
VNITŘNÍ PŘEDPIS

č. 180/2013

N á z e v : Sanitační řád

Platnost od : 1. 5. 2013

Ruší se: Vnitřní předpis č. 149/2004

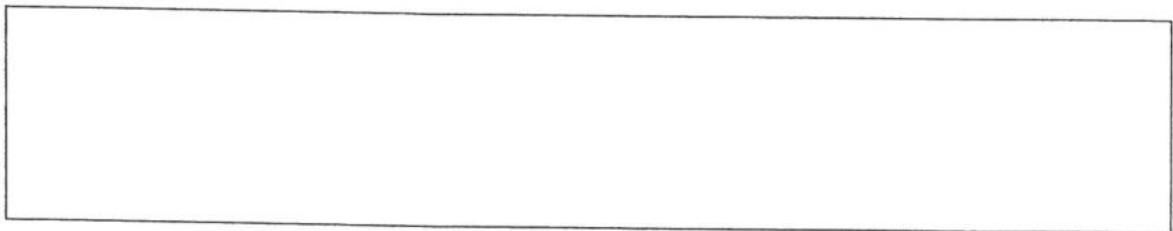
V y d a l o : odd. řízení ZOJ

U r č e n o : - úseku předsedy
- nám. skupiny ekonom. a pers.
- nám. skupiny obchodní
- vedoucímu odboru VO
- odd. kontroly a inventarizace
- provozní jednotky

Jednota, spotřební družstvo ve Velkém Meziříčí

SANITAČNÍ ŘÁD

Prodejna – razítko



SANITAČNÍ ŘÁD	JEDNOTA, spotřební družstvo ve Velkém Meziříčí	Datum vydání 112.4.2013
--------------------------	---	----------------------------

OBSAH

1. ÚVOD	4
1.1. Účel.....	4
1.2. Oblast platnosti	4
1.3. Odpovědnost.....	4
2. PŘEHLED SOUVISEJÍCÍ PLATNÉ LEGISLATIVY	4
3. OBECNĚ PLATNÉ ZÁSADY HYGIENY A SANITACE	5
2.1. Technologické postupy provádění sanitace.....	5
2.2. Sanitační postupy.....	6
2.3. Základní principy dezinfekce	7
2.3.1. Rozdělení dezinfekčních prostředků.....	7
2.3.2. Zásady správného používání dezinfekčních prostředků	7
2.3.3. Obecné zásady bezpečnosti práce a ochrany zdraví při používání dezinfekčních přípravků	8
3. HYGIENA ZAMĚSTNANCŮ	9
3.1. Lékařské prohlídky	9
3.2. Povinnosti pracovníků.....	9
3.3. Rozsah znalostí nutných k ochraně veřejného zdraví při výkonu činnosti epidemiologicky závažné.....	9
3.4. Dodržování osobní hygieny	10
4. PROVOZNÍ HYGIENA	10
5. ZÁSOBOVÁNÍ VODOU	11
6. SANITACE PROVOZOVNY	11
6.1. Charakteristika pracovišť a výrobních úseků dle typu znečištění.....	11
6.2. Sanitační plány	11
7. EVIDENCE A OVĚŘOVÁNÍ ÚČINNOSTI SANITACE, ŠKOLENÍ PRACOVNÍKŮ	12
7.1. Evidence a kontrola provedení sanitace.....	12
7.2. Plán školení pracovníků.....	12
8. PREVENTIVNÍ OCHRANA PŘED ŠKŮDCI	12
8.1. Obecně platné zásady deratizace a desinsekce	12

SANITAČNÍ ŘÁD	JEDNOTA, spotřební družstvo ve Velkém Meziříčí	Datum vydání 112.4.2013
--------------------------	---	----------------------------

8.1.1.	Všeobecná pravidla	13
8.1.2.	Služby pro eliminaci škodlivých živočichů.....	13
8.2.	<i>Technologické postupy provádění deratizace a desinsekce</i>	13
8.2.1.	Přehled opatření k zamezení výskytu a k hubení škůdců	13
8.2.2.	Obecný postup provedení deratizace	14
8.3.	<i>Deratizace a desinsekce provozovny</i>	15
9.	SPRÁVA DOKUMENTŮ	15
10.	SEZNAM PŘÍLOH	15

SANITAČNÍ ŘÁD	JEDNOTA, spotřební družstvo ve Velkém Meziříčí	Datum vydání 112.4.2013
--------------------------	---	----------------------------

1. ÚVOD

1.1. Účel

Sanitační postupy, provádění desinfekce, desinsekce a deratizace a dodržování pravidel osobní a provozní hygieny tvoří neoddělitelnou součást prodeje potravin a významně ovlivňují kvalitu prodávaných potravin a předmětů běžného užívání a bezpečnosti, zdravotní nezávadnosti. Cílem veškerých hygienicko-sanitačních opatření je vytvořit pro prodej potravin a PBU takové podmínky, aby jejich kontaminace byla omezena na minimum, případně zcela vyloučena.

K zabezpečení výše uvedeného je vydávána tato organizační směrnice.

1.2. Oblast platnosti

Sanitační řád je platný pro všechny pracovníky potravinářských prodejen organizace. Bude nejméně jedenkrát ročně kontrolován z hlediska obsahu v návaznosti na platnou legislativu a upravován v návaznosti na technologická zařízení a provozované činnosti.

Povinností vedení firmy (delegovaných vedoucích prodejen) je prokazatelně seznámit s touto směrnicí všechny pracovníky provozovny.

1.3. Odpovědnost

Vedoucí potravinářské prodejny odpovídá za systematické provádění sanitace a desinfekce dle sanitačních plánů, odpovídá za provedení pravidelné deratizace a desinsekce provozovny smluvní firmou a vydává rozhodnutí o výjimečných sanitačních opatřeních.

Pracovník pověřený kontrolou sanitace kontroluje zároveň provádění průběžného úklidu v nezbytném rozsahu, provádění sanitačních opatření dle sanitačních plánů a dodržování pravidel osobní a provozní hygieny na pracovišti a rozhoduje o případném rozšíření průběžných sanitačních činností a průběžného denního úklidu. Odpovědný pracovník odpovídá za provádění sanitace dle stanovených sanitačních plánů. Změna sanitačních plánů je možná pouze se souhlasem vedení firmy.

Pracovníci potravinářské prodejny provádějí průběžný a denní úklid na úseku jim svěřeném a odpovídají za čistotu ploch, pomůcek, strojů a náčiní, jakož i za provádění osobní hygieny a čistotu svého pracovního oděvu.

2. PŘEHLED SOUVISEJÍCÍ PLATNÉ LEGISLATIVY

Přehled související platné legislativy ČR a EU je uveden souhrnně v příloze příručky HACCP.

Pravidelně je v rámci interních auditů HACCP aktualizován.

SANITAČNÍ ŘÁD	JEDNOTA, spotřební družstvo ve Velkém Meziříčí	Datum vydání 112.4.2013
--------------------------	---	----------------------------

3. OBECNĚ PLATNÉ ZÁSADY HYGIENY A SANITACE

Do provozních prostor prodejny nesmějí mít přístup žádná zvířata. Do provozních prostor nesmějí vstupovat nepovolané osoby.

Musí být systematicky zabráněno vnikání hmyzu, škodlivých hlodavců a ptáků do provozovny a musí být zajišťována jejich likvidace.

Před zahájením sanitačních prací provede pracovník kontrolu, zda zařízení a pracovní plochy jsou v takovém stavu, že nemůžou znehodnotit nebo poškodit prodávané potraviny.

V průběhu pracovní činnosti je každý povinen dbát na to, aby při své činnosti zbytečně neznečišťoval plochy, zařízení a požitaviny. Pokud ke znečištění přesto dojde, je nutné provést neprodleně "průběžný úklid". Zvláštní pozornost je nutno věnovat podlahám z hlediska prevence pracovních úrazů.

Bílění, malování a oprava povrchů, obkladů (v případě potřeby za přidání protiplísňového prostředku) se provádí dle skutečné potřeby, při zjištění narušení povrchů a materiálů ohrožujících bezpečnost potravin uváděných do oběhu.

2.1. *Technologické postupy provádění sanitace*

Různorodost znečišťování pomůcek, předmětů, strojů a zařízení, ploch a prostorů vyžaduje při obnově jejich čistoty také rozdílnou technologii sanitace. Před zahájením úklidových prací musí být ze sanitovaného prostoru odstraněny veškeré požitaviny, které by mohly být při úklidu poškozeny. Základní fáze sanitace jsou:

- a) **čištění** - odstranění cizích látek z předmětů, zařízení ploch, rukou apod. Může být mechanické, chemické, fyzikální nebo kombinace několika způsobů nebo pomocí speciálních čistících strojů. Toho je dosahováno především zametáním, splachováním, použitím mycích prostředků a jinými úkony.

Aby bylo zajištěno spolehlivé uvolnění nečistot, je nutno dodržet doporučenou koncentraci, teplotu a expoziční dobu působení přípravků dle doporučení výrobce. V této fázi čištění je pro zvýšení efektu sanitace a úsporu vody nezbytné napomáhat mechanicky odstraněním ulpívajících nečistot pomocí kartáče, škrabky a jiných pomůcek. Po uvolnění nečistot musí být provedeno jejich spolehlivé odstranění oplachem, setřením nebo jiným vhodným způsobem.

