po určenou dobu.
4. Mechanické dočištění asanovaných ploch kartáči.
5. Oplach teplou vodou.
6. Aplikace roztoku dezinfekčního preparátu.
7. Závěrečný oplach vodou.

Asanační postup musí být dodržen ve všech jeho směrech, žádná z jeho fází nesmí být opomenuta.

Pro dodržení dobré úrovně hygieny je nutné:

* Denně musí být uklizeny všechny výrobní, prodejní, skladovací prostory včetně sociálního zařízení, šaten, denní místnosti a strojního vybavení.
* 1x týdně (zpravidla poslední pracovní den) musí být proveden důkladný úklid všech prostorů včetně závěrečné dezinfekce podlah, omytí obložených stěn, omytí dveří.

**Na základě tohoto sanitačního programu je vydán:**

1. **SANITAČNÍ ŘÁD**
2. Úklid prodejny – denně po skončení směny provést úklid prodejního pultu, nářezových strojů, pracovních ploch a podlah čisticím prostředkem TRIOL a 3% roztokem Puron DA. 1x týdně provést desinfekci 3% roztokem SAVA.

Zodpovídají: pracovnice prodejny / Ivana Hesounová /

Kontroluje: Otto Láryš

1. Úklid výrobních prostor – denně po skončení směny provést řádný úklid strojního zařízení, stěn a podlah čisticím prostředkem TRIOL a desinfekci 3% roztokem Puron DA, 1x týdně provést desinfekci 3% roztokem SAVA.

Zodpovídají: pracovníci výroby / Martin Tráva /

Kontroluje: Otto Láryš

1. Úklid šaten, denní místnosti a soc. zařízení – denně po skončení směny provést řádný úklid čisticím prostředkem TRIOL a desinfekci 3% roztokem Puron DA, 1x týdně provést desinfekci 3% roztokem SAVA.

Zodpovídají: pracovnice prodejny / Ivana Hesounová /

Kontroluje: Otto Láryš

1. Čištění a dezinfekce chladicích boxů – 1x týdně provést mytí 3% roztokem Puron DA.

Zodpovídají: pracovníci výroby / Martin Tráva /

Kontroluje: Otto Láryš

1. Úklid umývárny, expedice a kanceláře – provádět denně po skončení směny čisticím prostředkem TRIOL a desinfekci 3% roztokem Puron DA, 1x týdně provést desinfekci 3% roztokem SAVA.

Zodpovídají: pracovníci výroby / Martin Tráva /

Kontroluje: Otto Láryš

1. Úklid skladu obalů a koření – provádět denně po skončení směny čisticím prostředkem TRIOL a desinfekci 3% roztokem Puron DA, 1x týdně provést desinfekci 3% roztokem SAVA.

Zodpovídají: pracovníci výrobny / Martin Tráva /

Kontroluje: Otto Láryš

1. Sklad přepravek – je součástí expedice, kde je vyčleněn prostor pro skladování. Pro tento úsek je provádění sanitace stejné jako u expedice.
2. Úklid lednice živ. odpadů – VŽP – provádět vždy po vyskladnění min 1x týdně. Lednice se nechá nejprve rozmrazit a potom se řádně umyje 3% roztokem Puron DA.  
   Zodpovídají: Martin Tráva

