

SANITAČNÍ ŘÁD	Vypracoval: MVDr. Petra Vasilová	Datum: 15. 2. 2015
	Vypracoval:	Verze/Změna:

COOP družstvo Velké Meziříčí

SANITAČNÍ ŘÁD

Datum vydání	12. 4. 2013		
Vydání	1	Změna	1/15.2.2015
Celkem výtisků	1		
Schválil			

Zpracovali: MVDr. Petra VASILOVÁ

Experta Partner, s.r.o.

Dulánek 10a, 615 00 Brno

Prodej potravin	COOP družstvo Velké Meziříčí	Datum	15. 2. 2015
	Sanitační řád	Počet listů	8

OBSAH

1. ÚVOD	3
1.1. Účel	3
1.2. Oblastplatnosti	3
1.3. Odpovědnost	3
2. HYGIENA ZAMĚSTNANCŮ	3
2.1. Lékařské prohlídky	4
2.2. Povinnost pracovníků	4
2.3. Rozsah znalostí nutných k ochraně veřejného zdraví při výkonu činnosti epidemiologicky závažně	4
2.4. Pravidla osobní hygieny	5
2.5. Pravidla provozní hygieny	5
3. SANITACE SUPERMARKETU	6
3.1. Čisticí a desinfekční prostředky	6
3.2. Obecné zásady sanitace potravinářské prodejny	6
3.3. Sanitační plány	7
3.4. Záznamy o sanitaci, kontrola sanitace	7
3.5. Deratizační a dezinfekční postupy	7
4. OVĚŘOVÁNÍ ÚČINNOSTI ČISTICÍCH, DEZINFEKČNÍCH, DEZINSEKČNÍCH A DERATIZAČNÍCH POSTUPŮ	7
5. SPRÁVA DOKUMENTŮ	8
6. SEZNAM PŘÍLOH	8

Prodej potravin	COOP družstvo Velké Meziříčí	Datum	15. 2. 2015
	Sanitační řád	Počet listů	8

1. ÚVOD

1.1. Účel

Účelem směrnice "Sanitační řád" je popsat sanitační postupy, provádění dezinfekce, dezinfekce a deratizace v prodejnách potravin a nepotravinářského zboží společnosti CCOP družstvo Velké Meziříčí (dále v textu jen „prodejna“) a popsat požadavky na dodržování pravidel osobní a provozní hygieny pracovníky prodejen.

Součástí směrnice jsou Sanitační plány, podle kterých je v jednotlivých prodejnách prováděna sanitace a desinfekce.

1.2. Oblast platnosti

Sanitační řád je platný pro všechny pracovníky všech prodejen CCOP družstva.

Sanitační řád bude nejméně jedenkrát ročně kontrolován a upravován z hlediska návaznosti na provozované činnosti, na případné změny prodejních úseků z hlediska sortimentu a na platnou legislativu.

Povinností vedoucího prodejny je prokazatelně seznámit s touto směrnicí všechny pracovníky přicházející do styku s potravinami a všechny pracovníky pověřené jakoukoliv sanitační činností. Pracovníci jsou povinni provádět sanitační postupy a dodržovat zásady osobní a provozní hygieny v souladu s tímto řádem.

1.3. Odpovědnost

Vedoucí prodejny odpovídá za systematické provádění sanitace a desinfekce dle vypracovaných Sanitačních plánů a za zajištění příslušných materiálních potřeb k sanitaci v prodejny. Ve spolupráci s odpovědnými pracovníky vedení COOP družstva Velké Meziříčí zajistí provádění pravidelné deratizace a dezinfekce prodejny smluvní firmou a v případě potřeby vydává rozhodnutí o výjimečných sanitačních opatřeních.

