

8. Hygienicko – sanitačný režim

SANITÁCIA v potravinárstve: je komplex činností, ktorými sa v potravinárskej prevádzke a v jej okolí zabezpečujú požiadavky vyplývajúce najmä z hygienickej a protiepidemickej starostlivosti o požívatinu. Patrí sem: čistenie, dezinfekcia, dezinfekcia a deratizácia. V užšom zmysle slova ide o zabezpečovanie mechanickej a mikrobiálnej čistoty prostredia a plôch, ktoré prichádzajú do styku s požívatinami pri ich spracovaní, skladovaní, rozvoze a pod. Zaradujeme ju medzi opatrenia, ktorými sa snažíme dosiahnuť zdravotnú nezávadnosť a čo najvyššiu kvalitu výrobkov, predĺžiť ich trvanlivosť a znížiť straty pri ich spracovaní, skladovaní a preprave.

Hygienický režim je súhrn hygienických opatrení vykonávaných v procese výroby, manipulácie a obehu výrobkov.

Alimentárne ochorenie: je ochorenie infekčnej alebo toxickéj povahy spôsobené požitím kontaminovanej potravy alebo vody choroboplodnými mikroorganizmami alebo ich toxínmi.

Expozičný čas: je čas pôsobenia roztoku dezinfekčných prostriedkov na mikroorganizmy, počas ktorého dôjde k zničeniu choroboplodných mikroorganizmov.

Koncentrácia roztokov dezinfekčných prípravkov je množstvo dezinfekčných prípravkov v gramoch na 100 ml. vody.

ČISTENIE je odstraňovanie nečistôt a iných nežiaducich látok zo surovín, prostredia, zariadení a výrobkov pričom:

- suché čistenie je vykonávané mechanicky, alebo aeromechanicky
- mokré čistenie je čistenie vykonávané hydromechanicky

Najdôležitejšie fázy čistiaceho postupu sú:

- mechanické čistenie je odstránenie hrubých nečistôt, zvyškov požívatin, mechanickými prostriedkami a rozličnými pomôckami
- splachovanie nečistôt je odstránenie časti nečistôt prúdom vody
- predmáčanie je pôsobenie teplej vody alebo čistiaceho roztoku na nečistoty, predovšetkým na zaschnuté a pripálené
- detergentné čistenie je odstraňovanie nečistôt pôsobením čistiacich roztokov
- oplachovanie čistiaceho roztoku je odstraňovanie zvyškov čistiacich roztokov prúdom vody.

Každý čistiaci postup nemusí obsahovať všetky uvedené fázy, niektoré možno vynechať, avšak požiadavka na vykonanie dôkladného očistenia musí byť dodržaná.

Postup pri umývaní riadu:

- pred strojovým alebo ručným umývaním riadu mechanicky najskôr odstrániť zvyšky pokrmov,
- prvé hrubé znečistenie vykonávať vo vode zahriatej najmenej 45° C s prídavkom účinných umývacích prostriedkov,
- v druhej vode zohriatej najmenej na 50° C pri ručnom umývaní a 80° C pri strojovom umývaní riad opláchnuť,
- umytý riad odkladať na odkladacie dosky vo vhodnej polohe, zásadne sa neutiera,
- pri ručnom umývaní pohárov umývať ich vo vode s prídavkom detergentného prostriedku zahriatej najmenej na 45° C, opláchnuť v tečúcej pitnej vode a nehať odkvapkať na zariadeniach pre odkvapkávajúce pohárov.

DEZINFEKCIA nadväzuje na čistenie. Znamená ničenie choroboplodných mikroorganizmov fyzikálnymi alebo chemickými prostriedkami. Ak sa pri dezinfekcii zničia, alebo odstránia všetky mikroorganizmy, vrátane spór, je to sterilizácia. Výraz dezinfekcia sa v potravinárskej sanitácii nahrádza aj pojmom dekontaminácia, presnejšie mikrobiálna dekontaminácia.

