

SANITAČNÍ ŘÁD

Způsobilost a správná hygienická praxe

ÚVODNÍ USTANOVENÍ

(1) **Působnost a zásady směrnice:** Tato směrnice konkretizuje pravidla obecných právních předpisů a stanovuje základní principy sanitačních procesů provozu zařízení školního stravování. Působnost směrnice je určena výhradně pro organizační jednotku **Školní jídelna Jakubčovice nad Odrou**. Dodržování určených zásad se vztahuje na všechny její zaměstnance.

(2) **Cíl sanitačního řádu:** Cílem je nastavení účinných sanitačních postupů se zaměřením na úklid, čištění a dezinfekci provozu a zajištění vysoké úrovně osobní hygieny, čímž se plně předchází rizikům kontaminace.

(3) **Platnost dokumentu:** Tento řád je platný do doby změny nastavených postupů správné hygienické praxe či změny legislativních požadavků.

Ustanovující informace o provozu

Provozovatel	Školní jídelna Jakubčovice nad Odrou
Odpovědný zástupce	Vedoucí školní jídelny
Cíl opatření	Garantovat zdravotní a hygienickou nezávadnost podávaných pokrmů

1. ZÁKLADNÍ PRAVIDLA SPRÁVNÉ HYGIENICKÉ PRAXE

1.1 Vybavení a členění provozu

- Provoz je vybaven uzamykatelnou úklidovou komorou s výlevkou a kombinovanou úklidovou výlevkou pro napouštění a likvidaci vody v rámci výrobního prostoru.
- K úklidu se používá výhradně tekoucí pitná teplá a studená voda.
- Úklidové pomůcky jsou uloženy přísně odděleně od ostatního vybavení a potravin, čímž se předchází křížové kontaminaci.

1.2 Členění prostor provozu

- Skladové prostory:** Chladicí a mrazicí skladové technologie, sklady potravin, sklad obalových materiálů a sklad odpadních nádob.
- Provozně-výrobní prostory:** Přípravny, varna, výdejna, příruční sklad, mytí nádobí ("bílé" i "černé").
- Výdejní a konzumační prostory:** Jídelna dětí, žáků a zaměstnanců, šatna a WC strážníků, expediční okénko pro výdej stravy cizích strážníků.
- Administrativní prostory:** Kancelář vedoucí školní jídelny společná s denní místností pro kuchařky a šatní místnost zaměstnanců.

2. HYGIENICKÝ PROGRAM A POMŮCKY

2.1 Uložení a péče o úklidové pomůcky

Úklidové pomůcky a chemické prostředky pro běžný i pohotovostní úklid jsou uloženy na trvale určených místech (úklidové komory). Po každém použití se kbelíky důkladně vymyjí, hadry a mopy se vypláchnou v dezinfekčním roztoku a nechají řádně vyschnout. Poškozené pomůcky jsou ihned vyřazovány.

3. OSOBNÍ A PROVOZNÍ HYGIENA ZAMĚSTNANCŮ

3.1 Osobní hygiena a čistota

- Každý zaměstnanec musí dodržovat vysoký standard osobní čistoty, nosit čistý pracovní oděv, pevnou pracovní obuv a kompletní pokrývku hlavy.
- Občanský oděv se ukládá výhradně v šatně zaměstnanců. Je přísně zakázáno opouštět provozovnu v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu či obuvi.
- Nehty musí být čisté, krátce střižené, bez lakování a bez umělých nehtů.
- Ve výrobních prostorech platí přísný zákaz nošení ozdobných předmětů (šperky, hodinky), ukládání osobních věcí (telefony, kabelky) a užívání soukromých léků.

3.2 Správné mytí rukou a práce v rukavicích

Ruce se myjí tekoucí teplou vodou a vhodným mýdlem vždy před zahájením práce, při přechodu z nečisté práce na čistou, po manipulaci s odpady, po použití toalety, kýčání, smrkání nebo kontaktu s kontaminovaným materiálem. Platí přísný zákaz dotýkat se holýma rukama finálního pokrmu – pro manipulaci, přípravu a výdej se povinně používají jednorázové ochranné rukavice vhodné pro kontakt s potravinami.