Vedoucí prodejny a zástupce vedoucího (příp. také vedoucí prodejní směny nebo vedoucí prodejního úseku – pokud jsou tyto osoby v prodejně určeny) odpovídají za čistotu a pravidelný úklid jednotlivých oblastí skladování, přípravy a prodeje potravin, odpovídají za přidělení pracovní činnosti jednotlivým pracovníkům dle jejich okamžitého zdravotního stavu a dle ostatních skutečností a odpovídají za vykonávání sanitačních operací dle zpracovaných Sanitačních plánů. Kontrolují kvalitu prováděné sanitace a kontrolují úroveň osobní hygieny pracovníků na pracovišti.

Jednotliví pracovníci jsou odpovědní za vykonávání svěřené činnosti dle příslušné odborné kvalifikace. Odpovídají za provádění veškerých uložených činností, za dodržení pravidel osobní a provozní hygieny dle zvláštního právního předpisu a za dodržení pravidel správné výrobní praxe tak, aby byli v každém okamžiku schopni zaručit zdravotní nezávadnost prodávaných a případně vyráběných potravin. Provádějí sanitaci v rozsahu stanoveném Sanitačními plány na svěřeném úseku.

2. HYGIENA ZAMĚSTNANCŮ

Fyzické osoby vykonávající činnosti epidemiologicky závažné, kterými jsou pracovní činnosti při výrobě a při uvádění potravin do oběhu a ve stravovacích službách, pokud při nich fyzické osoby přicházejí do přímého styku s potravinami a pokrmy, musí splňovat tyto předpoklady:

Vydání: 1	Změna č.: 1	List : 3/8
-----------	-------------	------------

Prodej potravin	COOP družstvo Velké Meziříčí	Datum	15. 2. 2015
	Sanitační řád	Počet listů	8

- mít zdravotní průkaz a
- mít znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví.

2.1. Lékařské prohlídky

Zdravotní způsobilost osvědčuje, před zahájením činnosti epidemiologicky závažné, ve zdravotním průkazu zdravotnické zařízení státu vykonávající závodní preventivní péči nebo osoba provozující nestátní zdravotnické zařízení vykonávající závodní preventivní péči (dále jen "zařízení vykonávající závodní preventivní péči").

2.2. Povinnosti pracovníků

Fyzické osoby vykonávající činnosti epidemiologicky závažné jsou povinny

- podrobit se
 1. je-li postižena průjmovým, hnisavým nebo horečnatým onemocněním nebo jiným infekčním onemocněním anebo je-li podezřelá z nákazy
 2. vyskytne-li se průjmové onemocnění na pracovišti, v domácnosti nebo v místě pobytu fyzické osoby vykonávající činnosti epidemiologicky závažné
 3. rozhodnutím příslušného orgánu ochrany veřejného zdraví lékařským prohlídkám a vyšetřením, která provede praktický lékař, který fyzickou osobu registruje
- informovat praktického lékaře, který fyzickou osobu registruje, o druhu a povaze své pracovní činnosti,
- mít u sebe při výkonu pracovní činnosti zdravotní průkaz a na vyzvání ho předložit orgánu ochrany veřejného zdraví,
- uplatňovat při pracovní činnosti znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví a dodržovat zásady osobní a provozní hygieny

Pracovník je povinen hlásit výskyt jakéhokoliv horečnatého, hnisavého, průjmového nebo přenosného onemocnění u sebe i členů své rodiny, případně dalších osob se kterými přišel do blízkého kontaktu, svému nadřízenému pracovníkovi a také svému ošetřujícímu lékaři, kterého upozorní i na to, že pracuje v potravinářství.