Výsledný efekt ovplyvňujú tieto faktory:

- zloženie, množstvo a stav nečistôt,
- vlastnosti a stav čistiaceho povrchu (podkladu),
- druh a zloženie chemického čistiaceho prostriedku,
- voda – jej tvrdosť a čistota,
- zvolené podmienky aplikácie chemického prostriedku (koncentrácia, teplota, čas)
- mechanické podmienky pri čistení (množstvo práce)
- podmienky pri ktorých prebieha proces čistenia
- rozsah čistených plôch a časové nároky kladené na proces.

DEZINSEKCIA je ničenie článkonožcov (hmyz roztoče) prenášajúcich choroboplodné mikroorganizmy. Dezinskčné opatrenia delíme na preventívne a represívne.

Medzi preventívne opatrenia patria:

- udržiavanie čistoty v objekte stravovacieho zariadenia a v jeho okolí,
- uskladňovanie odpadkov v nádobách s priliehajúcom uzáverom,
- pravidelné odstraňovanie odpadkov a dezinfekcia odpadových nádob po vyprázdnení
- zabránenie prenikaniu hmyzu do priestorov prevádzky (odstránenie škár, inštalácia sieťok na okná a pod.),
- náter obločných tabúl v skladovacích priestoroch čiernou farbou, ktorá hmyz odpudzuje, a súčasne je vhodná aj z hľadiska dlhšej uchovateľnosti potravín,
- kontrola čistoty surovín a výrobkov (dbať na to, aby sa nepreniesli znečistenou surovinou do výrobkov, príp. do skladovacích priestorov),
- aplikácia chemických preventívnych opatrení (insekticídny postrek, aerosóly, repelentné prostriedky, pásy a pod.) najmä v prípadoch stáleho výskytu hmyzu,
- pravidelné kontroly výskytu hmyzu a voľba vhodných dezinskčných opatrení na ich podklade.

Represívne dezinskčné opatrenia sa zameriavajú na ničenie hmyzu, ktorej vykonávateľom je firma s oprávnením na výkon danej činnosti.

DERATIZÁCIA je ničenie hlodavcov, ako sú potkany, myši, ako aj iné živočíchy prenášajúce choroboplodné mikroorganizmy.

Medzi preventívne opatrenia patria:

- udržiavanie čistoty v objekte a v jeho okolí,
- zabránenie vnikaniu hlodavcov do priestoru prevádzky (oplechovaním dverí do výšky cca 30 cm pozinkovaných plechom)
- uzatvorením kanalizačných odpadov hustou mriežkou,
- odstraňovanie priekop a kanálov v blízkosti objektu prevádzky,
- skladovanie odpadu v kovových nádobách,
- ochrana obalov repelentnými prostriedkami,
- pravidelné kontroly výskytu hlodavcov.

Represívne deratizačné opatrenia sa zameriavajú na ničenie hlodavcov, ktorých vykonávateľom je firma s oprávnením na výkon danej činnosti.

ORGANIZAČNÉ ZABEZPEČENIE SANITÁCIE vykonávané je zamestnancami priebežne a po skončení prevádzky, na základe vypracovaného harmonogramu. V epidemiologicky závažných a odôvodnených prípadoch dezinfekcia je vykonávaná na základe nariadenia a pokynov orgánu verejného zdravotníctva.

TECHNICKÉ ZABEZPEČENIE SANITÁCIE:

1.Mechanickými prostriedkami (kefy, handry, metly, mopy, vedrá, utierky, hubky , sponge, drôtenky, vysávač, tepovač a po.)