Pro dosažení efektivní sanitace je nutné dodržovat technologický postup čištění, který zahrnuje tyto na sebe navazující operace:

- odstranění hrubých nečistot /pomocí košťat, kartáčů, PE škrabek/
- zvlhčení povrchu čištěné plochy vodou s teplotou 40 °C
- aplikace přípravného pracovního roztoku čistícího preparátu příslušné koncentrace na asanovanou plochu
- rovnoměrné rozvrstvení preparátu po asanované ploše /pomocí kartáče/
- působení daného preparátu po určenou dobu

SANITAČNÍ ŘÁD	JEDNOTA, spotřební družstvo ve Velkém Meziříčí	Datum vydání 112.4.2013
--------------------------	---	----------------------------

- mechanické dočištění asanovaných ploch kartáči
 - závěrečný oplach asanovaných ploch vodou teplou 40 - 80 °C
- b) **dezinfekce** - cílem je devitalizace (ničení) choroboplodných mikroorganismů a maximální snížení množství ostatních technologicky nežádoucích mikroorganismů chemickými nebo fyzikálními prostředky.

Proces dezinfekce bezprostředně navazuje na proces mytí a čištění. Čím důkladnější byla předchozí fáze, tím je proces dezinfekce účinnější. Přípravky určené k dezinfekci musí být schváleny hygienickou službou.

Pro dezinfekci se vždy připravují čerstvé roztoky. Návod, který je součástí balení, je závazný. Dezinfekční prostředky se nanášejí na dezinfikované plochy při aplikačních teplotách a nechávají se působit po dobu stanovenou výrobcem pro příslušný dezinfekční prostředek a jeho koncentraci. Obecně se považuje za dostačující doba 15 minut (není-li výrobcem přípravku určeno jinak).

Při použití pěny se používají vyšší koncentrace, spotřeba prostředku je nižší.

Po této době musí být, zvláště ze zařízení, která přicházejí do styku s potravinami, dezinfekční prostředek odstraněn opláchnutím horkou vodou, která urychlí oschnutí. Tato zařízení nesmí být utírána běžnou, několikrát použitou utěrkou, která zařízení znečistí. Připouští se jednorázová papírová utěrka.

U málo znečištěných ploch, rukou a pod. lze použít kombinované prostředky s mycím a dezinfekčním účinkem.

- c) **mytí rukou** – provozní umývadla jsou vybavena, dávkovači mýdla a zásobníky jednorázových papírových ručníků.

2.2. Sanitační postupy

Dvoufázové čištění a mytí - pomocí košťat, kartáčů, pomocí různých přístrojů, pracovního roztoku, čistícího a dezinfekčního preparátu, teplou vodou. Vychází z potřeby prodloužit dobu působení chemického přípravku na povrch. Mytí je rozloženo do dvou fází – první fáze je nanesení čistícího roztoku a po určitém čase následuje druhá fáze, opláchnutí povrchu.

Čištění a mytí pěnou – jeden z postupů dvoufázového čištění a mytí, výhodou je vizuální kontrola pokrytí povrchu čistícím roztokem a především snížení spotřeby přípravku – lze připravit až 10 – 20krát větší objem pěny než je objem aplikačního roztoku.

Mytí kartáčovými stroji – tvoří dvě skupiny – pojízdné stroje pro velké podlahové plochy a ruční kartáčové stroje pro menší ale silné znečištění. Výhodou je vysoký mechanický účinek, lze použít nízké koncentrace mycích roztoků.

SANITAČNÍ ŘÁD	JEDNOTA, spotřební družstvo ve Velkém Meziříčí	Datum vydání 112.4.2013
--------------------------	---	----------------------------

Tlakové čištění a mytí – mycí roztok je přísáván do proudu vody středotlakého nebo vysokotlakého zařízení. Výhodou tohoto postupu je krátká a jednoduchá aplikace mycího prostředku. Nevýhodou krátká doba působení.

Průmyslové myčky – především myčky nádobí.

2.3. Základní principy dezinfekce

Dezinfekce je soubor opatření ke zneškodňování mikroorganismů pomocí fyzikálních, chemických nebo kombinovaných postupů, které mají přerušit cestu nákazy od zdroje k vnímavému jedinci. Dezinfekce se provádí indikovaně, jako součást technologických postupů a hygienických režimů v provozech provádějících epidemiologicky závažnou činnost (potravinářství, stravování).

Dezinfekční proces ovlivňuje řada faktorů:

- vhodnost zvoleného postupu (mytí, ponoření, postřik, pěna),
- spektrum účinnosti použitého přípravku a nutná doba jeho působení,
- vliv prostředí – přítomnost organických látek, pH, teplota,
- vliv na dezinfikovaný materiál – možnost jeho poškození,

2.3.1. Rozdělení dezinfekčních prostředků

Dezinfekční prostředky jsou většinou směsí různých chemických látek, z nichž některé zajišťují germicidní účinnost, jiné mají detergentní vlastnosti a další zlepšují užité vlastnosti přípravku. Protože v zásadě není jeden přípravek vhodný pro všechny účely, dělí se dezinfekční přípravky podle různých kritérií:

- podle způsobu použití (dezinfekce povrchů, nástrojů, rukou, speciální).
- podle účinných látek (chlorové a jodové sloučeniny, aldehydy, kvartérní amoniové sloučeniny (KAS), deriváty fenolu, alkoholy, peroxosloučeniny aj.)
- podle spektra účinnosti (baktericidní, fungicidní, virucidní, tuberkulocidní, sporicidní),
- podle místa použití (zdravotnictví, potravinářství, komunální sféra, zemědělství, apod.).

Seznam desinfekčních prostředků povolených pro použití v potravinářství je uveden jako příloha k sanitačnímu řádu.

2.3.2. Zásady správného používání dezinfekčních prostředků

1. Pracovní dezinfekční roztoky se připravují odměřením (odvážením) příslušného množství dezinfekčního přípravku a vody. Roztoky se připravují vždy čerstvé, co nejkratší dobu před použitím.
2. Přípravky se ředí studenou vodou, aby se omezilo odpařování chemických látek do ovzduší. Platí to zejména pro přípravky obsahující aldehydy a chlor.
3. Při přípravě pracovních dezinfekčních roztoků se dodávaný přípravek považuje za 100 % roztok.
4. Dezinfekce se provádí omýváním, otíráním, ponořením, postřikem, aplikací pěny nebo aerosolem. Vždy musí být dodržena předepsaná doba působení dezinfekčního přípravku.
5. Předměty kontaminované biologickým materiálem se ihned po použití dezinfikují ponořením do dezinfekčního přípravku s čistícími vlastnostmi a virucidním účinkem. Pak se

SANITAČNÍ ŘÁD	JEDNOTA, spotřební družstvo ve Velkém Meziříčí	Datum vydání 112.4.2013
--------------------------	---	----------------------------

teprve čistí a podle potřeby znovu dezinfikují nebo sterilizují. Při čištění nástrojů v uzavřeném cyklu v mycích strojích je možno použít přípravky pouze čistící – zejména enzymatické, které však nemají dezinfekční účinek.

6. Při dezinfekci povrchů se zachovává dvouetapový postup – nejprve mechanická očista a pak vlastní dezinfekce. Při použití dezinfekčních přípravků s čistícím účinkem je možné použít jednoetapový postup, ale je nutné předem odstranit hrubé nečistoty.
7. Plochy a předměty, které přicházejí do styku s potravinami, je nutno po dezinfekci důkladně opláchnout pitnou vodou.
8. Nádoby na dezinfekci nástrojů s roztoky přípravků obsahující aldehydy musí být zakryté.
9. K zabránění vzniku selekce případně rezistence mikrobů vůči přípravku dlouhodobě používanému se střídají dezinfekční přípravky s různými chemickými látkami.
10. Bez doporučení výrobce se dezinfekční přípravky nesmí míchat s jinými chemickými látkami (jiné dezinfekční nebo čistící přípravky).
11. Dezinfekční přípravky se obecně skladují v originálních uzavřených obalech, v suchých a čistých skladech, v chladu, odděleně od potravin, případně jiných chemikálií. Nesmí být vystaveny přímému slunečnímu záření.
12. Při práci s dezinfekčními prostředky je nutno dodržovat zásady ochrany zdraví a bezpečnosti při práci.

2.3.3. Obecné zásady bezpečnosti práce a ochrany zdraví při používání dezinfekčních přípravků

k nejdůležitějším patří:

1. Technická opatření (případně jiná opatření) k omezení expozice osob. Pracujte v dobře větrané místnosti tak, aby nedocházelo k překračování přípustných expozičních limitů a nejvyšších přípustných koncentrací. Používejte vhodné ochranné pracovní prostředky především k ochraně kůže a očí. V některých speciálních případech zajistěte dobré větrání, popř. místní odsávání.
2. Osobní ochranné pracovní prostředky (podle charakteru vykonané práce) :
 - ochrana dýchacích orgánů: je nutná jen výjimečně, zejména ve špatně větratelném prostředí. Musí být ovšem použit filtr, který je proti danému dezinfekčnímu přípravku účinný.
 - ochrana očí: ochranné brýle nebo obličejový štít.
 - ochrana rukou: ochranné rukavice a vhodný reparační krém po skončení práce.
 - ochrana celého těla: pracovní, nebo ochranný oděv.
3. Další údaje včetně všeobecných hygienických opatření.
 - Dbejte obvyklých opatření na ochranu zdraví při práci s chemickými látkami a zejména zabraňte použití a styku s očima a s pokožkou.
 - Při práci nejezte, nepijte a nekuřte.
 - Zašpiněné a potřísněné části oděvu svlékněte.
 - Po práci si umyjte ruce teplou vodou a mýdlem. Pokožku otřete vhodnými reparačními prostředky.