2.3. Rozsah znalostí nutných k ochraně veřejného zdraví při výkonu činnosti epidemiologicky závažné

Znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví z hlediska prevence alimentárních nákaz u osob vykonávajících pracovní činnosti při výrobě a oběhu potravin a ve stravovacích službách jsou:

- požadavky na zdravotní stav osob vykonávajících příslušnou činnost,
- zásady osobní hygieny při práci,
- zásady hygienicky nezávadného čištění a dezinfekce, technologie výroby, hygienicky nezávadný režim přepravy, skladování a uvádění do oběhu epidemiologicky rizikových výrobků,
- alimentární náklady a otravy z potravin (základní znalosti o jejich epidemiologii a zásadách předcházení jejich vzniku a šíření),
- speciální hygienická problematika uvádění potravin do oběhu, včetně příjmu a skladování potravin, přípravné manipulace s potravinami (dělení, krájení, vážení, zabalení, aj.), vystavování potravin a prodeje potravin.

Vydání: 1	Změna č.: 1	List : 4/8
-----------	-------------	------------

Prodej potravin	COOP družstvo Velké Meziříčí	Datum	15. 2. 2015
	Sanitační řád	Počet listů	8

2.4. Pravidla osobní hygieny

Pro provozování stravovacích služeb, výrobu potravin a uvádění potravin do oběhu platí tyto zásady osobní hygieny:

- pečování o tělesnou čistotu a před započítím vlastní práce, při přechodu z nečisté práce na čistou (například úklid, hrubá příprava), po použití záchodu, po manipulaci s odpady a při každém znečištění si umýt ruce v teplé vodě s použitím vhodného mycího, popřípadě dezinfekčního prostředku,
- nošení čistých osobních ochranných prostředků odpovídajících charakteru činnosti, zejména pracovní oděv, pracovní obuv a pokrývku hlavy při výrobě potravin a pokrmů. Udržování pracovního oděvu v čistotě a jeho vyměňování podle potřeby v průběhu směny. Při pracovní činnosti vyžadující vysoký stupeň čistoty nebo při vyšším riziku kontaminace používání jednorázových ochranných rukavic a ústní roušky,
- neopouštění provozovny v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a v pracovní obuvi,
- vylovení jakéhokoliv nehygienického chování (například kouření, úpravy vlasů a nehtů),
- zajištění péče o ruce, nehty na rukou ostříhané na krátko, čisté, bez lakování, na rukou nenosit ozdobné předměty a
- ukládání použitého pracovního oděvu, jakož i občanského oděvu na místo k tomu vyčleněné; ukládání pracovního oděvu a občanského oděvu odděleně.

2.5. Pravidla provozní hygieny

Pro provozování stravovacích služeb, výrobu potravin a uvádění potravin do oběhu platí tyto zásady provozní hygieny:

- udržování sanitárních zařízení (šaten, umýváren, sprch a záchodů) a pomocných zařízení (zařízení k umývání pracovní obuvi, sušení pracovních oděvů, ohříváren, místnosti pro odpočinek, prostor pro poskytování první pomoci a prostory pro uskladnění úklidových prostředků) a jejich vybavení v čistotě a provozu schopném stavu,
- skladování produktů a potravin neurčených pro stravovací službu jen v samostatném a označeném chladicím nebo mrazicím zařízení, které je umístěno mimo prostor výroby, přípravy, skladování a oběhu (dále jen "prostor manipulace") potravin a produktů, například v kanceláři, místnosti pro odpočinek nebo šatně,
- nepřechovávání předmětů nesouvisejících s výkonem pracovní činnosti v prostorách manipulace s potravinami a produkty,
- nepřipuštění vstupu nepovolovaných osob do prostor manipulace s potravinami a produkty,
- odkládání osobních věcí, občanského oděvu a obuvi pouze v šatně nebo ve vyčleněném prostoru,
- pro úklid používání jen mycích, čisticích a dezinfekčních prostředků, které jsou určeny pro potravinářství,
- nekouření v prostorách manipulace s potravinami a produkty a v prostorách, kde se myje nádobí,

Prodej potravin	COOP družstvo Velké Meziříčí	Datum	15. 2. 2015
	Sanitační řád	Počet listů	8

- skladování čisticích prostředků a přípravků pro provádění běžné ochranné dezinfekce, dezinfekce a deratizace v originálních obalech mimo prostory manipulace s potravinami a produkty,
- nepoužívání nádob a obalů určených pro potraviny a produkty k úschově čisticích přípravků a přípravků pro provádění běžné ochranné dezinfekce, dezinfekce a deratizace.