P.č.	Predmet sanitácie	Farebné útierky
1.	Pracovné priestory, stoly, dosky, zariadenie predmety, náradie a náčinie na surové mäso, hydinu, ryby a pod.	Oranžová
2.	Pracovné priestory hrubá príprava zemiakov a zeleniny	Zelená
3.	Technologické zariadenie:	modrá
4.	Pracovné priestory, stoly dosky, náradie na manipuláciu s hotovými pokrmami , prípadne na porciovanie	žltá
5.	Chladiace a mraziace zariadenia:	slabo modrá
6.	Skladovacie priestory:	ružová
7.	Podlaha:	šedá
8.	Zariadenia na osobnú hygienu :	biela

Mechanické prostriedky s pevným povrchom sú označené nezmývateľným čiernym nápisom na aký predmet sanitácie sa používajú.

Čistiace pomôcky sú viditeľne označené, ukladané na vyčlenenom mieste, mimo skladovacích priestorov a mimo kuchyne. Textilné čistiace pomôcky používané na sanitáciu v tab. pod p. č. 1 po použití sú ukladané do vyčlenenej nádoby s dezinfekčným prostriedkom (koncentrácia podľa návodu od výrobcu prostriedku). Následne po ukončení pracovnej zmeny sa vyvárajú a sušia sa vo vyčlenenom priestore ŠJ , na sušiaci vonku. Manipulácii s čistými a použitými utierkami, prechodne sa uskladňujú v žehliarni uzatvorenom koši na bielizeň, perú sa v práčovni ŠI a sušia sa vonku.

2.Chemickými prostriedkami:

a)čistiace a detergenčné: Jar, Pur, citra, Elzon plus, Florsan, Topmatik inivezál, Somat special,

b)dezinfekčné prostriedky: SAVO, Domestos, Bref, 5 P plus, Cilit beng,

Zoznam čistiacich prostriedkov používaných pri sanitácii	
Názov	Použitie
JAR, Cif,Topmatik	biely riad, umývačka riadu
PUR,citra,Soma t special, Gril pur,citra	pracovné priestory, stoly dosky, náradie na manipuláciu s hotovými pokrmami , prípadne na porcovanie, biely riad oplachovanie, technologické zariadenie
Elzon plus,sóda	podlaha
Fixinela,bref	Sociálne zariadenia
Cilit beng,	Skladové priestory, vstupy,

Dôležité zásady pri vykonávaní sanitácie:

- pred vykonaním dezinfekcie všetky plochy, ktoré sa budú dezinfikovať dôkladne očistiť a zbaviť zvyškov potravín,
- dodržať správnu koncentráciu dezinfekčného prostriedku,
- dodržať dobu pôsobenia,
- po skončení doby pôsobenia dezinfekčného prostriedku dezinfikovanú plochu, ktorá prichádza do styku s potravinou dôkladne opláchnuť pitnou vodou,
- pri vykonávaní dezinfekcie je potrebné rešpektovať zásadu striedania dezinfekčných prostriedkov, aby sa zabránilo možnému vzniku rezistencie mikroorganizmov voči prostriedku dlhodobo používaného,
- dezinfekčné roztoky sa pripravujú odmeraním, alebo odvážením dávok príslušného dezinfekčného prostriedku a vody a to čo najkratšiu dobu pred použitím,
- na všetky činnosti v ŠJ sa používa výhradne pitná voda,
- „, teplá voda“ má teplotu minimálne 45 °C .
- na oplachovanie technologických zariadení, pracovných plôch, podlahy sa používa tečúca pitná voda.

