

ZARIADENIE PRE SENIOROV

Križovany nad Dudváhom

poskytovanie celoročnej, pobytovej služby

919 24 Križovany nad Dudváhom č. 54

Regionálny úrad verejného zdravotníctva so sídlom

v Trnave schvaľuje prevádzkový poriadok zariadenia

Regionálne úrad verejného zdravotníctva v Trnave dňa: 20.07.2015 100998/Fg-HZP

v Trnave dňa: 20.07.2015

F. Hlaváč
podpis

Schválený RÚVZ so sídlom v Trnave :

PREVÁDZKOVÝ PORIADOK

STRAVOVACEJ PREVÁDZKY

zariadenia pre seniorov

Vypracovala: PhDr. Ingrid Schlosserová, PhD.
riaditeľka zariadenia

Križovany nad Dudváhom.



Regionálny úrad verejného zdravotníctva
so sídlom v Trnave
Limbová 6, P.O.BOX 1, PSČ 917 09



RÚVZ/2012/01313/De- HV

Trnava, 14.03.2012

ROZHODNUTIE

Regionálny úrad verejného zdravotníctva so sídlom v Trnave ako správny orgán príslušný podľa § 3 ods. 1 písm. c) v spojení s Prílohou č. 1 zákona NR SR č. 355/2007 Z. z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov (ďalej len „zákon č. 355/2007 Z. z.“), vo veci posúdenia návrhu účastníka konania Zariadenie pre seniorov, 919 24 Križovany nad Dudváhom č. 54, IČO: 00 611 948 zo dňa 12.03.2012, na schválenie prevádzkového poriadku - kuchyne v zariadení pre seniorov v Križovanoch nad Dudváhom č. 54 podľa § 6 ods. 3 písm. g) a § 13 ods. 4 písm. b) zák. č. 355/2007 Z. z. a § 46 a § 47 zák. č. 71/1967 Zb. o správnom konaní v znení neskorších predpisov / ďalej len „správny poriadok“, takto

rozhodol :

Žiadosti účastníka konania Zariadenie pre seniorov, 919 24 Križovany nad Dudváhom č. 54, IČO: 00 611 948 zo dňa 12.03.2012 **sa vyhovuje** a návrh prevádzkového poriadku - kuchyne v zariadení pre seniorov v Križovanoch nad Dudváhom č. 54 **sa schvaľuje**.

Odôvodnenie :

Účastník konania Zariadenie pre seniorov, 919 24 Križovany nad Dudváhom č. 54, IČO: 00 611 948 zo dňa 12.03.2012 požiadal o schválenie prevádzkového poriadku - kuchyne v zariadení pre seniorov v Križovanoch nad Dudváhom č. 54.

Účastník konania predložil na schválenie prevádzkový poriadok - kuchyne v zariadení pre seniorov v Križovanoch nad Dudváhom č. 54. Po preskúmaní návrhu bolo zistené, že prevádzkový poriadok obsahuje potrebné náležitosti.

Na základe uvedeného bolo rozhodnuté tak, ako je uvedené vo výroku tohto rozhodnutia.

Poučenie : Proti tomuto rozhodnutiu je možné podľa § 53 a § 54 správneho poriadku podať odvolanie v lehote do 15 dní odo dňa jeho doručenia na Regionálny úrad verejného zdravotníctva so sídlom v Trnave, Limbová č. 6, P. O. Box 1, 917 09 Trnava. Toto rozhodnutie je preskúmateľné príslušným súdom po vyčerpaní riadnych opravných prostriedkov.

Rozhodnutie sa doručí:

Zariadenie pre seniorov, 919 24 Križovany nad Dudváhom č. 54

MUDr. Ľubica Kollárová
regionálna hygienička

naše

B. p. p. l.

Zariadenie pre seniorov 919 24 Križovany nad Dudváhom č. 54

Ev. č.	RZ
Došlo	ZH
Č. spisu:	Výst.