SANITAČNÍ ŘÁD	JEDNOTA, spotřební družstvo ve Velkém Meziříčí	Datum vydání 112.4.2013
--------------------------	---	----------------------------

3. 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:

- být k této činnosti zdravotně způsobilé, a
- mít znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví.

3.1. 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").

3.2. 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 a také svému ošetřujícímu lékaři, kterého upozorní i na to, že pracuje v potravinářství.

3.3. 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,

SANITAČNÍ ŘÁD	JEDNOTA, spotřební družstvo ve Velkém Meziříčí	Datum vydání 112.4.2013
--------------------------	---	----------------------------

- 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 nákazy a otravy z potravin (základní znalosti o jejich epidemiologii a zásadách předcházení jejich vzniku a šíření),
- speciální hygienická problematika podle příslušné pracovní činnosti.

3.4. *Dodržování osobní hygieny*

Pro výkon činností epidemiologicky závažných při provozování stravovacích služeb, výrobě potravin a uvádění potravin do oběhu se stanoví tyto zásady osobní hygieny:

1. pečování o tělesnou čistotu a před započetím 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,
2. nošení čistých osobních ochranných prostředků odpovídajících charakteru činnosti. 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,
3. neopouštění provozovny v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a v pracovní obuvi,
4. vyloučení jakéhokoliv nehygienického chování (například kouření, úpravy vlasů a nehtů),
5. zajištění péče o ruce, nehty na rukou ostříhané na krátko, čisté, bez lakování, na ruku nenosit ozdobné předměty a
6. ukládání použitého pracovního oděvu, jakož i občanského oděvu na místo k tomu vyčleněné; ukládání pracovního oděvu a občanského oděvu odděleně.

4. PROVOZNÍ HYGIENA

Pro výkon činností epidemiologicky závažných při provozování stravovacích služeb, výrobě potravin a uvádění potravin do oběhu se stanoví tyto zásady provozní hygieny:

1. 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,
2. skladování produktů a potravin určených 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,
3. nepřechovávání předmětů nesouvisejících s výkonem pracovní činnosti v prostorách manipulace s potravinami a produkty,
4. nepřipuštění vstupu nepovoláných osob do prostor manipulace s potravinami a produkty,
5. odkládání osobních věcí, občanského oděvu a obuvi pouze v šatně nebo ve vyčleněném prostoru,
6. pro úklid používání jen mycích, čisticích a dezinfekčních prostředků, které jsou určeny pro potravinářství,
7. nekouření v prostorách manipulace s potravinami a produkty a v prostorách, kde se myje nádobí,

SANITAČNÍ ŘÁD	JEDNOTA, spotřební družstvo ve Velkém Meziříčí	Datum vydání 112.4.2013
--------------------------	---	----------------------------

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

5. ZÁSOBOVÁNÍ VODOU

Provozovna musí být zásobena dostatečným množstvím pitné vody odpovídající požadavkům příslušného právního předpisu.

Musí být zajištěno dostatečné zásobování pitnou vodou, která musí být použita vždy, kdy je nezbytné zajistit, aby nedošlo ke kontaminaci potravin.

Užitková voda používaná například k požární ochraně, výrobě páry, chlazení a jiným podobným účelům, musí být vedena v oddělených a řádně označených systémech. Užitková voda nesmí mít žádné propojení ani jakoukoli možnost zpětného toku do systémů pitné vody.

Led, který přichází do styku s potravinou nebo který může kontaminovat potravinu, musí být vyroben z pitné vody. Jeho výroba, manipulace s ním a skladování musí probíhat v takových podmínkách, aby byl chráněn před kontaminací.

6. SANITACE PROVOZOVNY

6.1. *Charakteristika pracovišť a výrobních úseků dle typu znečištění*

Činnosti spojené s prodejem potravin obecně a především s prodejem nebalených potravin se vyznačují širokým spektrem druhů a typů znečištění, které vznikají během manipulace s potravinou, její přípravou, zabalením a vlastním prodejem. Nejčastěji zastoupenými druhy znečištění jsou směsi prachu a zbytků potravin uvolněných z obalů v prostoru samoobslužného prodeje, zbytky potravin v obslužných úsecích prodeje (maso, masné výrobky, tvrdé sýry, cukrářské výrobky, lahůdky aj.) a znečištění neprodejních prostor provozovny. Pro úspěšnost sanitace je rozhodující vhodná volba technologie sanitačních postupů a čisticích prostředků.

Faktory, které ovlivňují účinnost sanitace a které je nutno podrobně analyzovat jsou z hlediska sanitovaných objektů především typ nečistot, které během činností vznikají a charakter povrchu, na kterém tyto nečistoty ulpívají.

6.2. *Sanitační plány*

Sanitační plány tvoří hlavní součást sanitačního řádu a jsou v organizaci unifikovány. Jsou zpracovány v podobě konkrétních sanitačních postupů do přehledných tabulek. V případě, že prodejna uvedeným zařízením není vybavena, sanitační plán se nepoužije. Sanitační plány jsou rozděleny dle místa provádění sanitace (přípravny, prodejní úseky obslužné a samoobslužné, sklady, zázemí provozovny) a dále dle četnosti provádění na Denní sanitační plány a Týdenní a měsíční sanitační plány.

Zpracované sanitační plány provozovny jsou uvedeny jako příloha k sanitačnímu řádu.

SANITAČNÍ ŘÁD	JEDNOTA, spotřební družstvo ve Velkém Meziříčí	Datum vydání 112.4.2013
--------------------------	---	----------------------------

7. EVIDENCE A OVĚŘOVÁNÍ ÚČINNOSTI SANITACE, ŠKOLENÍ PRACOVNÍKŮ

7.1. Evidence a kontrola provedení sanitace

1. Pravidelné provádění **průběžného a denního úklidu a sanitace** je organizováno jako pracovní povinnost každého pracovníka potravinářské prodejny daná touto směrnicí. Pracovníci jsou povinni dodržovat toto nařízení, o provádění denního úklidu a sanitace na jednotlivých pracovních místech pracovníci vedou záznam formuláře. Formulář je přílohou tohoto Sanitačního řádu. Provádění denního úklidu a sanitace je kontrolováno pověřeným pracovníkem.
2. O provedení pravidelného **týdenního a měsíčního úklidu a sanitace** se vede záznam do formuláře Záznam o provedené sanitaci. Formulář je uveden jako příloha k tomuto sanitačnímu řádu. Záznam o provedení týdenního a měsíčního úklidu provádí pracovník pověřený kontrolou úklidu a sanitace.
3. Vedoucí prodejny může pro zvýšení efektivnosti provádění záznamů určit jednotný formulář, pro provádění všech záznamů o sanitaci.

7.2. Plán školení pracovníků

Školení v oblasti zdravotní nezávadnosti potravin z hlediska provádění pravidelné sanitace a dodržování zásad osobní a provozní hygieny je prováděno u všech pracovníků potravinářské prodejny minimálně 1 x ročně.

Školení pracovníků ve znalostech nutných k výkonu činností epidemiologicky závažných je v souladu s Zákonem č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů prováděno školení minimálně 1 x ročně, případně dle potřeby.

V případě zjištění jakékoliv neshody, zavedení nových sanitačních postupů, změny sortimentu a pracovní činnosti bude dle potřeby zajištěno speciální školení dotčených pracovníků v dané problematice.

O provedených školeních se vedou záznamy ve formě Protokolu o školení a Prezenční listiny účasti na školení. Protokol o školení musí obsahovat datum školení, téma, náplň školení, jméno školitele, jeho odbornost a podpis školitele.

Školení je zajištěno dodavatelsky firmou Experta Partner, s.r.o., V číhadle 23E, 644 00 Brno

8. PREVENTIVNÍ OCHRANA PŘED ŠKŮDCI

8.1. Obecně platné zásady deratizace a desinsekce

Ochrannou dezinfekcí, dezinfekcí a deratizací je činnost směřující k ochraně zdraví fyzických osob a k ochraně životních a pracovních podmínek před původci a přenašeči infekčních onemocnění, škodlivými a epidemiologicky významnými členovci, hlodavci a dalšími živočichy. Člení se na

a) běžnou ochrannou dezinfekci, dezinfekci a deratizaci, která jako součást čištění a běžných technologických a pracovních postupů směřuje k předcházení vzniku infekčních onemocnění a výskytu škodlivých a epidemiologicky významných členovců, hlodavců a dalších živočichů,

b) speciální ochrannou dezinfekci, dezinfekci a deratizaci, kterou je odborná činnost cílená na likvidaci původců nákaz, zvýšeného výskytu přenašečů infekčních onemocnění a

SANITAČNÍ ŘÁD	JEDNOTA, spotřební družstvo ve Velkém Meziříčí	Datum vydání 112.4.2013
--------------------------	---	----------------------------

škodlivých a epidemiologicky významných členovců, hlodavců a dalších živočichů.

8.1.1. Všeobecná pravidla

Běžnou ochrannou dezinfekci, dezinfekci a deratizaci je povinna provádět každá osoba, a to jako součást čištění a běžných technologických a pracovních postupů.

Osoba, která provádí ochrannou dezinfekci, dezinfekci nebo deratizaci,

- smí použít jen přípravky schválené příslušným orgánem ochrany veřejného zdraví a musí dodržet návod k jejich použití stanovený výrobcem,
- může použít přípravky a postupy jen v míře nezbytně nutné tak, aby účelu ochranné dezinfekce, dezinfekce a deratizace bylo dosaženo a životní a pracovní podmínky nebyly ohroženy či poškozeny,
- je povinna kontrolovat její účinnost.