Zoznam dezinfekčných prostriedkov používaných pri sanitácii				
Názov	Koncentrácia	Doba expozície	Frekvencia	Použité
SAVO 5 P plus	4 % 2 %	30min 5 min	po použití	Pracovné priestory, stoly, dosky, zariadenie predmety, náradie a náčinie na surové mäso, hydinu, ryby a pod. s ktorými sa pracovalo
SAVO 5 P plus	4 % 2 %	30min 5 min	po použití	Pracovné priestory hrubá príprava zemiakov a zeleniny, Priestory , alebo pracovné pomôcky – nádoby na rozbíjanie slepačích vajec
SAVO	4 %	30min	po použití	Technologické zariadenie po použití (mäsový mlynec, robot na miešanie cesta a pod.)
Chloramín B	2%	30 mim	štvrt'-ročne	Kanalizačné výpuste
SAVO 5 P plus	2 % 1 %	30 min nechať uschnúť	Po pracovnej zmene	Kľučky dvier v kuchyni a v zázemí stravovacej prevádzky, vodovodných batérií
SAVO	4 %	30min	1x za mesiac a podľa potreby	Chladiace a mraziace zariadenia
Domestos Bref			denne	Zariadenie predmety v zariadeniach na osobnú hygienu personálu kuchyne a stravníkov.
Cilit beng	2%	30 mim	1x za mesiac	Skladovacie priestory (regále, police)
Chloramín B	2%	30 mim	1x za 14 dní	Sifóny umývadiel a drezov
Cilit beng	2%	30 mim	týždenne	Komunikačné priestory, zázemie

HARMONOGRAM SANITAČNÝCH PRÁC.

ŠJ pri OA, Nábřežie K. Petroviča 1571, 031 47 Liptovský Mikuláš

PRIEBEŽNÉ DENNE ČISTENIE :

- vykonávať očistu pracovných plôch pri prechode z jednej práce na druhú tak, aby neprichádzalo ku kríženiu čistej a nečistej prevádzky,
- dodržať všetky zásady osobnej hygieny,
- včas odstraňovať kuchynský odpad zo všetkých prevádzkových miestnosti,
- ihneď umývať použitý kuchynský riad, pracovné náradie a nástroje,
- prisne dbať na správne umývanie stolového a kuchynského riadu.

UPRATOVANIE PO SKONČENÍ PRACOVNEJ SMENY :

- odstrániť z priestorov kuchyne zvyšky odpadu, dôkladne vydezinfikovať nádoby na odkladanie odpadu,
- očistiť a ošetriť použité kuchynské spotrebiče,
- upratať skladové priestory – prehľadne uložiť a očistiť obaly a prepravky potravinárskych výrobkov,
- vykonať očistu sociálnych zariadení,
- previesť dôkladnú očistu všetkých pracovných plôch, podláh vo všetkých prevádzkových priestoroch.

TÝŽDENNÉ UPRATOVANIE :

- dôkladne očistiť regály na odkladanie stolového a kuchynského riadu, všetky kuchynské spotrebiče, umývateľné časti stien a náterov,
- odmraziť, očistiť chladiace zariadenia a vykonať dezinfekciu,
- upratať všetky pracovné nástroje a náradia v zásuvkách pracovných stolov,
- prekontrolovať všetky zariadenia na zachytávanie a odvádzanie odpadových vôd,
- vyčistiť skladovacie priestory, ošetriť rýchlo kaziace sa potraviny, sledovať záručné lehoty potravín,
- vykonať dezinfekciu odpadových nádob.

ŠTVRŤROČNE – ZARIADIŤ SANITAČNÝ DEŇ V RÁMCI KTOREJ JE NUTNÉ VYKONAŤ NASLEDOVNÉ PRÁCE :

- údržba a opravy stien, podláh prekontrolovať stav kuchynských náradí – poškodené vyradiť z používania,
- očistiť okná a zistiť stav ochranných sietí proti vnikaniu hmyzu,
očistiť osvetľovacie a vykurovacie telesá,
- odmraziť a očistiť mraziace zariadenia,
- dôkladne vykonať dezinfekciu kompletného stolového riadu, regálov, kuchynských spotrebičov, pracovného náradia, pracovných plôch a podláh vo všetkých prevádzkových priestoroch,
- vykonať preventívne a represívne dezinfekčné opatrenia zamerané na hubenie hmyzu.