3.3 Postup při úrazech

Jakékoliv řezné či jiné zranění musí být okamžitě nahlášeno a ošetřeno. Práce s potravinami se přeruší do doby, než je rána bezpečně zakryta vodovzdornou a jasně viditelnou (barevnou) náplastí. Každý úraz se zapisuje do knihy úrazů v denní místnosti.

3.4 Provozní hygiena a nakládání s odpady

- Odpadní produkty se shromažďují v označených a těsně uzavíratelných nádobách, které se čistí a dezinfikují po každém vyprázdnění.
- Odpadní nádoby jsou uchovávány v uzavřeném, odvětrávaném a uzamčeném prostoru mimo výrobu. Odvoz a likvidaci zajišťuje smluvní externí subjekt.
- Do všech prostor platí zákaz vstupu domácích zvířat, s výjimkou vodicích psů doprovázejících osoby se zdravotním postižením do jídelní části.

4. POUŽÍVANÉ PROSTŘEDKY A CHEMIKÁLIE

Všechny čistící a dezinfekční roztoky se připravují těsně před použitím (přidáváním koncentrátu do vody o

pokožkové teplotě, nikoliv naopak) podle přesného dávkování výrobce. Při manipulaci s těmito prostředky se používají ochranné pomůcky. Prostředky se nikdy nesmí mísit. Předměty přicházející do styku s potravinami se po dezinfekci důkladně opláchnou pitnou vodou.

5. SANITAČNÍ HARMONOGRAM ÚKLIDŮ

5.1 Typy úklidů a jejich periodicitu

Denní úklid ("průběžný"): Provádějí zaměstnanci průběžně a po skončení provozu.

Zahrnuje odstraňování zbytků, mytí pracovních ploch, technologií, nádobí, podlah, odklizení odpadků a sanitaci sociálního zázemí včetně doplnění hygienických potřeb.

• **Týdenní úklid ("periodický"):** Provádí se poslední pracovní den týdne.

Zahrnuje kompletní denní úklid plus dezinfekci odpadních nádob, vymytí a dezinfekci chladicích technologií, regálů, dveří, zázemí zaměstnanců a vyprání všech úklidových pomůcek. Provádí se písemný záznam.

• **Měsíční úklid ("velký"):** Poslední pátek v měsíci.

Zahrnuje kompletní odmrazení a sanitaci mrazicích technologií, čištění oken, svítidel, vzduchotechniky, sanitaci pod běžně nepřesunovatelným zařízením a kontrolu záručních lhůt všech skladovaných potravin.

• **Roční úklid ("sanitární"):** Provádí se v době přerušení provozu (prázdninový režim).

Generální úklid do hloubky, malování prostor, revize a opravy technologických zařízení, vyřazení poškozeného náčiní, kontrola celkových zásob a kompletní revize sanitačního řádu.

• **Mimořádný úklid ("neplánovaný"):** Operativní reakce na havárii či mimořádnou provozní situaci s cílem okamžitě obnovit bezpečné a čisté prostředí.

6. INTEGROVANÁ OCHRANA PŘED ŠKŮDCI (DDD)

Školní jídelna má zaveden nepřetržitý systém ochrany (monitoring prováděn zaměstnanci 1x týdně). V případě zjištění výskytu se neprodleně aktivuje zásah smluvní specializované firmy.

6.1 Smluvní DDD servis

Název externího subjektu	DDESINDER s.r.o.
Adresa a kontakty	Pohořská 26, 742 35 ODRY Bořek Kopecký příjem objednávek mobil: +420 603 494 489 e-mail: borekkopeccky@seznam.cz

6.2 Postup při nálezuhynulého škůdce

1. Zákaz dotýkat se holýma rukama – vždy použít ochranné rukavice.
2. Uhynulý škůdce se překryje tkaninou, pomocí jednorázových rukavic se i s tkaninou sebere, vloží do igelitového pytle a ihned odnese z budovy do vyhrazeného odpadu/předá DDD firmě.