8.1.2. Služby pro eliminaci škodlivých živočichů

Speciální ochrannou dezinfekci, dezinfekci a deratizaci může provozovat pouze osoba, která má odbornou způsobilost a povolení vydané pro účely příslušným orgánem ochrany veřejného zdraví.

Speciální ochrannou dezinfekci, dezinfekci a deratizaci v potravinářských nebo zemědělských provozech může provádět, dohlížet na její výkon a řídit fyzická osoba, která

- absolvovala speciální mistrovský kurs,
- podrobila se před komisí úspěšně zkoušce odborné způsobilosti a má osvědčení o odborné způsobilosti.

Osvědčení o odborné způsobilosti vydá příslušný orgán ochrany veřejného zdraví. Osvědčení odborné způsobilosti je platné po dobu 5 let ode dne jeho vydání.

Osoba, která je oprávněna provozovat speciální ochrannou dezinfekci, dezinfekci a deratizaci, je povinna

- evidovat použité přípravky, jejich druh, množství, dobu, místo a účel použití; tuto evidenci ukládat po dobu 5 let,
- informovat dotčené osoby o záměru provést velkoplošnou (území obce nebo městské části) speciální ochrannou dezinfekci a deratizaci.

Orgán ochrany veřejného zdraví může z vlastního nebo jiného podnětu rozhodnutím provedení speciální ochranné dezinfekce, dezinfekce a deratizace nařídit, pokud hrozí šíření nákazy, zvýšený výskyt přenašečů infekčních onemocnění nebo šíření škodlivých a epidemiologicky významných členovců, hlodavců a dalších živočichů.

8.2. Technologické postupy provádění deratizace a desinsekce

8.2.1. Přehled opatření k zamezení výskytu a k hubení škůdců

Preventivní opatření proti výskytu škůdců zahrnují veškeré postupy, kterými je dosaženo následujících cílů:

SANITAČNÍ ŘÁD	JEDNOTA, spotřební družstvo ve Velkém Meziříčí	Datum vydání 112.4.2013
--------------------------	---	----------------------------

1. zamezení pronikání do budov, místností a dalších objektů
2. znemožnění přístupu k potravě
3. znemožnění zasídlení a zahníždění
4. odpuzování hlodavců

Represivní opatření zahrnují opatření, kterými je docíleno hubení škůdců (hlodavců, hmyzu):

1. mechanický způsob deratizace a desinsekce – chytání hlodavců do pastí, deratizační a desinsekční lepy a lepidlové pásy, lapače hmyzu aj.
2. biologický způsob deratizace a desinsekce – mezidruhový boj, predátoři – domácí zvířata, dravci aj.
3. chemický způsob deratizace a desinsekce – používání rodenticidů, raticidů, insekticidů, fumigantů, plynných rodenticidů aj.

8.2.2. Obecný postup provedení deratizace

Úspěšnost deratizačního zásahu je ovlivněna mnoha faktory. Jedním z faktorů, který lze příznivě ovlivnit je vlastní postup provedení. Deratizační zásah by měl být tvořen na sebe navazujícími procesy:

1. Průzkum – zjišťuje se výskyt hlodavců, druhové zastoupení, místa výskytu, intenzita následujícími metodami: pozorování vlastních hlodavců, nor, cestiček a stop, vyhodnocování zápachu a zvuků, hledání trusu, stop po hlodání, stop po narušení potravin, pokládání návnad a jejich kontrola aj.
2. Příprava deratizace – na základě výsledků průzkumu se zvolí nejvhodnější typ zásahu, nejčastěji nejvhodnější typ nástrahy, která bude položena na průzkumem chování hlodavců, vytipovaných místech. Příprava zahrnuje i vypracování časového harmonogramu.
3. Kladení nástrah – probíhá v místech největšího výskytu hlodavců po několika denním položení návnad. Nástrahy se umísťují do jedových staniček, případně se jiným způsobem znemožňuje přístup nepovolaných osob, dětí a domácích a divokých zvířat. V potravinářství lze umísťovat nástrahy trvale, v takovém případě musí být vedena dokumentace o kontrolách, výměnách aj.
4. Kontrola účinnosti, doložení nástrah – provádí se za dva až tři týdny od položení nástrah. Zjišťuje se počet nalezených uhynulých hlodavců, úbytek nástrah, existence čerstvých stop po hlodavcích, odhaduje se na jaký stav byla přibližně populace snížena a vypočítává se tzv. účinnost deratizace:

$$\text{účinnost deratizace} = 100 - \frac{\text{hustota po zásahu}}{\text{hustota před zásahem}} \times 100$$

V případě málo úspěšné a neúspěšné deratizace (snížení hlodavců o méně než 90 %) je nutno do 14 dní až do 1 měsíce provést opakovanou deratizaci. Po skončení zásahu je nezbytné provést sběr zbytků nástrah a sběr uhynulých hlodavců.

5. Evidence deratizačních prací – o každém deratizačním zásahu a kontrole musí být vedena evidence v minimální míře: název objektu, datum provedení a výsledek průzkumu, stupeň původního zamoření, datum provedení deratizace, způsob provedení, přípravek a jeho použité množství, plán položení jedových staniček, výsledek kontroly, záznam o doporučených

SANITAČNÍ ŘÁD	JEDNOTA, spotřební družstvo ve Velkém Meziříčí	Datum vydání 112.4.2013
--------------------------	---	----------------------------

preventivních opatřeních, datum provedení závěrečné kontroly, počet nalezených uhynulých hlodavců, výsledek účinnosti deratizace a jména a podpisy zainteresovaných osob.

6. Volba preventivních opatření – pracovník provádějící deratizaci je povinen doporučit objednateli preventivní opatření dle výsledku zásahu.

8.3. Deratizace a desinsekce provozovny

Deratizaci a dezinfekci zajišťuje v prostorách potravinářské prodejny smluvně expertní organizace postupy, které splňují požadavky platné legislativy a tohoto sanitačního řádu.

Dokumentace k prováděným deratizačním a dezinfekčním zásahům, je vedena v deníku deratizace, kde jsou zaznamenávány všechny deratizační zásahy, položení požerových staniček, kontroly návnad a nástrah a ostatní zásahy v rámci prováděných návštěv pracovníků deratizační firmy. Dokumentace je uložena u odpovědného vedoucího pracovníka prodejny jako příloha k tomuto sanitačnímu řádu.

Všechna místa, kde jsou položeny nástrahy a lapače, jsou v prostoru prodejny a ostatních prostorů provozovny viditelně označena.

9. SPRÁVA DOKUMENTŮ

Formuláře pro správu dokumentů jsou uvedeny jako příloha k tomuto sanitačnímu řádu. Formuláře tvoří Seznámení se Sanitačním řádem, Rozdělovník, Záznam změn.

10. SEZNAM PŘÍLOH

1. *Sanitační plány*
2. *Formuláře k provedení záznamu o sanitaci – viz HACCP*

DENNÍ SANITAČNÍ PLÁN

Zařízení Oblast použití	Přípravek	Ředění	Teplota	Doba působení	Oplach	Četnost	Provedení	Odpovědnost
Police, regály	Univerzální mycí prostředek (detergent)	příprava prac. roztoku dle návodu, mírně pěňivý	nejméně 40 °C	dle míry znečištění, nejméně 1 min	ano	průběžný úklid dle potřeby	Vykližení regálů, polic od potravin, provedení čištění, oplach, případně vyfiení mokřým ubrouskem, oschnutí. Důraz na místa dotyku s podlahou, prostory za regály	pověřený pracovník
Koš na chléb, běž. pečivo	čistění na sucho					dle potřeby	Vykližení pečiva, vymetení smetáčkem určeným k tomuto účelu, ofoukání. Případně dle potřeby čištění mokrou cestou.	pověřený pracovník
Pracovní plocha, deska stolu, náčiní, pomůcky, tácy, podnosy	Univerzální mycí prostředek (detergent)	příprava prac. roztoku dle návodu, mírně pěňivý	nejméně 40 °C	dle míry znečištění, nejméně 1 min	ano	začátek směny konec směny průběžný úklid dle potřeby	Odstanění zboží, kontrola stavu Ponoření předmětů. Mech. čištění hadříkem na prac. plochy namočeném v čistícím roztoku, oplach, setření mokřým ubrouskem, oschnutí	pověřený pracovník
Košiky a koše pro zákazníky	Univerzální mycí prostředek (detergent)	příprava prac. roztoku dle návodu, mírně pěňivý	nejméně 40 °C	dle míry znečištění, nejméně 1 min	ano	1x měsíc příp. dle potřeby	Ponoření předmětů. Mech. čištění hadříkem na prac. plochy namočeném v čistícím roztoku, oplach, setření mokřým ubrouskem, oschnutí	pověřený pracovník
Náčiní, pomůcky, předměty, plochy	Desinfekční prostředek	dle návodu výrobce	dle návodu výrobce	nejméně 15 min	ano	indikované případy vždy až po mytí detergentem	Příprava roztoku, ponoření vyčištěného předmětu do roztoku, působení, mech. omytí, dokonale oplach. Plochy nanesení, působení dokonale oplach, setření stěrkou	pověřený pracovník
Svítlidla, okenní parapety stropy a podhledy	čistění na sucho příp. univerz. prostředek					průběžný úklid dle potřeby	Mechanické čištění ometáním, ofoukáním. Případně čištění mokrou cestou pomocí prac. roztoku, ořfení mokřým ubrouskem, oschnutí	pověřený pracovník
Chladicí vitřina	Univerzální mycí prostředek (detergent)	příprava prac. roztoku dle návodu, mírně pěňivý	nejméně 40 °C	dle míry znečištění, nejméně 1 min	ano vyfiení do sucha	konec směny průběžný úklid dle potřeby	Odstanění požívatin, odstranění předmětů. Mech. čištění polic hadříkem s pomocí pracovního roztoku, oplach (setřfení) vyfiení do sucha.	pověřený pracovník
Mrazicí truhla	Univerzální mycí prostředek (detergent)	příprava prac. roztoku dle návodu, mírně pěňivý	nejméně 40 °C	dle míry znečištění, nejméně 1 min	ano vyfiení do sucha	vždy po odmrážení	Odstanění požívatin, odstranění předmětů. Mech. čištění vnitřního povrchu s pomocí pracovního roztoku, oplach (setřfení) vyfiení do sucha.	pověřený pracovník
Přepavní obaly, bedny, přepravky	Univerzální mycí prostředek (detergent)	příprava prac. roztoku dle návodu, mírně pěňivý	nejméně 40 °C	dle míry znečištění, nejméně 3 min	ano	po vyprázdnění konec směny dle potřeby	Čištění mechanicky pomocí prac. roztoku, případně tlakové mytí, dokonale oplach, oschnutí, odložení na podložky ve skladu vratných obalů.	pověřený pracovník
Okna, prosklená vitřina	Univerzální mycí prostředek Lešticí přípravek na okna	příprava prac. roztoků koncentrát na okna	nejméně 40 °C běžná teplota	dle míry znečištění, nejméně 3 min	ano	konec směny průběžný úklid dle potřeby	Mechanické čištěníoken, vitřin pracovním roztokem, ořfení mokřým ubrouskem. Leštění skleněných ploch přípravkem na okna.	pověřený pracovník
Podlaha	Čisticí prostředek na podlahy	příprava prac. roztoku dle návodu	nejméně 40 °C	dle míry znečištění, nejméně 5 min	ano setřfení stěrkou	konec směny	Smetání hrubých nečistot, nanesení roztoku, působení, mechanické odstranění nečistot, oplach, případně oakování operace. Setřfení stěrkou.	pověřený pracovník
Osobní hygiena mytí rukou	Tekuté mýdlo s desinf. účinky	nanesení přípravku	nejméně 40 °C (voda)	mytí nejm. 1 min	ano	začátek směny po použití WC p ř znečištění dle potřeby	Dokonale omytí rukou teplotou vodou, nanesení mýdla, čištění rukou (po předl.) oplach prostředkem. Příp. desinfekce rukou.	pověřený pracovník