UPRATOVANIE POČAS LETNÝH PRÁZDNIN :

- ročne vybieliť všetky kuchynské a skladové priestory,
- obnoviť ochranné nátery, nátery okien,
- pripraviť skladovacie priestory na zásobenie základných druhov potravín a prekontrolovať stav teplomerov a vlhkomerov,
- doplniť zásoby kuchynského riadu,
- vykonať opravy stolov a stoličiek vo všetkých priestoroch ŠJ,
- v prípade výskytu hlodavcov vykonať deratizáciu,
- oboznámiť pracovníkov s hygienickými požiadavkami na preberanie, skladovanie, prípravu a obeh potravín, pokrmov, nápojov a kontrolovať ich dodržanie.

Sanitačný harmonogram.

Termín prác	Druh sanitačných činností	Druh čistiacich a dezinfekčných prostriedkov	Doba pôsobenia dezinfekcie	Zabezpečuje
Priebežné umývanie denné	Nádoby, strojové zariadenie, pomôcky	Jar, pur		Pomocná sila / TPP
	stoly, všetky mechanické nástroje, náčinie	umývanie voda 40°C		
	nádoby	oplachovanie voda 50°C		

Priebežné upratovanie denné	Výrobné priestory, sklady, Chodby, jedáleň	Jar, pur		Pomocná sila / úväzok
	Vstup, šatňa, WC, sprcha	Prísada sódy		
	Umyváreň, kancelária, Obloženie stien, podlaha, dvere	Elzon plus, cilit beng,		

Denne Po Skončení smeny	Poumývať a poodkladať všetko kuchynské náradie	Jar, pur, cif, gril pur		Celý pracovný kolektív
	a náčinie, ktoré v priebehu dňa pracovníčky použili pri príprave jedál.			
	Poumývať podlahu vo všetkých prevádzkových priestoroch, odstrániť všetky zvyšky jedál a potravín v prevádzke	Elzon plus, florsan		

Denne	Vydezinfikovať všetky kľučky na dverách	2% Savo	30 min	Pomocná sila / úväzok
	Hrubú prípravovňu – Podlahu, steny, zariadenie.	4 % Savo	30 min	
	Nádoby, dvere	1 % 5 P plus	nechať uschnúť	
	Umyváreň, WC	Cilit, fixinela		

Dezinfekcia Priebežná denná	Náradie, pracovné plochy, Pracovné dosky	2 % 5 P plus, 2 % Savo	5 min/ 30 min	Zmenová kuchárka
	Nádoby na opracovanie Surového masa, rýb	Kov – 2 % 5 P plus	5 min	
	hydiny			

priebežne	Oprava omietok, Podlahových krytín,			Vedúca ŠJ, riaditeľ, zriaďovateľ
	Obnova náterov strojov, pomocného zariadenia, dezinfekčných rohoží			

priebežne	Kontrola tesnosti okien, stav Sieti proti vnikaniu hmyzu			Celý pracovný kolektív
------------------	---	--	--	------------------------------

Jedenkrát V týždni	Vydezinfikovať skladové Priestory, podlahy v celej prevádzke	2 % savo	30 min	Pomocná sila / úväzok
-------------------------------	--	----------	--------	--------------------------

Jedenkrát za mesiac :

okná, svietidlá, ohrievacie telesá	jar, pur			Celý pracovný kolektív
------------------------------------	----------	--	--	------------------------------

Jedenkrát za štvrt'rok :

Čistenie dezinfekcia kanalizačných Vstupov, guličiek, výleviek	Savo 4 %, 5 P plus 5 %	30 min	Pomocná sila / TPP
Čistenie a dezinfekcia skladu zemiakov, prepraviek	5 P plus 2 %	30 min	Pomocná sila / TPP
Dôkladné upratovanie a čistenie všetkých Kuchynských priestorov, pomocných priestorov, skladov, kancelárie a okolia budovy	Jar, pur, citra, cilit, fixinela, grilpur,		Celý pracovný kolektív

Jedenkrát za rok :

Zabezpečiť maľovanie všetkých priestorov, upratovanie a dezinfekcia ako štvrt'ročne	Savo, vápno, jar, cilit, fixinela, grilpur, 5 P plus	30 min	Vedúca ŠJ
---	---	--------	-----------

Označenie čistiacich prostriedkov :

- 1/ Červená farba – čistiace náradie na podlahy
- 2/ Modrá farba – čistiace náradie na umývanie steny, dvere, okná
- 3/ Zelená farba – čistiace náradie na čistenie regálov, stolov, kotlov apod.