3. Rukavice se neprodleně zlikvidují do venkovního kontejneru a bezodkladně se přivolá DDD servis ke kontrole celého provozu.
4. Místo se postříká virucidním dezinfekčním roztokem a nechá se působit 30 minut, poté se umyje.

7. BEZPEČNOSTNÍ ŠKOLENÍ A KONTROLA

7.1 Školení zaměstnanců

- **Vstupní školení:** Provádí se povinně při nástupu nového zaměstnance před zahájením výkonu práce.
- **Roční periodické školení:** Absolvují všichni pracovníci 1x ročně v rozsahu znalostí nutných k ochraně veřejného zdraví podle vyhlášky č. 490/2000 Sb.
- **Mimořádné (změnové) školení:** Realizuje se okamžitě při úpravě postupů nebo změně platné legislativy.

7.2 Interní kontrola

Pravomoc a odpovědnost za provádění pravidelné interní kontroly má **vedoucí školní jídelny**. Kontrola probíhá vizuálně minimálně 1x měsíčně u všech typů úklidů se (ověřuje čistota, správnost ředění chemie, dodržování expozice a stav pomůcek). Úspěšný výsledek kontroly potvrzuje vedoucí svým podpisem na sanitační formulář. V případě neshody se nařizuje okamžitá nápravná sanitace.

7.3 Bezpečnostní listy a lékárnička

Bezpečnostní listy všech používaných chemických látek jsou v tištěné podobě trvale přístupné v denní místnosti zaměstnanců. Zde je rovněž umístěna plně vybavená lékárnička s materiálem v platné expirační lhůtě dle pokynů poskytovatele pracovnělékařských služeb.

8. ZÁVĚREČNÁ USTANOVENÍ

- (1) Tento Sanitační řád je plně závazný pro všechny zaměstnance Školní jídelny Jakubčovice nad Odrou
- (2) Směrnice nabývá účinnosti a platnosti dnem schválení statutárním orgánem, přičemž plně nahrazuje předchozí znění sanitačního řádu a ruší veškeré starší verze.

PhDr. Lenka Lukašíková Mgr. Jiřina Máčková **Vedoucí školní jídelny Statutární orgán /
Ředitelka školy**

Schválil dne:

Oblast použití	Plocha	Název prostředku	Forma / Vlastnosti
Plochy a stěny	Podlahy, stěny, dveře	Jar, CIF, SANYTOL, IRON	Tekuté prostředky, tekutý písek
	Dezinfekce ploch a stěn	SAVO, INCIDIN PRO, CHLORAMIX D	Tekuté přípravky, chlorové tablety (Spektrum ABTMV)
	Rychlá dezinfekce povrchů	MIKROZID Sensitive Liquid	Tekutý alkoholový přípravek na suché povrchy
Zařízení a gastro technika	Sanita umyvadla, dřezy, WC	REAL, LARSA, SAVO, DESAM Extra	Tekuté písky a dezinfekční přípravky
	Myčky a konvektomaty	Dynamic, Gastroclon, GUTTAR, SADEPO	Oplachy, speciální čističe gastro techniky
Kůže a ruce	Mytí a dezinfekce rukou	SKINMAN Soft, DESDERMAN Care, ISOLDA	Tekutá mýdla a alkoholové dezinfekce rukou
	Ochrana a regenerace kůže	Indulona, NIVEA	Regenerační krémy a masti

.1 Čistící a dezinfekční prostředky

* Vysvětlivky spektra účinnosti: A - baktericidní, B - virucidní, T - tuberkulocidní, M

- mykobaktericidní, V - fungicidní.