SEZNÁMENÍ SE SANITAČNÍM ŘÁDEM

--	--	--

OBSAH

1. ÚVOD	4
1.1. Účel.....	4
1.2. Oblast platnosti.....	4
1.3. Odpovědnost.....	4
2. PŘEHLED SOUVISEJÍCÍ PLATNÉ LEGISLATIVY	4
3. OBECNĚ PLATNÉ ZÁSADY HYGIENY A SANITACE	5
2.1. <i>Technologické postupy provádění sanitace</i>	5
2.2. <i>Sanitační postupy</i>	6
2.3. <i>Základní principy dezinfekce</i>	7
2.3.1. Rozdělení dezinfekčních prostředků.....	7
2.3.2. Zásady správného používání dezinfekčních prostředků.....	7
2.3.3. Obecné zásady bezpečnosti práce a ochrany zdraví při používání dezinfekčních přípravků.....	8
3. HYGIENA ZAMĚSTNANCŮ	9
3.1. <i>Lékařské prohlídky</i>	9
3.2. <i>Povinnosti pracovníků</i>	9
3.3. <i>Rozsah znalostí nutných k ochraně veřejného zdraví při výkonu činnosti epidemiologicky závažné</i>	9
3.4. <i>Dotržování osobní hygieny</i>	10
4. PROVOZNÍ HYGIENA	10
5. ZÁSOBOVÁNÍ VODOU	11
6. SANITACE PROVOZOVNY	11
6.1. <i>Charakteristika pracovišť a výrobních úseků dle typu znečištění</i>	11
6.2. <i>Sanitační plány</i>	11
7. EVIDENCE A OVĚŘOVÁNÍ ÚČINNOSTI SANITACE, ŠKOLENÍ PRACOVNÍKŮ	12
7.1. <i>Evidence a kontrola provedení sanitace</i>	12
7.2. <i>Plán školení pracovníků</i>	12
8. PREVENTIVNÍ OCHRANA PŘED ŠKŮDCI	12
8.1. <i>Obecné platné zásady deratizace a desinsekce</i>	12

SANITAČNÍ ŘÁD

Prodejna – razítko



8.1.1. Všeobecná pravidla	13
8.1.2. Služby pro eliminaci škodlivých živočichů.....	13
8.2. <i>Technologické postupy provádění deratizace a desinsekce</i>	13
8.2.1. Přehled opatření k zamezení výskytu a k hubení škůdců	13
8.2.2. Obecný postup provedení deratizace	14
8.3. <i>Deratizace a desinsekce provozovny</i>	15

9. SPRÁVA DOKUMENTŮ	15
---------------------------	----

10. SEZNAM PŘÍLOH	15
-------------------------	----

1. ÚVOD

1.1. Účel

Sanitační postupy, provádění desinfekce, desinsekce a deratizace a dodržování pravidel osobní a provozní hygieny tvoří neoddělitelnou součást prodeje potravin a významně ovlivňují kvalitu prodáváných potravin a předmětů běžného užívání a bezpečnosti, zdravotní nezávadnosti Cílem veškerých hygienicko-sanitačních opatření je vytvořit pro prodej potravin a PBU takové podmínky, aby jejich kontaminace byla omezena na minimum, případně zcela vyloučena.

K zabezpečení výše uvedeného je vydávána tato organizační směrnice.

1.2. Oblast platnosti

Sanitační řád je platný pro všechny pracovníky potravinářských prodejen organizace. Bude nejméně jedenkrát ročně kontrolován z hlediska obsahu v návaznosti na platnou legislativu a upravován v návaznosti na technologická zařízení a provozované činnosti.

Povinností vedení firmy (delegovaných vedoucích prodejen) je prokazatelně seznámit s touto směrnicí všechny pracovníky provozovny.

1.3. Odpovědnost

Vedoucí potravinářské prodejny odpovídá za systematické provádění sanitace a desin-fekce dle sanitačních plánů, odpovídá za provedení pravidelné deratizace a desinsekce provozny smluvní firmou a vydává rozhodnutí o výjimečných sanitačních opatřeních.

Pracovník pověřený kontrolou sanitace kontroluje zároveň provádění průběžného úklidu v nezbytném rozsahu, provádění sanitačních opatření dle sanitačních plánů a dodržování pravidel osobní a provozní hygieny na pracovišti a rozhoduje o případném rozšíření průběžných sanitačních činností a průběžného denního úklidu. Odpovědný pracovník odpovídá za provádění sanitace dle stanovených sanitačních plánů. Změna sanitačních plánů je možná pouze se souhlasem vedení firmy.

Pracovníci potravinářské prodejny provádějí průběžný a denní úklid na úseku jim svěřeném a odpovídají za čistotu ploch, pomůcek, strojů a náčiní, jakož i za provádění osobní hygieny a čistoty svého pracovního oděvu.

2. PŘEHLED SOUVISEJÍCÍ PLATNÉ LEGISLATIVY

Přehled související platné legislativy ČR a EU je uveden souhrmně v příloze příručky HACCP. Pravidelně je v rámci interních auditů HACCP aktualizován.

3. OBECNĚ PLATNÉ ZÁSADY HYGIENY A SANITACE

Do provozních prostor prodejny nesmějí mít přístup žádná zvířata. Do provozních prostor nesmějí vstupovat nepovolané osoby.

Musí být systematicky zabráněno vnikání hmyzu, škodlivých hlodavců a ptáků do provozovny a musí být zajišťována jejich likvidace.

Před zahájením sanitálních prací provede pracovník kontrolu, zda zařízení a pracovní plochy jsou v takovém stavu, že nemůžou znehodnotit nebo poškodit prodávané potraviny.

V průběhu pracovní činnosti je každý povinen dbát na to, aby při své činnosti zbytečně neznečistil oval plochy, zařízení a požívatiny. Pokud ke znečištění přesto dojde, je nutné provést neprodleně "průběžný úklid". Zvláštní pozornost je nutno věnovat podlahám z hlediska prevence pracovních úrazů.

Bílění, malování a oprava povrchů, obkladů (v případě potřeby za přídatí protipříliš-ového prostředku) se provádí dle skutečné potřeby, při zjištění narušení povrchů a materiálů ohrožujících bezpečnost potravin uváděných do oběhu.

2.1. Technologické postupy provádění sanitace

Různorodost znečišťování pomůcek, předmětů, strojů a zařízení, ploch a prostorů vyžaduje při obnově jejich čistoty také rozdílnou technologii sanitace. Před zahájením úklidových prací musí být ze sanitovaného prostoru odstraněny veškeré požívatiny, které by mohly být při úklidu poškozeny. Základní fáze sanitace jsou:

a) **čištění** - odstranění cizích látek z předmětů, zařízení ploch, rukou apod. Může být mechanické, chemické, fyzikální nebo kombinace několika způsobů nebo pomocí speciálních čisticích strojů. Toho je dosahováno především zametáním, splachováním, použitím mycích prostředků a jinými úkony.