NÁKRES ČLENENIA PRIESTOROV STRAVOVACIEHO ZARIADENIA

(kuchyňa, sklady, šatňa, WC, umyváreň, chodby, vstupy, pomocné sklady a pod.)

-nákres musí obsahovať presný názov jednotlivých miestností (napr. sklad – musí byť uvedený na aký účel slúži).

PLÁN ROZMIESTNENIA STROJNÝCH a TECHNOLOGICKÝCH ZARIADENÍ

(veľkokuchynské -kotle, sporáky, drezy, pracovné stoly, škrabka na zemiaky a pod.).

-nákres musí obsahovať využitie zariadených predmetov napr. drez na umývanie bieleho riadu, drez na umývanie čierneho riadu a pod.

-nákres stavebných alebo prevádzkovo oddelených priestorov na opracovanie jednotlivých druhov potravín (zakresliť aj zníženú priečku)

-využitie stavebného priestoru, alebo prevádzkového priestoru - pracovného stola, pomenovať v súlade s prílohou č. 1 vyhl. 533/2007Z.z.

-hrubá príprava zeleniny

-čistá prípravovňa mäsa

-prípravovňa na rozbíjanie vajec

-čistá prípravovňa zeleniny

-studená kuchyňa (príprava nátierok ,desiata a olovrant)

-prípravňa múčnych pokrmov

-umyváreň kuchynského riadu

-umyváreň tanierov, príborov a pohárov

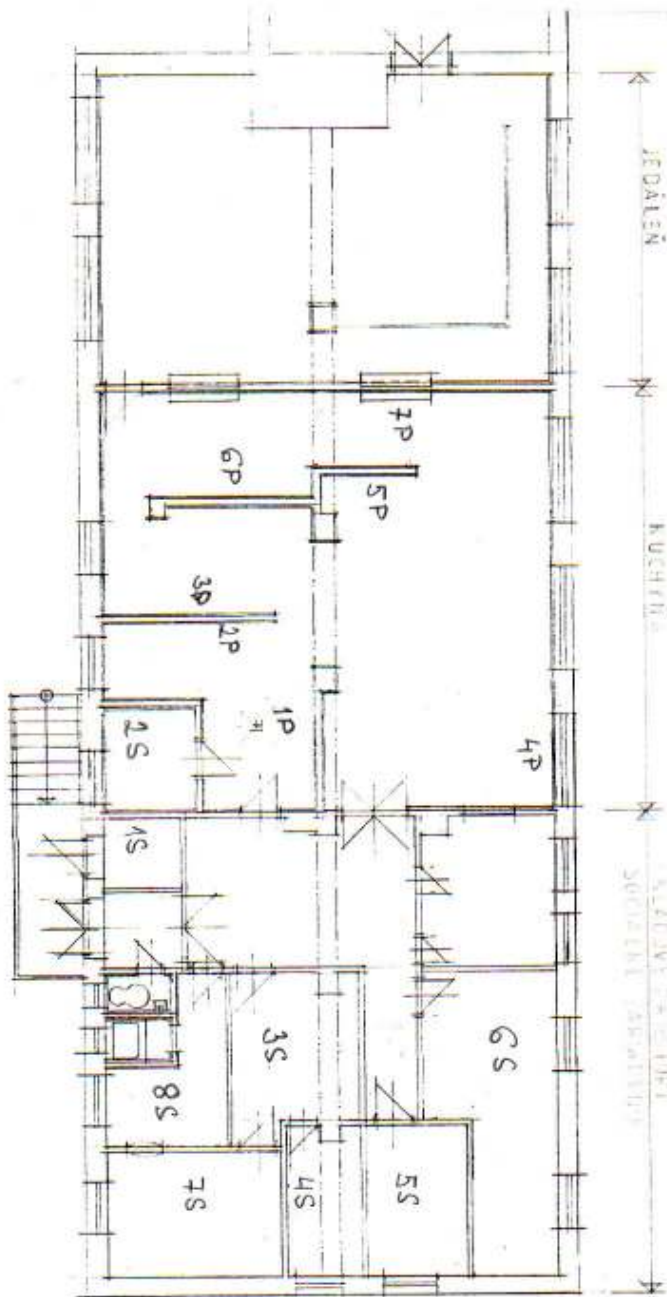
Legenda.