RÚVZ so sídlom v Trnave
Limbova č. 6
P.O.BOX 1
917 09 Trnava

Križovany nad Dudváhom, dňa 24.11.2014

VEC:

Žiadosť o schválenie nového prevádzkového poriadku na bývanie a nového prevádzkového poriadku stravovacej prevádzky zariadenia pre seniorov, po ukončení rekonštrukcie a modernizácie zariadenia – zaslanie

Zariadenie pre seniorov Križovany nad Dudváhom Vás touto cestou žiada o schválenie nového „Prevádzkového poriadku na bývanie prijímateľov zariadenia pre seniorov“ a nového „Prevádzkového poriadku stravovacej prevádzky zariadenia pre seniorov“, z dôvodu ukončenia rekonštrukčných prác v zariadení, ktoré Vám zasielame v prílohe tohto listu. Súčasťou tohto listu je aj kópia Kolaudačného rozhodnutia (vid'. príloha).

Dňa 14.07.2014 nadobudlo právoplatnosť Kolaudačné rozhodnutie č. Výst. VLC-95/2014/Sá-112, ktoré vydala Obec Vlčkovce prostredníctvom Spoločného obecného úradu so sídlom Kollárova 8, 917 02 Trnava za účelom povolenia užívania stavby Domova dôchodcov t.j. Zariadenia pre seniorov zapísaného na pozemku register C parc. č. 183/3 v katastrálnom území Križovany nad Dudváhom v Obci Križovany nad Dudváhom, účel stavby bytová budova.

Toto rozhodnutie Zariadenie pre seniorov Križovany nad Dudváhom obdržalo od svojho zriaďovateľa, až ku dňu 21.11.2014, preto žiadosť podáva, až teraz.

Zariadenie pre seniorov Križovany nad Dudváhom má obsadenosť miest 80. Druh a forma sociálnej služby je celoročná, pobytová.

Za Vašu ochotu a ústretovosť vopred ďakujeme.

S pozdravom

PhDr. Ingrid Schlosserová, PhD.
riaditeľka

919 24 KRIŽOVANY NAD
DUDVÁHOM č. 54

Prílohy:

- Prevádzkový poriadok bývanie prijímateľov zariadenia pre seniorov – 2 ks,
- Prevádzkový poriadok stravovacej prevádzky zariadenia pre seniorov – 2 ks,
- kópia, Kolaudačného rozhodnutia č. Výst. VLC-95/2014/Sá-112, ktoré vydala Obec Vlčkovce prostredníctvom Spoločného obecného úradu so sídlom Kollárova 8, 917 02 Trnava – 1 ks

Zariadenie pre seniorov Križovany nad Dudváhom

Vyjadrenie Zamestnaneckej rady
k Prevádzkovému poriadku stravovacej prevádzky zariadenia pre seniorov

Zamestnanecká rada Zariadenia pre seniorov v Križovanoch nad Dudváhom v zastúpení
svojej predsedníčky Magdalény Krivosudskej dáva svoje

súhlasné vyjadrenie

k Prevádzkovému poriadku stravovacej prevádzky zariadenia pre seniorov zo dňa 24.11.2014

.....
Magdaléna Krivosudská

ZARIADENIE PRE SENIOROV Križovany nad Dudváhom

poskytovanie celoročnej, pobytovej služby

919 24 Križovany nad Dudváhom č. 54

Prevádzka: stravovanie prijímateľov sociálnej služby a zamestnancov zariadenia

A. Identifikačné údaje prevádzkovateľa - poskytovateľa sociálnej služby:

- | | |
|---|---|
| - názov zariadenia: | Zariadenie pre seniorov
Križovany nad Dudváhom |
| - zriaďovateľ: | Obec Križovany nad Dudváhom |
| - adresa poskytovateľa: | Križovany nad Dudváhom č. 54, 919 24 |
| - právna forma: | rozpočtová organizácia s právnou subjektivitou |
| - druh a forma poskytovanej sociálnej služby: | celoročná, pobytová služby |
| - IČO: | 00611948 |
| - DIČ: | 202 11 80964 |