Aby bylo zajištěno spolehlivé uvolnění nečistot, je nutno dodržet doporučenou koncentraci, teplotu a expoziční dobu působení přípravků dle doporučení výrobce. V této fázi čištění je pro zvýšení efektu sanitace a úsporu vody nezbytné napomáhat mechanicky odstraněním ulpívajících nečistot pomocí kartáče, škrabky a jiných pomůcek. Po uvolnění nečistot musí být provedeno jejich spolehlivé odstranění oplachem, setřením nebo jiným vhodným způsobem.

Pro dosažení efektivní sanitace je nutné dodržovat technologický postup čištění, který zahrnuje tyto na sebe navazující operace:

- odstranění hrubých nečistot /pomocí košťat, kartáčů, PE škrabek/
- zvlhčení povrchu čisticími plochy vodou s teplotou 40 °C
- aplikace přípravého pracovního roztoku čisticího preparátu příslušné koncentrace na asanovanou plochu
- rovnoměrné rozvrstvení preparátu po asanované ploše /pomocí kartáče/
- působení daného preparátu po určenou dobu

- mechanické dočištění asanovaných ploch kartáči
- závěrečný oplach asanovaných ploch vodou teplotou 40 - 80 °C

b) **dezinfekce** - cílem je devitalizace (ničení) choroboplodných mikroorganismů a maximální snížení množství ostatních technologicky nežádoucích mikroorganismů chemickými nebo fyzikálními prostředky.

Proces dezinfekce bezprostředně navazuje na proces mytí a čištění. Čím důkladnější byla předchozí fáze, tím je proces dezinfekce účinnější. Přípravky určené k dezinfekci musí být schváleny hygienickou službou.

Pro dezinfekci se vždy připravují čerstvé roztoky. Návod, který je součástí balení, je závazný. Dezinfekční prostředky se nanášejí na dezinfikované plochy při aplikacích teplotách a nechávají se působit po dobu stanovenou výrobcem pro příslušný dezinfekční prostředek a jeho koncentraci. Obecně se považuje za dostačující doba 15 minut (není-li výrobcem příprava určeno jinak).

Při použití pěny se používají vyšší koncentrace, spotřeba prostředku je nižší.

Po této době musí být, zvláště ze zařízení, která přicházejí do styku s potravinami, dezinfekční prostředek odstraněn opláchnutím horkou vodou, která urychlí oschnutí. Tato zařízení nesmí být utírána běžnou, několikrát použitou utěrkou, která zařízení znečistí. Připouští se jednorázová papírová utěrka.

U málo znečištěných ploch, rukou a pod. lze použít kombinované prostředky s mycím a dezinfekčním účinkem.

c) **mytí rukou** - provozní umývačidla jsou vybavena, dávkovači mýdla a zásobníky jednorázových papírových ručníků.

2.2. Sanitační postupy

Dvoufázové čištění a mytí - pomocí košťat, kartáčů, pomocí různých přístrojů, pracovního roztoku, čisticího a dezinfekčního preparátu, teplotou vodou. Vychází z potřeby prodloužit dobu působení chemického přípravku na povrch. Mytí je rozloženo do dvou fází - první fáze je nanesení čisticího roztoku a po určitém čase následuje druhá fáze, opláchnutí povrchu.

Čištění a mytí pěnou - jeden z postupů dvoufázového čištění a mytí, výhodou je vizuální kontrola pokrytí povrchu čisticím roztokem a především snížení spotřeby přípravku - lze připravit až 10 - 20krát větší objem pěny než je objem aplikacího roztoku.

Mytí kartáčovými stroji - tvoří dvě skupiny - pojízdné stroje pro velké podlahové plochy a ruční kartáčové stroje pro menší ale silně znečištění. Výhodou je vysoký mechanický účinek, lze použít nízké koncentrace mycích roztoků.

Tlakové čištění a mytí – mycí roztok je přisáván do proudu vody středotlakého nebo vysokotlakého zařízení. Výhodou tohoto postupu je krátká a jednoduchá aplikace mycího prostředku. Nevýhodou krátká doba působení.

Přímýsovkové myčky – především myčky nádobí.

2.3. Základní principy dezinfekce

Dezinfekce je soubor opatření ke zneškodňování mikroorganismů pomocí fyzikálních, chemických nebo kombinovaných postupů, které mají přerušit cestu nákazy od zdroje k vnímavému jedinci. Dezinfekce se provádí indikované, jako součást technologických postupů a hygienických režimů v provozech provádějících epidemiologicky závážnou činnost (potravinařství, stravování).

Dezinfekční proces ovlivňuje řada faktorů:

- vhodnost zvoleného postupu (mytí, ponoření, postřik, pěna),
- spektrum účinnosti použitého přípravku a nutná doba jeho působení,
- vliv prostředí – přítomnost organických látek, pH, teplota,
- vliv na dezinfikovaný materiál – možnost jeho poškození,

2.3.1. Rozdělení dezinfekčních prostředků

Dezinfekční prostředky jsou většinou směsí různých chemických látek, z nichž některé zajišťují germicidní účinnost, jiné mají detergentní vlastnosti a další zlepšují užité vlastnosti přípravku. Protože v zásadě není jeden přípravek vhodný pro všechny účely, dělí se dezinfekční přípravky podle různých kritérií:

- podle způsobu použití (dezinfekce povrchů, nástrojů, rukou, speciální).
- podle účinných látek (chlorové a jodové sloučeniny, aldehydy, kvartérní amoniové sloučeniny (KAS), deriváty fenolu, alkoholy, peroxosloučeniny aj.)
- podle spektra účinnosti (baktericidní, fungicidní, virucidní, tuberkulocidní, sporicidní),
- podle místa použití (zdravotnictví, potravinařství, komunální sféra, zemědělství, apod.).

Seznam dezinfekčních prostředků povolených pro použití v potravinařství je uveden jako příloha k sanitačnímu řádu.

2.3.2. Zásady správného používání dezinfekčních prostředků

1. Pracovní dezinfekční roztoky se připravují odměřením (odvážením) příslušného množství dezinfekčního přípravku a vody. Roztoky se připravují vždy čerstvé, co nejkratší dobu před použitím.
2. Přípravky se ředí studenou vodou, aby se omezilo odpařování chemických látek do ovzduší. Platí to zejména pro přípravky obsahující aldehydy a chlor.
3. Při přípravě pracovních dezinfekčních roztoků se dodávají přípravek považuje za 100 % roztok.
4. Dezinfekce se provádí omyváním, otíráním, ponořením, postřikem, aplikací pěny nebo aerosolem. Vždy musí být dodržena předepsaná doba působení dezinfekčního přípravku.
5. Předměty kontaminované biologickým materiálem se ihned po použití dezinfikují ponořením do dezinfekčního přípravku s čistícími vlastnostmi a virucidním účinkem. Pak se

teprve čistí a podle potřeby znovu dezinfikují nebo sterilizují. Při čištění nástrojů v uzavřeném cyklu v mycích strojích je možno použít přípravky pouze čistící – zejména enzymatické, které však nemají dezinfekční účinek.

6. Při dezinfekci povrchů se zachovává dvouetapový postup – nejprve mechanická očista a pak vlastní dezinfekce. Při použití dezinfekčních přípravků s čistícím účinkem je možné použít jednoetapový postup, ale je nutné předem odstranit hrubé nečistoty.
7. Plochy a předměty, které přicházejí do styku s potravinami, je nutno po dezinfekci důkladně opláchnout pitnou vodou.
8. Nádoby na dezinfekci nástrojů s roztoky přípravků obsahující aldehydy musí být zakryté.
9. K zabránění vzniku selekce případně rezistence mikroblů vůči přípravku dlouhodobě používanému se střídají dezinfekční přípravky s různými chemickými látkami.
10. Bez doporučení výrobce se dezinfekční přípravky nesmí míchat s jinými chemickými látkami (jiné dezinfekční nebo čistící přípravky).
11. Dezinfekční přípravky se obecně skladují v originálních uzavřených obalech, v suchých a čistých skladech, v chladu, odděleně od potravin, případně jiných chemikálií. Nesmí být vystaveny přímému slunečnímu záření.
12. Při práci s dezinfekčními prostředky je nutno dodržovat zásady ochrany zdraví a bezpečnosti při práci.

2.3.3. Obecné zásady bezpečnosti práce a ochrany zdraví při používání dezinfekčních přípravků

k nejdůležitějším patří:

1. Technická opatření (případně jiná opatření) k omezení expozice osob. Pracujte v dobře větrané místnosti tak, aby nedocházelo k překračování přípustných expozičních limitů a nejvyšších přípustných koncentrací. Používejte vhodné ochranné pracovní prostředky především k ochraně kůže a očí. V některých speciálních případech zajistěte dobré větrání, popř. místní odsávání.
2. Osobní ochranné pracovní prostředky (podle charakteru vykonané práce) :
 - ochrana dýchacích orgánů: je nutná jen výjimečně, zejména ve špatně větratelném prostředí. Musí být ovšem použit filtr, který je proti danému dezinfekčnímu přípravku účinný.
 - ochrana očí: ochranné brýle nebo obličejový štít.
 - ochrana rukou: ochranné rukavice a vhodný reparační krém po skončení práce.
 - ochrana celého těla: pracovní, nebo ochranný oděv.
3. Další údaje včetně všeobecných hygienických opatření.
 - Dbejte obvyklých opatření na ochranu zdraví při práci s chemickými látkami a zejména zabraňte použití a styku s očima a s pokožkou.
 - Při práci nejzte, nepijte a nekuřte.
 - Zášpiněné a potřísněné části oděvu svlékněte.
 - Po práci si umyjte ruce teplou a mýdlem. Pokožku ošetřete vhodnými reparačními prostředky.