Stavebne oddelený priestor

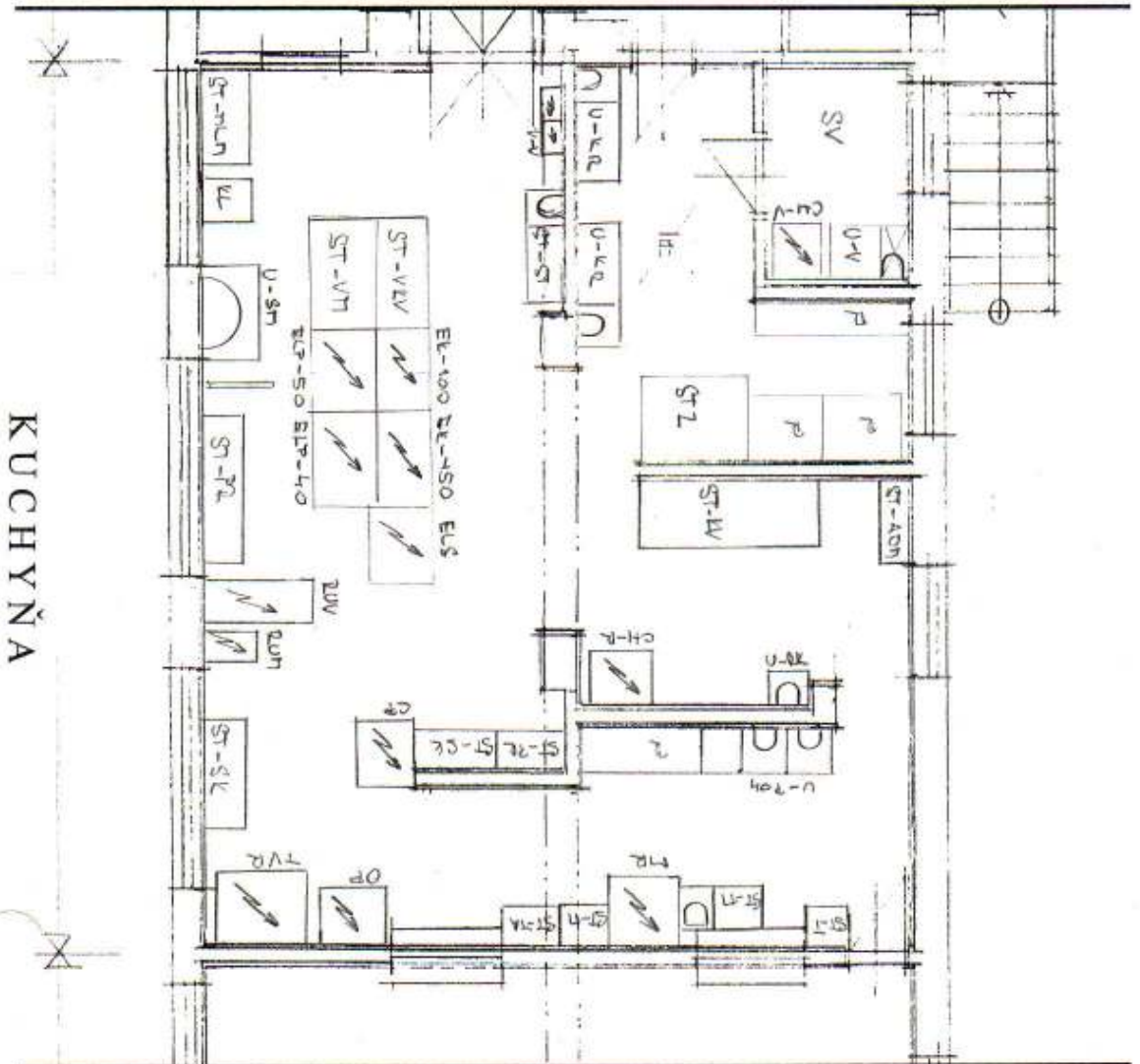
- 1 S – sklad preparáviok
- 2 S – sklad vajec
- 3 S – hrubá prípravovňa zemiakov
- 4 S – sklad zemiakov
- 5 S – sklad s chladiacimi zariadeniami
- 6 S – sklad suchý
- 7 S – šatňa zamestnancov ŠJ
- 8 S – žehliareň