Poskytovanie sociálnych služieb:

V Zariadení pre seniorov Križovany nad Dudváhom bola od roku 2012 do roku 2014 vykonaná komplexná rekonštrukcia a modernizácia celého zariadenia pre seniorov, uskutočnená prostredníctvom EÚ fondov, ktorú realizoval zriaďovateľ zariadenia, t.j. Obec Križovany nad Dudváhom. Kolaudačné rozhodnutie budovy nadobudla právoplatnosť dňa 10.07.2014. V objekte sú poskytované sociálne služby zariadenia pre seniorov s celoročnou, pobytovou službou.

OPIS PREVÁDZKY:

Typ prevádzky:

Stravovacia prevádzka zabezpečuje stravovanie prijímateľov sociálnej služby (ďalej len prijímateľov) a zamestnancov Zariadenia pre seniorov Križovany nad Dudváhom. v súlade s požiadavkami správnej výživy, so stanovenými stravovacími jednotkami a hygienicko – epidemiologickými požiadavkami.

V stravovacej prevádzke sa:

- spracovávajú potraviny podľa racionálnych postupov a zachovávajú vhodné technologické postupy pri príprave stravy
- dodržiavajú stanovené stravné jednotky a schválené dávkovanie podľa predpisov
- zabezpečuje nákup potravín a ich uskladnenie
- zabezpečuje ďalšie materiálové podmienky potrebné pre jej plynulý chod
- zabezpečuje hygienické a estetické podávanie jedál a stolovanie klientov a zamestnancov
- spolupracuje s ostatnými prevádzkami zariadenia
- vedie operatívnu evidenciu o stravovaní

Výška stravej jednotky pre jednotlivé druhy stravy v Zariadení pre seniorov Križovany nad Dudváhom sa môže zmeniť v zmysle aktuálnych ekonomicky oprávnených nákladov organizácie a podľa platného Všeobecne záväzného nariadenia Obce Križovany nad Dudváhom v návaznosti na platný zákon o sociálnych službách..

Výdavky na potraviny na kalendárny rok sa pre klienta na polepšenie stravy počas sviatkov zvyšujú podľa zákona č. 448/2008 Z.z. v zmysle platných právnych predpisov, o čiastku 5,5 EUR /na osobu. Táto čiastka sa rozdelí podľa určených sviatkov v roku.

Vedúca stravovacej prevádzky denne sleduje dodržanie stravej jednotky a prípadné rozdiely sa vyrovnajú ku koncu štvrt'roka.

Dispozičné riešenie prevádzky:

Stravovacia prevádzka sa delí na tieto miestnosti: kuchyňa, umyvárka riadu, miestnosť na čistenie zeleniny, 3 sklady potravín, jedáleň a zariadenie osobnej hygieny pre personál stravovacej prevádzky. Všetky priestory sú priamo vetrané. V kuchyni je vetranie doplnené funkčným vzduchotechnickým zariadením. Skladové priestory sú taktiež vetrané prirodzene oknami. Prevádzka je riešená organizačne tak, že nedochádza k stretnutiu čistej a nečistej prevádzky.

Vybavenosť technologickými zariadeniami

KUCHYŇA

Konvektomat /1/	Mikrovlnná rúra / 1 ks/	Mäsový klát /1/
Chladnička /1/	Digitálna váha/1/	Plynový kotol/1/
Kuchynský robot /1/	Pracovný stôl /4/	Fritéza /1/
Elektrická troj rúra /1/	Varný kotol /3/	Elektrický krájač /1/
Elektrická panvica /1/	Plynová stolička /2/	Dvojdrez /1/ El. sporák /1/

Umyváreň riadu

Police	Dvojité umývací drez /1/	Nerezový stôl /3/	Umývačka riadu /1/
--------	--------------------------	-------------------	--------------------