3. HYGIENA ZAMĚSTNANCŮ

Fyzické osoby vykonávající činnosti epidemiologicky závažné, kterými jsou pracovníci v oblasti výroby 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:

- být k této činnosti zdravotně způsobilé, a
- mít znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví.

3.1. 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").

3.2. Povinnosti pracovníků

Fyzické osoby vykonávající činnosti epidemiologicky závažné jsou povinny

- o 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
- o informovat praktického lékaře, který fyzickou osobu registruje, o druhu a povaze své pracovní činnosti,
- o mít u sebe při výkonu pracovní činnosti zdravotní průkaz a na vyzvání ho předložit orgánu ochrany veřejného zdraví,
- o 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, přijímového nebo přenosného onemocnění u sebe i členů své rodiny, případně dalších osob, se kterými přišel do blízkého kontaktu, svému nadřízenému a také svému ošetřujícímu lékaři, kterého upozorní i na to, že pracuje v potravinářství.

3.3. 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 nezavadného 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 podle příslušné pracovní činnosti.

3.4. Dodržování osobní hygieny

Pro výkon činnosti epidemiologicky závažných při provozování stravovacích služeb, výrobě potravin a uvádění potravin do oběhu se stanoví tyto zásady osobní hygieny:

1. pečování o tělesnou čistotu a před započetím 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,
2. nošení čistých ochranných prostředků odpovídajících charakteru činnosti. 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,
3. nepouštění provozny v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a v pracovní obuvi,
4. vyloučení jakéhokoliv nehygienického chování (například kouření, úpravy vlasů a nehtů),
5. zajištění péče o ruce, nehty na rukou osiřované na krátko, čisté, bez lakování, na ruku nenosit ozdobné předměty a
6. ukládání použitého pracovního oděvu, jakož i občanského oděvu na místo k tomu vyčleněné, ukládání pracovního oděvu a občanského oděvu odděleně.

4. PROVOZNÍ HYGIENA

Pro výkon činnosti epidemiologicky závažných při provozování stravovacích služeb, výrobě potravin a uvádění potravin do oběhu se stanoví tyto zásady provozní hygieny:

1. udržování sanitárních zařízení (šaten, umývár, sprch a záchodů) a pomocných zařízení (zařízení k umývání pracovní obuvi, sušení pracovních oděvů, ohřívání, místnosti pro odpočinek, prostor pro poskytování první pomoci a prostory pro uskladnění úklidových prostředků) a jejich vybavení v čistotě a provozu schopném stavu,
2. 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,
3. nepřechovávání předmětů nesouvisejících s výkonem pracovní činnosti v prostorách manipulace s potravinami a produkty,
4. nepřipouštění vstupu nepovolovaných osob do prostor manipulace s potravinami a produkty,
5. odkládání osobních věcí, občanského oděvu a obuvi pouze v šatně nebo ve vyčleněném prostoru,
6. pro úklid používání jen mycích, čistících a dezinfekčních prostředků, které jsou určeny pro potravinářství,
7. nekouření v prostorách manipulace s potravinami a produkty a v prostorách, kde se myje nádobí.

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

5. ZÁSODOVÁNÍ VODOU

Provozovna musí být zásobena dostatečným množstvím pitné vody odpovídající požadavkům příslušného právního předpisu.

Musí být zajištěno dostatečné zásobování pitnou vodou, která musí být použita vždy, když je nezbytné zajistit, aby nedošlo ke kontaminaci potravin.

Užitková voda používaná například k požární ochraně, výrobní páry, chlazení a jiným podobným účelům, musí být vedena v oddělených a řádně označených systémech. Užitková voda nesmí mít žádné propojení ani jakoukoli možnost zpětného toku do systému pitné vody.

Led, který přichází do styku s potravinou nebo který může kontaminovat potravinu, musí být vyroben z pitné vody. Jeho výroba, manipulace s ním a skladování musí probíhat v takových podmínkách, aby byl chráněn před kontaminací.

6. SANITACE PROVOZOVNY

6.1. Charakteristika pracovišť a výrobních úseků dle typu znečištění

Činnosti spojené s prodejem potravin obecně a především s prodejem nebalených potravin se vyznačují širokým spektrem druhů a typů znečištění, které vznikají během manipulace s potravinou, její přípravou, zabalení a vlastním prodejem. Nejčastěji zastoupenými druhy znečištění jsou směsi prachu a zbytků potravin uvolněných z obalů v prostoru samoobslužného prodeje, zbytků potravin v zbytkových úsecích prodeje (maso, masné výrobky, tvrdé sýry, cukrářské výrobky, lahůdky aj.) a znečištění neprodejních prostor provozovny. Pro úspěšnost sanitace je rozhodující vhodná volba technologie sanitálních postupů a čisticích prostředků.

Faktory, které ovlivňují účinnost sanitace a které je nutno podrobně analyzovat jsou z hlediska sanitovaných objektů především typ nečistot, které během činnosti vznikají a charakter povrchu, na kterém tyto nečistoty ulpívají.

6.2. Sanitační plány

Sanitační plány tvoří hlavní součást sanitačního řádu a jsou v organizaci unifikovány. Jsou zpracovány v podobě konkrétních sanitálních postupů do přehledných tabulek. V případě, že prodejna uvedeným zařízením není vybavena, sanitační plán se nepoužije. Sanitační plány jsou rozděleny dle místa provádění sanitace (přípravny, prodejní úseky obslužené samoobslužně, sklady, zázemí provozovny) a dále dle četnosti provádění na Denní sanitační plány a Týdenní a měsíční sanitační plány.

Zpracované sanitační plány provozovny jsou uvedeny jako příloha k sanitačnímu řádu.

7. EVIDENCE A OVĚŘOVÁNÍ ÚČINNOSTI SANITACE, ŠKOLENÍ PRACOVNÍKŮ

7.1. Evidence a kontrola provedení sanitace

1. Pravidelné provádění průběžného a denního úklidu a sanitace je organizováno jako pracovní povinnost každého pracovníka potravinářské prodejny daná touto směrnicí. Pracovníci jsou povinni dodržovat toto nařízení, o provádění denního úklidu a sanitace na jednotlivých pracovních místech pracovníci vedou záznam formuláře. Formulář je přílohou tohoto Sanitačního řádu. Provádění denního úklidu a sanitace je kontrolováno pověřeným pracovníkem.
2. O provedení pravidelného týdenního a měsíčního úklidu a sanitace se vede záznam do formuláře Záznam o provedené sanitaci. Formulář je uveden jako příloha k tomuto sanitačnímu řádu. Záznam o provedení týdenního a měsíčního úklidu provádí pracovník pověřený kontrolou úklidu a sanitace.
3. Vedoucí prodejny může pro zvýšení efektivnosti provádění záznamů určit jednotný formulář, pro provádění všech záznamů o sanitaci.

7.2. Plán školení pracovníků

Školení v oblasti zdravotní nezávadnosti potravin z hlediska provádění pravidelné sanitace a dodržování zásad osobní a provozní hygieny je prováděno u všech pracovníků potravinářské prodejny minimálně 1 x ročně.

Školení pracovníků ve znalostech nutných k výkonu činnosti epidemiologicky závazných je v souladu s Zákonem č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů prováděno školení minimálně 1 x ročně, případně dle potřeby.

V případě zjištění jakékoliv neshody, zavedení nových sanitálních postupů, změny sortimentu a pracovní činnosti bude dle potřeby zajištěno speciální školení dotčených pracovníků v dané problematice.

O provedených školeních se vedou záznamy ve formě Protokolů o školení a Prezenční listiny účasti na školení. Protokol o školení musí obsahovat datum školení, téma, náplň školení, jméno školitele, jeho odbornost a podpis školitele.

Školení je zajištěno dodavatelsky firmou Experta Partner, s.r.o., V číhadle 23E, 644 00 Brno

8. PREVENTIVNÍ OCHRANA PŘED ŠKŮDCI

8.1. Obecné platné zásady deratizace a dezinfekce

Ochrannou dezinfekci, dezinfekci a deratizaci je činnost směřující k ochraně zdraví fyzických osob a k ochraně životních a pracovních podmínek před původci a přenašeči infekčních onemocnění, škodlivými a epidemiologicky významnými členovci, hlodavci a dalšími živočichy. Čtení se na

a) běžnou ochrannou dezinfekci, dezinfekci a deratizaci, která jako součást čištění a běžných technologických a pracovních postupů směřuje k předcházení vzniku infekčních onemocnění a výskytu škodlivých a epidemiologicky významných členovců, hlodavců a dalších živočichů,

b) speciální ochrannou dezinfekci, dezinfekci a deratizaci, kterou je odborná činnost cílená na likvidaci původců nákaz, zvýšeného výskytu přenašečů infekčních onemocnění a

škodlivých a epidemiologicky významných členovců, hlodavců a dalších živočichů.

8.1.1. Všeobecná pravidla

Běžnou ochrannou dezinfekci, dezinfekci a deratizaci je povinná provádět každá osoba, a to jako součást čištění a běžných technologických a pracovních postupů.

Osoba, která provádí ochrannou dezinfekci, dezinfekci nebo deratizaci,

- smí použít jen přípravky schválené příslušným orgánem ochrany veřejného zdraví a musí dodržet návod k jejich použití stanovený výrobcem,
- může použít přípravky a postupy jen v míře nezbytné nutné tak, aby účelu ochranné dezinfekce, dezinfekce a deratizace bylo dosaženo a životní a pracovní podmínky nebyly ohroženy či poškozeny,
- je povinná kontrolovat její účinnost.