Prevádzkovo oddelený priestor

- 1 P – umývareň kuchynského riadu
- 2 P – čistá prípravovňa zeleniny
- 3 P – prípravovňa múčnych jedál
- 4 P – čistá prípravovňa masa
- 5 P – studená kuchyňa
- 6 P – umývareň tanierov a príborov
- 7 P – výdaj jedál



- SV - sklad vajec
 U-V : umývadlo so stolom
 na vajcia
 CH-V : chladička- vajcia
 R: regál kuchynský riad
 R : regál tanierov
 ST-Z : stôl surová zelenina
 U-KR : umývadlo kuch.riad
 ST-SR : stôl s umývadlom
 sprakovina,rýža
 ST-MLM : stôl mlieč surové
 maso
 KL - klad na surové maso
 U-SM : umývadlo na surové
 maso
 ST-PR : stôl prírodný
 ST-VKV : stôl varené kysnuté
 výrobky
 ST-VM : stôl varené maso
 EK 1001 : el.kotol 100l
 EK 1501 : el.kotol 150l
 ELP 50 : el.panvica 50l
 ELP 40 : el.panvica 40l
 ELS : el.sporák
 RUV : robot univerzálny
 veľký
 RUM : robot univerzálny
 malý
 ST-SK : stôl studená kuchyňa
 TVR : teplovzdušná rúra
 OP : ohrievací výdajný pult
 ST-PR : stôl prírodný
 ST-SK : stôl studená kuchyňa
 CH-R : chladička prírodné
 ST-KV : stôl kysnuté výrobky
 ST-ADM : stôl administratívny
 U-POH : umývadlo so stolom
 na pohár
 ST-T : stôl tačky
 ST-M : stôl s umývadlom
 myčka
 MR : myčka biely riadu
 ST-M : stôl myčka riadu
 ST-TA : stôl tankere
 CP : cukrárenská pec
 V-V : výdajný ohrievací vozík



- Legenda:
- SP – sklad prepraviek
 - CH – chodba
 - Š – šatňa
 - Ž – žehliareň
 - WC – WC zam. ŠJ
 - SZ – sklad zemiakov
 - HPZ – hrubá prípravovňa zemiakov
 - S 1 – sklad suchý
 - S 2 – sklad chladiacich zariadení
 - K – kancelária vedúcej
 - PR – policový regál
 - CH 500 – chladnička 500l
 - V – váha
 - M 300 – mraznička 300l
 - M 500 – mraznička 500l
 - CH 450 – chladnička 450l
 - CH 275 – chladnička 275l
 - ŠK – skrabka
 - CH 1400l – chladnička 1 400l
 - SK – skriňa
 - ST – stoli
 - U – umývadlo