3. SANITACE SUPERMARKETU

3.1. Čisticí a desinfekční prostředky

V objektu každé prodejny je zřízen samostatný Sklad čisticích a desinfekčních prostředků, kde jsou skladovány čisticí a desinfekční přípravky. Prostor skladu je uzavíratelný a současně pro desinfekční přípravky i uzamykatelný. Slad může být tvořen samostatnou místností nebo vyhrazeným prostorem s uzamykatelnou skříňkou, dle velikosti dané prodejny.

Osobou oprávněnou manipulovat s čisticími prostředky je každý pracovník dané prodejny, osobou oprávněnou manipulovat s desinfekčními prostředky je pověřený pracovník proškolený v manipulaci s desinfekčními přípravky.

Výdej přípravků ze skladu zajišťuje vedoucí prodejny nebo jeho zástupce.

Pracovník je povinen s čisticími a desinfekčními prostředky šetřit a spotřebovávat pouze používat jejich množství v ředění dle informací výrobce.

Je zakázáno odebírat ze skladu více než jedno balení přípravku. Je zakázáno skladovat v jednotlivých prodejních úsecích, především v jejich přípravných, čisticích a desinfekčních prostředky jinde, než na místě k tomu určeném (obvykle police pod dřezem, prostor u umyvadla, případně k tomu účelu zřízená skříňka, regál, aj.)

Seznam čisticích a desinfekčních prostředků používaných v prodejně pro potřeby sanitace je uveden jako příloha k Sanitačnímu řádu. Současně jsou přiloženy Bezpečnostní listy jednotlivých chemických přípravků.

Deratizační přípravky pro potřeby vytvoření zásoby nejsou v prodejně skladovány.

3.2. Obecné zásady sanitace potravinářské prodejny

Celkový úklid prodejny se provádí po skončení prodejní doby. Čištění a úklid jednotlivých výrobních zařízení, zejména v přípravných (vybavení, pomůcky, stroje, náčiní, nože, nádoby, aj.) se provádí vždy bezprostředně po skončení pracovní operace na daném pracovišti.

Před zahájením sanitace jakéhokoliv objektu nebo zařízení musí být nejdříve odsunutý z prostor, ze zařízení veškeré potraviny nebo musí být zajištěny způsobem, který zajistí jejich ochranu.

Úklid podlahy po skončení prodejní doby se provádí zásadně na vlhko.

Úklid sanitárních zařízení spojený s desinfekcí se provádí minimálně 1 x denně. Ve stejné frekvenci se současně provádí čištění a případně dezinfekce podlahy, umývadla, vypínačů, klik i dveří a rukojetí na WC zaměstnanců.

Vždy dle potřeby, nejméně však 1 x denně se vynáší obsah odpadkových košů, odstraňuje se odpad v plastových pytlích, vnitřní plocha odpadkových košů se desinfikuje.

Při znečištění a kontaminaci strojních zařízení používaných v prodejně (např. nářezový stroj, tepelné zařízení), se vždy postupuje dle návodu výrobce. Používají se doporučené pomůcky a přípravky.

Pomůcky k sanitaci povrchů přicházejících do přímého kontaktu s potravinami jsou vyčleněné a uloženy odděleně od pomůcek k hrubému úklidu podlahy.

Prodej potravin	COOP družstvo Velké Meziříčí	Datum	15. 2. 2015
	Sanitační řád	Počet listů	8

Veškeré úklidové pomůcky a úklidové náčiní se po skončení sanitačních prací zbavují zbytků, čistí, perou, příp. desinfikují, oplachují pitnou vodou a účinně suší.