8.1.2. Služby pro eliminaci škodlivých živočichů

Speciální ochrannou dezinfekci, dezinfekci a deratizaci může provozovat pouze osoba, která má odbornou způsobilost a povolení vydané pro účely příslušným orgánem ochrany veřejného zdraví.

Speciální ochrannou dezinfekci, dezinfekci a deratizaci v potravinářských nebo zemědělských provozech může provádět, dohlížet na její výkon a řídit fyzická osoba, která

- absolvovala speciální mistrovský kurs,
- podrobila se před komisí úspěšně zkoušce odborné způsobilosti a má osvědčení o odborné způsobilosti.

Osvědčení o odborné způsobilosti vydá příslušný orgán ochrany veřejného zdraví.

Osvědčení odborné způsobilosti je platné po dobu 5 let ode dne jeho vydání.

Osoba, která je oprávněna provozovat speciální ochrannou dezinfekci, dezinfekci a deratizaci, je povinná

- evidovat použité přípravky, jejich druh, množství, dobu, místo a účel použití; tuto evidenci ukládat po dobu 5 let,
- informovat dotčené osoby o záměru provést velkoplošnou (území obce nebo městské části) speciální ochrannou dezinfekci a deratizaci.

Orgán ochrany veřejného zdraví může z vlastního nebo jiného podnětu rozhodnutím provést speciální ochrannou dezinfekci, dezinfekci a deratizaci, pokud hrozí šíření nálezů, zvýšený výskyt přenašečů infekčních onemocnění nebo šíření škodlivých a epidemiologicky významných členovců, hlodavců a dalších živočichů.

8.2. Technologické postupy provádění deratizace a desinsekce

8.2.1. Přehled opatření k zamezení výskytu a k hubení škůdců

Preventivní opatření proti výskytu škůdců zahrnují veškeré postupy, kterými je dosaženo následujících cílů:

- zamezení pronikání do budov, místnosti a dalších objektů
- znemožnění přístupu k potravě
- znemožnění zasedání a zahnízdění
- odpuzování hlodavců

Preventivní opatření zahrnují opatření, kterými je docíleno hubení škůdců (hlodavců, hmyzu):

- mechanický způsob deratizace a desinsekce – chytání hlodavců do pastí, deratizační a desinsekční lepy a lepicí pásy, lapače hmyzu aj.
- biologický způsob deratizace a desinsekce – mezdruhový boj, predátoři – domácí zvířata, dravci aj.
- chemický způsob deratizace a desinsekce – používání rodenticidů, raticidů, insekticidů, fumigantů, plyných rodenticidů aj.

8.2.2. Obecný postup provedení deratizace

Úspěšnost deratizačního zásahu je ovlivněna mnoha faktory. Jedním z faktorů, který lze příznivě ovlivnit je vlastní postup provedení. Deratizační zásah by měl být tvořen na sebe navazujícími procesy:

- Průzkum – zjišťuje se výskyt hlodavců, druhové zastoupení, místa výskytu, intenzita následujícími metodami: pozorování vlastních hlodavců, nor, cestiček a stop, vyhodnocování zápachu a zvuků, hledání trusu, stop po hlodání, stop po narušení potravin, pokládání návnad a jejich kontrola aj.
- Příprava deratizace – na základě výsledků průzkumu se zvolí nejvhodnější typ zásahu, nejčastěji nejvhodnější typ nástrahy, která bude položena na průzkumem zjištěných místech, vytypovaných místech. Příprava zahrnuje i vypracování časového harmonogramu.
- Kladení nástrah – probíhá v místech největšího výskytu hlodavců po několika denním položení návnad. Nástrahy se umístí do jedových staniček, případně se jiným způsobem znemožňuje přístup nepovolaných osob, dětí a domácích a divokých zvířat. V potravinářství lze umístit nástrahy trvale, v takovém případě musí být vedena dokumentace o kontrolách, výměnách aj.
- Kontrola účinnosti, doložení nástrah – provádí se za dva až tři týdny od položení nástrah. Zjišťuje se počet nalezených uhynulých hlodavců, úbytek nástrah, existence čerstvých stop po hlodavcích, odhaduje se na jaký stav byla přibližně populace snížena a vypočítává se tzv. účinnost deratizace:

$$\text{účinnost deratizace} = 100 - \frac{\text{hustota po zásahu}}{\text{hustota před zásahem}} \times 100$$

V případě málo úspěšné a neúspěšné deratizace (snížení hlodavců o méně než 90 %) je nutno do 14 dní až do 1 měsíce provést opakovanou deratizaci. Po skončení zásahu je nezbytné provést sběr zbytků nástrah a sběr uhynulých hlodavců.

- Evidence deratizačních prací – o každém deratizačním zásahu a kontrole musí být vedena evidence v minimální míře: název objektu, datum provedení a výsledek průzkumu, stupeň původního zamoření, datum provedení deratizace, způsob provedení, přípravek a jeho použité množství, plán položení jedových staniček, výsledek kontroly, záznam o doporučených

preventivních opatřeních, datum provedení závěrečné kontroly, počet nalezených uhybných hodavců, výsledek účinnosti deratizace a jména a podpisy zainteresovaných osob.

6. Volba preventivních opatření – pracovník provádějící deratizaci je povinen doporučit objednateli preventivní opatření dle výsledku zásahu.

8.3. Deratizace a dezinfekce provozovny

Deratizaci a dezinfekci zajišťuje v prostorách potravinářské prodejny smluvně expertní organizace postupy, které splňují požadavky platné legislativy a tohoto sanitačního řádu.

Dokumentace k prováděným deratizačním a dezinfekčním zásahům, je vedena v deníku deratizace, kde jsou zaznamenávány všechny deratizační zásahy, položení požerových stanic, kontroly návodů a nástrah a ostatní zásahy v rámci prováděných návštěv pracovnických deratizační firmy. Dokumentace je uložena u odpovědného vedoucího pracovníka prodejny jako příloha k tomuto sanitačnímu řádu.

Všechna místa, kde jsou položeny nástrahy a lapače, jsou v prostoru prodejny a ostatních prostorů provozovny viditelně označena.

9. SPRÁVA DOKUMENTŮ

Formuláře pro správu dokumentů jsou uvedeny jako příloha k tomuto sanitačnímu řádu. Formuláře tvoří Seznámení se Sanitačním řádem, Rozdělovník, Záznam změn.

10. SEZNAM PŘÍLOH

- Sanitační plány
- Formuláře k provedení záznamu o sanitaci – viz HACCP

DENNÍ SANITAČNÍ PLÁN

Zařízení	Police, regály	Přívarek	Ředění	Teplota	Doba působení	Oplach	Čistota	Provedení	Odovědnost
Koš na chléb, běž. pátivo	čistění na suchu					die potreby	die potreby	Vyklení regálů, police od porávk, provedení čistění, oplach, připadně vyření mokrym ubruskem, oschnuti	pověřeny pracovník
Pracovní plocha, deska	Univerzální mycí prostředek					die potreby	die potreby	Univerzální mycí prostředek, vyření mokrym ubruskem, oschnuti	pověřeny pracovník
Stůl, nábití, pomůcky, látky, podnosy	Univerzální mycí prostředek (detergent)					die potreby	die potreby	Univerzální mycí prostředek (detergent), mírně pěnívy	pověřeny pracovník
Košíky a koše pro zkušebníky	Univerzální mycí prostředek (detergent)					die potreby	die potreby	Univerzální mycí prostředek (detergent), mírně pěnívy	pověřeny pracovník
Nábití, pomůcky, předměty, plochy	Desinfekční prostředek					die potreby	die potreby	Desinfekční prostředek, vyření mokrym ubruskem, oschnuti	pověřeny pracovník
Vřítla, okenní parapety	čistění na suchu					die potreby	die potreby	Univerzální mycí prostředek (detergent), mírně pěnívy	pověřeny pracovník
Stropy a podhledy	přip univerz. prostředek					die potreby	die potreby	Univerzální mycí prostředek (detergent), mírně pěnívy	pověřeny pracovník
Chladicí vřítla	Univerzální mycí prostředek (detergent)					die potreby	die potreby	Univerzální mycí prostředek (detergent), mírně pěnívy	pověřeny pracovník
Mrazicí truhla	Univerzální mycí prostředek (detergent)					die potreby	die potreby	Univerzální mycí prostředek (detergent), mírně pěnívy	pověřeny pracovník
Připravni obaly, bedny, přepravky	Univerzální mycí prostředek (detergent)					die potreby	die potreby	Univerzální mycí prostředek (detergent), mírně pěnívy	pověřeny pracovník
Ořna, proskrienna vřítla	Univerzální mycí prostředek (detergent)					die potreby	die potreby	Univerzální mycí prostředek (detergent), mírně pěnívy	pověřeny pracovník
Ořna, proskrienna vřítla	Univerzální mycí prostředek (detergent)					die potreby	die potreby	Univerzální mycí prostředek (detergent), mírně pěnívy	pověřeny pracovník
Podlaha	čistění na suchu					die potreby	die potreby	Univerzální mycí prostředek (detergent), mírně pěnívy	pověřeny pracovník
Osobní hygiena	Tekuté mydlo s desin. účinky					die potreby	die potreby	Tekuté mydlo s desin. účinky, mírně pěnívy	pověřeny pracovník
Mylí rukou	Osobní hygiena					die potreby	die potreby	Osobní hygiena, mírně pěnívy	pověřeny pracovník