Jedáleň

Stoly na konzumáciu	
Stoličky	
50 miest	

Sklady

Chladničky /5/	Mrazničky /3/
Váha na váženie potravín pri preberaní	
Police na uloženie surovín podľa ich druhu a charakteru	

Miestnosť na zemiaky č. 8	3 škrabka na zemiaky /1/
---------------------------	--------------------------

Kanalizácia a odpadové hospodárstvo: objekt je napojený na verejnú kanalizáciu

Zásobovanie pitnou vodou: vlastný zdroj a TAVOS a.s. Trnava

Vykurovanie objektu a príprava teplej vody: vlastný zdroj – plynová kotolňa

Tím odborníkov pre systém HACCP:

- skladník, hospodár /zásobovací úsek/;
- hlavný kuchár príslušnej zmeny;
- vedúci stravovacej prevádzky;
- Odborný poradca a školiteľ:

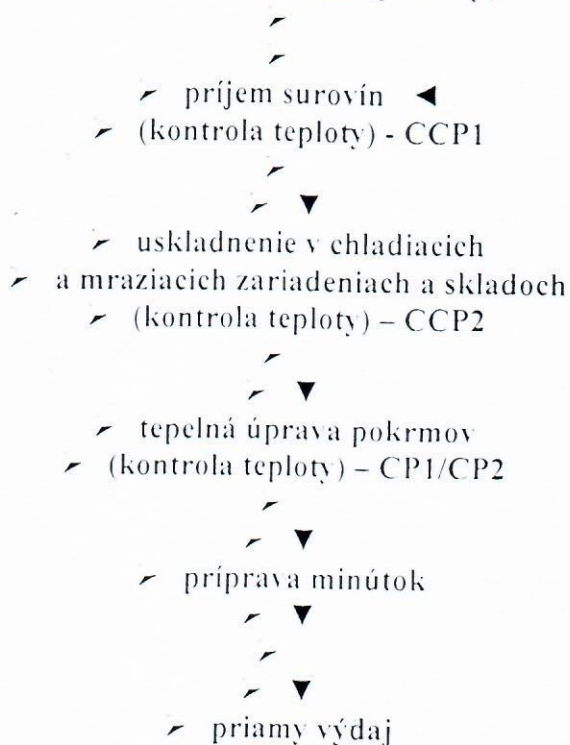
MVDr. Lichvár Matúš,

Ing. Nemčeková Erika (Ecolab a Nemček GŠR)

Prúdový diagram / pokrmy/

- Prijem surovín / kontrola teploty/ - CCP1
- Uskladnenie v chladiacich a mraziacich zariadeniach a skladoch / kontrola teploty/ - CCP2
- Tepelná úprava pokrmov / kontrola teploty/ - CPI
- Príprava minútok
- Priamy výdaj

➤ Prúdový diagram (pokrm):



Zodpovedné osoby: zodpovedná vedúca stravovacej prevádzky

Časový harmonogram činností:

Polievky, hlavné jedlá a minútky sa pripravujú podľa receptúr: „Materiálno spotrebné normy a receptúry pre školské stravovanie a receptúry teplých pokrmov“, a podľa receptúry „Nové receptúry a technológie prípravy pokrmov v závodnom stravovaní – PROGRAM KUCHYŇA“ od Konráda Kendíka, a tiež podľa „Receptúry diétnych pokrmov“ od Konráda Kendíka.