Kontroluje: Otto Láryš

1. **Sanitační plány**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **OBVOD**  (místo sanitace) | **ČÍŠTĚNÍ** | | | **DEZINFEKCE** | | |
| **přípravek koncentrace** | **účinná doba** | **frekvence** | **přípravek koncentrace** | **účinná doba** | **frekvence** |
| Prodejna | TRIOL 1% | 30 min. | Denně | Puron DA 3% roztok SAVO 3% roztok | 30  min. 30 min. | Denně  1x týdně, zpravidla v pátek |
| Výrobní prostory | TRIOL1% | 30 min. | Denně | Puron DA 3% roztok SAVO 3% roztok | 30 min. 30 min. | Denně  1x týdně, zpravidla v pátek |
| Šatny, denní místnost, soc. zařízení | TRIOL 1% | 30 min. | Denně | Puron DA 3% roztok SAVO 3% roztok | 30  min. 30 min. | Denně  1x týdně, zpravidla v pátek |
| Chladicí boxy | TRIOL 1% | 30 min. | Denně umýt podlahu | Puron DA 3% roztok | 30 min. | 1x týdně Zpravidla v pátek |
| Úklid umýváren, expedice, Kanceláře  Úklid skladu obalů a Koření  Úklid lednice živ. odpadů VŽP a nádob na VŽP odpad | TRIOL 1%  TRIOL 1%  TRIOL 1% | 30 min.  30 min.  30 min. | Denně  denně  vždy po vyskladnění | Puron DA 3% roztok SAVO 3% roztok  Puron DA 3% roztok SAVO 3% roztok  Puron DA 3% roztok | 30 min. 30 min.  30 min. 30 min.  30  min. | Denně  1x týdně Zpravidla v pátek  denně  1x týdně Zpravidla v pátek  Vždy po vyskladnění |
| Venkovní prostory | Zametání, každodenní úklid kolem kontejnerů, udržování prostor bez plevele. | | | | | |
| Sklad přepravek | Je součástí expedice, kde je vyčleněn prostor pro skladování. Pro tento úsek platí provádění sanitace stejně jako u expedice. | | | | | |

**Školení** – školení pracovníků pro přípravu čisticích a desinfekčních roztoků je prováděno 1x ročně a je zapsáno v sešitu pro veškerá školení související s provozem výrobny. V kratším termínu je školení prováděno jen tehdy, když jsou používány jiné čisticí a dezinfekční přípravky nebo při zvláštních situacích kdy se musí dezinfikovat a čistit v kratším časovém horizontu.

**Kontrola sanitace** – kontrola sanitace je prováděna vizuálně denně. Účinnost je prováděna vyšetřením stěrů ze strojního zařízení, pracovních podmínek.

Kontrola účinnosti sanitace na základě V 2899/2007 Sb. Příloha 3, část B.

**Plán účinnosti sanitace**:

* **Pro kontrolu účinnosti sanitace je stanoven plán stěrů dle kritérií V 289/2007 Sb., příloha 3 část B, tj.** (tj. stěry z plochy 10 cm² po skončení čištění a dezinfekci nesmí obsahovat více než CPM 10² a žádné salmonely)
* Výsledky laboratorního vyšetření stěrů se pravidelně vyhodnocují a analyzují se trendy. Zjistí-li se trend směrem k nevyhovujícím výsledkům, podniknou se bez zbytečného odkladu příslušná opatření k nápravě situace s cílem zabránit výskytu mikrobiologických rizik.

V provozovně bylo stanoveno, že budou odebírány stěry **1x ročně po 5ti stěrech dle V 289/2007 Sb.**

**Stěry budou odebírány**: Bourárenský stůl Prodejní pult  
 Vykošťovací nůž Tácy na uzeniny  
 Kutr Stůl vařená výroba  
 Narážka Stěny bourárna  
 Řezačka Masírka

**A dále 1x ročně po 5ti stěrech** vyšetření stěrů z prostředí /tam kde se nemanipuluje s čerstvým masem/ na **Listerii monocytogenes**.

**Opatření:**

Při nevyhovujících výsledcích laboratorního vyšetření stěrů bude provedena následná sanitace celého provozu a budou odebrány stěry k laboratornímu vyšetření mimo plán stěrů.

* 1. Osoby odpovědné za sanitaci a její kontrolu

Sanitaci provádí:

1. Výrobní prostory – Martin Tráva
2. Nevýrobní prostory – Ivana Hesounová

Kontrolu sanitace provádí: Otto Láryš

* 1. Opatření pro případ, že je sanitace nedostatečná
* Kontrola provádění sanitace
* Opakované přeškolení odpovědných pracovníků ze zásad provádění sanitace
* Z důvodu možné rezistence mikroorganismů k používanému dezinfekčnímu přípravku nahrazení používaného přípravku jiným přípravkem s vysokým mikrobicidním účinkem
* Provádět 1x ročně malování všech výrobních a ostatních prostor
* Opakovaný odběr vzorků stěrů z prostředí a jejich vyšetření v akreditované laboratoři.

Případná nápravná opatření se zapisují do sanitačního deníku provozovny.

1. Dezinsekce a deratizace

Dezinsekci a deratizace v našem provozu provádějí smluvně pracovníci specializované firmy.