Čisticí a desinfekční přípravky se uchovávají v originálních nádobách.

3.3. Sanitační plány

Sanitační plány tvoří součást Sanitačního řádu. Jsou zpracovány v podobě konkrétních sanitačních postupů do tabulek.

Zpracované sanitační plány prodejny, v rozsahu dle jejího zařazení, jsou uvedeny jako příloha k Sanitačnímu řádu a jsou dostupné na každé prodejně.

3.4. Záznamy o sanitaci, kontrola sanitace

Provedení sanitace po ukončení prodejní doby je na každém pracovišti vyhrazeném sanitacím plánem zaznamenáváno do Sanitačního deníku. Záznam o sanitaci provádí pracovník pověřený sanitací.

Vedoucí prodejny nebo jeho zástupce, příp. vedoucí úseku (pokud je taková osoba určena) na začátku dne provádí kontrolu čistoty a úklidu z předešlého dne. V případě zjištění neshody nařídí opakování sanitace na pracovišti, úseku, na výrobním zařízení.

3.5. Deratizační a dezinfekční postupy

Deratizační a dezinfekční práce jsou v prodejně prováděny smluvní firmou. Dokumentace k deratizaci je vedena v požadovaném rozsahu, včetně určení odpovědné osoby pro provádění těchto činností u smluvního partnera.

Pro každý deratizační nebo dezinfekční zásah je pořízen záznam, včetně zhodnocení stavu podniku podpisem odborného pracovníka. Položení nástrah je následováno kontrolou účinnosti zásahu v časovém intervalu dle druhu použitého přípravku. Postup se řídí správnou výrobní praxí smluvního dodavatele.

Dokumentace k deratizaci je uložena u vedoucího prodejny. Originál dokumentace o smluvní firmě, smlouva o provedení prací a informace o odpovědné osobě pro provádění těchto činností u smluvního partnera je uložena na ústředí COOP družstva.

V rámci dlouhodobé spolupráce se smluvním partnerem budou v jednotlivých prodejnách postupně pořizovány plány prodejny se zakreslením míst položení jedových staniček a dále budou u vedoucího prodejny uloženy kopie bezpečnostních listů použitých přípravků. Časový program pořizování dokumentace dle plánu návštěv prodejen smluvním partnerem.

4. OVĚŘOVÁNÍ ÚČINNOSTI ČISTICÍCH, DEZINFEKČNÍCH, DEZINSEKČNÍCH A DERATIZAČNÍCH POSTUPŮ

Ve výrobních prostorech prodejny – sklady, přípravný, prodej, je prováděna soustavně kontrola pravidel provozní hygieny. Ověřování účinnosti čisticích a desinfekčních postupů je prováděno při běžném provozu kontrolou vykonanou pracovníkem neprovádějícím danou sanitační operaci, dle bodu 3.4.

V případě potřeby, při opakovaném zjištění nedostatků v sanitaci nebo při zjištění nedodržení mikrobiologických požadavků v námi prodávaných potravinách, bude provedeno cílené laboratorní vyšetření stěrů z prostředí, pro potřeby zjištění kvality prováděné sanitace.

Ověřování účinnosti dezinfekčních a deratizačních je prováděna smluvní firmou zajišťující deratizační a dezinfekční práce v prodejnách COOP družstva.

Vydání: 1	Změna č.: 1	List : 7/8
-----------	-------------	------------

Prodej potravin	COOP družstvo Velké Meziříčí	Datum	15. 2. 2015
	Sanitační řád	Počet listů	8

5. SPRÁVA DOKUMENTŮ

Formuláře pro správu dokumentů jsou uvedeny jako příloha k Sanitačnímu řádu.

6. SEZNAM PŘÍLOH

1. Sanitační plány

2. Sanitační deník

3. Dokumentace k dezinfekci a deratizaci - samostatná příloha

Vydání: 1	Změna č.: 1	List : 8/8
-----------	-------------	------------