Pred začatím prevádzkovej doby sa premiestni zo skladu do príručných chladičiek a mrazičiek v kuchyni potrebné množstvo surovín na 1 deň prevádzky. Všetky tieto úkony sa vykonávajú pred začatím prevádzkovej doby a v časovom slede ako sú opísané. Počas pracovnej doby sa pripravujú minútky a polievky /receptúry a technologické postupy sa nachádzajú v osobitnom zošite, používa sa STN receptúry, tepelne upravených pokrmov/. Pokrm sa pripravujú vo vopred známom množstve a ihneď po dohotovení na priamu konzumáciu alebo sa do výdaja udržiavajú na variacích stoliciach na teplote najmenej 65°C po dobu najviac troch hodín alebo sa po príprave schladia a udržiavajú v chladiacom zariadení v zmysle Nariadenia vlády č. 355/2007 Z.z. o požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania. Mrazené polotovary sa skladujú v mrazičke pri teplote -22°C až -18°C a pred podávaním predchádzajú tepelnou úpravou.

Teplota oleja pri fritovaní by nemala prekročiť 180 C, teplota výrobku vjadre po dohotovení musí dosahovať najmenej 70 C, tomu úmerná by mala byť doba fritovania, pričom podmienkou je, aby sa tepelnou úpravou neprimerane nezmenila farba a textúra výrobku.

Po ukončení pracovnej doby sa zabezpečí vynesenie roztriedeného odpadu a vykoná sanitácia a dezinfekcia prevádzky v zmysle sanitačného programu.

Za správny výdaj tepelne upravovaných pokrmov zodpovedá kuchár. Pri príprave a výdaji pokrmov sa riadi predpismi a ustanoveniami zákona č. 355/2007 Z.z. o verejnom zdravotníctve v znení neskorších predpisov a nariadenia vlády SR č. 533/2007 Z.z. o požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania v znení neskorších predpisov.

Výdaj nápojov a balených trvanlivých pokrmov: Za správny výdaj pokrmov zodpovedá hlavná kuchárka alebo vedúca zmeny.

Pri skladovaní a manipulácii s potravinami sa riadi podľa Výnosu MP SR a MZ SR č. 981/1996-100 z 20. mája 1996 (Potravínový kódex) v znení jeho neskorších úprav. Pri príprave a výdaji nápojov sa riadi predpismi a ustanoveniami zákona č. 355/2007 Z.z. o verejnom zdravotníctve v znení neskorších predpisov a nariadenia vlády SR č. 533/2007 Z.z. o požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania v znení neskorších predpisov.

Technologický postup:

Zoznam technologických postupov /receptúr aj cenové a materiállová kalkulácia, doba a teplota úpravy /jedál pripravovaných v prevádzke sa nachádza u prevádzkovateľa v osobitných záznamoch.

Systém prípravy jedál:

Zásobovanie je uskutočňované spôsobom objednávanie tovaru u výrobcov a vo veľkoskladoch telefonicky. * Dovoz tovaru zabezpečujú dodávatelia, nakoľko sú vybavení potrebnou technikou, ako napr. chladiarenské vozy a podobne. Pri preberaní tovaru kontroluje každú dodávku vrátane prepravovaných paliet. Kontroluje správne označenie a dátum minimálnej trvanlivosti, resp. dobu spotreby tovaru. Vizualne skontroluje, prípadné poškodenia pri preprave, zamorenie škodcami alebo iné defekty. Následne potraviny uskladňuje tak, aby sa zabránilo ich poškodeniu alebo skaze. Výrobky, ktoré prejavujú známky zdravotnej škodlivosti a narušenia kvality musia byť označené a uložené oddelene od ostatných výrobkov. A musia byť zabezpečené tak, aby sa s nimi nedovolené nemanipulovalo, aby neboli uvedené do obehu a boli chránené proti zámene, odcudzeniu a zneužitiu.

Kontrola chladených a mrazených potravín sa vykonáva skontrolovaním teplotného záznamu chladiarenského vozidla, v prípade absencie takeého záznamu vpichovým teplomerom /CCP 1/. Kontrola ostatných surovín sa vykonáva skontrolovaním doby minimálnej trvanlivosti a doby spotreby, resp. senzoričky. Dodávatelia surovín sa ako výrobcovia riadia vlastnými plánmi HACCP, čo tiež zaručujú nezávadnosť surovín.

Skladovanie:

Skladovanie v suchom sklade, mraziacich a chladiacich zariadeniach sa v prevádzke uskutočňuje za podmienok stanovených nariadením vlády č. 533/2007 Z.z. o požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania v znení neskorších predpisov.

Tovar sa skladuje v suchom sklade a chladiacich, resp. mraziacich zariadeniach.

Chladiace a mraziace zariadenia sú vybavené teplermi a vedie sa záznam o pravidelnom monitorovaní teploty (CCP 2).

Výdaj materiálu zo skladu: Skladník vydá materiál potrebný na prípravu jedál do kuchyne v skorých ranných hodinách. Kuchár zodpovedá za to, aby príprava jedál sa uskutočnila len z materiálu, ktorý vyhovuje predpisom a normám a aby bol materiál dočasne uskladnený takisto zodpovedajúc právnym normám a predpisom.

ANALÝZA NEBEZPEČENSTIEV A ZHODNOTENIE RIZÍK:

Biologické nebezpečenstvo: Biologické nebezpečenstvo sa môže vyskytnúť u mäsa, rybieho filé, vajčiek, hydiny a ryže, ďalej u čerstvej zeleniny. Nakoľko mäso, rybie filé, hydina a vajčička sa dodávajú v chladenom a mrazenom stave od dodávateľov riadiacich sa vlastnými plánmi HACCP, a následne všetky tieto produkty prechádzajú tepelnou úpravou v zmysle nariadenia vlády č. 533/2007 Z.z. o požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania v znení neskorších predpisov, riziko sa znižuje. V prevádzke sa väčšinou používa mrazená zelenina a kuchynsky upravená zelenina. Pre zníženie rizika na možné minimum je nutné stanoviť **CCP 1** práve pri preberaní týchto druhov surovín. Monitorovanie v CCP1 bude zabezpečené meraním teploty týchto druhov surovín pri ich preberaní vpichovým teplomerom a vedením záznamu o tejto skutočnosti. Nakoľko sú tieto tovary citlivé na stúpanie a výkyvy teploty, stanoví sa **CCP 2** pri ich dočasnom uskladnení v chladničkách. Monitorovanie bude prebiehať odčítavaním teplomerov umiestnených v chladničkách 1 x denne a bude sa viesť evidencia.

Mrazené potraviny sa rozmrazujú umiestnením v chladničke a okamžite sa tepelne spracovávajú. V prípade rizika pochádzajúceho zo zeleniny sa minimalizuje jej dôkladným umytím a tepelnou úpravou. Pri príprave pizze treba dodržiavať teplotu tepelnej úpravy 280°C po dobu 6-10 minút a teplota dohotoveného výrobku sa kontroluje vpichovým teplomerom (CP). Správna tepelná úprava sa zabezpečuje nastavením teplotného stupňa kalibrovannej pece a časového odčítavacieho zariadenia, zabudovaného v peci. Pri príprave minútok fritovaním sa fritézy nastaví na teplotu 140 - 180°C.

Chemické nebezpečenstvo: Chemické nebezpečenstvo by mohlo vzniknúť nesprávnym používaním čistiacich, dezinfekčných, dezinfekčných a deratizačných prostriedkov. Nakoľko dezinfekčné a deratizačné práce vykonáva odborná firma, je toto riziko minimalizované. Časový a vecný harmonogram vykonávania sanitácie a dezinfekcie vypracovala tiež osoba odborne spôsobilá, ktorá zastupuje priamo výrobcu používaných čistiacich a dezinfekčných prostriedkov, vykonala aj zaškolenie personálu na ich používanie a správne dávkovanie, a pri ich používaní v zmysle harmonogramu zaručuje minimalizáciu chemického rizika. Čistiace a dezinfekčné prostriedky sú označené v zmysle zákonov 163/2001 o chemických látkach a prípravkoch a v zmysle zákona 217/2003 o podmienkach uvedenia biocídnych výrobkov na trh. Dezinfekčné prípravky sú registrované Centrom pre chemické látky a prípravky aj pre oblasť potravinárstva. V prípade rizika pochádzajúceho zo zeleniny sa minimalizuje jej dôkladným umytím.

Fyzikálne nebezpečenstvo: Fyzikálne nebezpečenstvo hrozí pri surovinách ako ryža, šošovica, múka, fazuľa, respektíve listový šalát, v ktorých sa môžu vyskytnúť cudzie predmety. Minimalizuje sa preberaním a dôkladným premytím, v prípade múky preosievaním.

STANOVENIE CCP a CP pre preberanie surovín a kontrolu teploty v jadre tepelne upraveného pokrmu a kontrolu teploty počas udržiavania:

CP 1: Tepelná úprava grilovaním, fritovaním a pečením

Predpísaná teplota pri grilovaní: 180°C

Doba uchovávaní po dokončení tepelnej úpravy: maximálne 3 hodiny

Predpísaná teplota pri pečení: 200 - 280°C podľa druhu pokrmu

Doba tepelnej úpravy: 6 - 20 minút podľa druhu pokrmu

Predpísaná teplota oleja pri fritovaní: 140°C (max. 180°C ak výrobca neurčí inak)

Doba tepelnej úpravy: 6 - 20 minút podľa druhu pokrmu

Teplota v jadre výrobku po dohotovení: 85 - 90°C min. 70°C

Kritické limity pre CP 1:

Teplota: 70°C + 90°C

Spôsob monitorovania: Meranie teploty vpichovým teplomerom. Senzorická kontrola vzhľadom tepelne upraveného pokrmu pred jeho výdajom.

Zodpovedná osoba: kuchár

Nápravné opatrenia: V prípade zistenej závady pri meraní teploty alebo pri senzorickej kontrole pokrmu nevydat' zákazníkovi a naložiť s ním v zmysle plánu odpadu ako s organickým odpadom.

Dokumentácia, zodpovedná osoba: kuchár

CCP1: Teplota chladených a mrazených potravín pri preberaní

Mäso hydínové chladené: 0 - 4°C

Údeniny, mliečne výrobky: 2 - 5°C

Mrazené mäso a zelenina: -22 až -18°C

Čerstvé vajcia: 5 - 18°C

Kritické limity pre CCP (t.j. povolená odchýlka od teploty v CCP1):

Údeniny, mliečne výrobky: 2 - 5°C

Mrazené mäso a zelenina: -22 až -18°C

Čerstvé vajcia: 5 - 18°C

Spôsob monitorovania: Meranie vpichovým teplomerom

Zodpovedná osoba: zodp. vedúca prevádzky

Nápravné opatrenia: Neprevzatie tovaru, ktorého teplota sa nachádza mimo kritických limitov CCP 1, objednanie nových, nezávadných surovín.

Spôsob overovania: Ďalším monitorovaním CCP 1.

Dokumentácia, zodpovedná osoba: zodp. vedúca prevádzky

CCP2: Teplota počas uchovávanía v chladiacich a mraziacich zariadeniach

Mäso hydínové chladené: 0 - 4°C

Mäso pácované: 0 - 4°C

Zelenina čerstvá: 0 - 4°C

Cesto: 0 - 4°C

Údeniny, mliečne výrobky: 2 - 5°C

Mrazené mäso a zelenina: -22 až -18°C

Čerstvé vajcia: 5 - 18°C

Kritické limity pre CCP 2:

Mäso hydínové chladené: 0 - 4°C

Mäso pácované: 0 - 4°C

Zelenina čerstvá: 0 - 4°C

Cesto: 0 - 4°C

Údeniny, mliečne výrobky: 2 - 5°C

Mrazené mäso a zelenina: -22 až -18°C

Čerstvé vajcia: 5 - 18°C

Spôsob monitorovania: odčítaním teplomeru umiestneného v chladničkách a mrazičkách 1 x denne

Zodpovedná osoba: vedúca prevádzky

Nápravné opatrenia: Skladované suroviny zaradiť do odpadu a naložiť s nimi podľa plánu odpadu.

Zabezpečiť servis a opravu chladničky.

Spôsob overovania: Ďalším monitorovaním CCP 2.

Dokumentácia, zodpovedná osoba: vedúca prevádzky

CP 2: Udržiavanie príloh

Predpísaná teplota: 70°C

Maximálna doba udržiavania: 120 minút

Kritické limity pre CP 2:

Teplota: -5°C, +5°C (t.j. teplota pokrmu pri udržiavaní nesmie klesnúť pod 65°C a stúpnuť nad 75°C)

Spôsob monitorovania: Nastavenie teplotného stupňa zariadenia na tepelnú úpravu a sledovanie správnych hodnôt udržiavacieho technologického zariadenia. Kontrola teploty tepelne upraveného pokrmu 1 x za hodinu a pred jeho výdajom.

Zodpovedná osoba: kuchár

Nápravné opatrenia: V prípade nedodržania časového alebo teplotného limitu pokrm nevydať zákazníkovi a naložiť s ním v zmysle plánu odpadu ako s organickým odpadom.

Dokumentácia CP nie je povinná, vzhľadom na možnosť krížovej kontaminácie pri práci so surovinami.

SANITAČNÝ PROGRAM:

Sanitačný program zahŕňa sanitáciu všetkých priestorov, skladov, ostatných priestorov, ako aj zabezpečenie čistoty sanitárneho zariadenia.

Sanitácia je komplex činností, ktorými sa zabezpečujú požiadavky vyplývajúce najmä z hygienickej a protiepidemiologickej starostlivosti o požívatinu.

Cieľom sanitácie je zabezpečenie mechanickej a mikrobiálnej čistoty prostredia a plôch, ktoré prichádzajú do styku s požívatinami pri ich skladovaní, spracovaní. Sú to opatrenia, ktorými sa snažíme dosiahnuť zdravotnú nezávadnosť a čo najvyššiu kvalitu výrobkov.

Patrí sem: údržba priestorov a strojno - technologických zariadení, čistenie, upratovanie, dezinfekcia, dezinfekcia, deratizácia.

Plán rozmiestnenia budov a zariadení: vid' vyššie uvedené

Plán údržby a rekonštrukcie: prevádzkovateľ zabezpečuje údržbu a rekonštrukciu nasledovne:

Maľovanie priestorov:

1 x do roka

Oprava omietok, podlahových krytín, náterov strojno-technologických zariadení,

a pomocného zariadenia:

podľa potreby

Plán dezinfekcie a deratizácie:

Dezinfekčné a deratizačné práce zabezpečuje na základe zmluvy prevádzkovateľ a vykonáva ich dodávateľským spôsobom špecializovaná firma na základe dohodnutého harmonogramu jedenkrát ročne a v prípade výskytu hlodavcov a iných škodcov aj mimoriadne, podľa potreby. Tiež vykonáva pravidelné preventívne opatrenie proti muchám a komárom. O dezinfekčných postupoch sa vedie evidencia.

Pozn. V potravinových priestoroch môže byť používaný iba taký dezinfekčný prostriedok, v ktorom sa aktívna látka rozkladá a zaniká za 48 hod. Výber druhu prostriedkov zabezpečujú zamestnanci externej firmy na základe hygienického stavu prevádzok a na základe monitoringu výskytu škodcov.

V prípade možného výskytu hlodavcov (myši) sa použije mechanická pasca. Proti hmyzu sa použije mucholapka a iné potravinársky povolené prostriedky alebo náter na vonkajší rám dverí a okien.

V prevádzke dezinfekciu a deratizáciu vykonáva firma s riadnym oprávnením a odbornou spôsobilosťou na výkon tejto činnosti.

Plán manipulácie s odpadmi:

Zo stravovacieho zariadenia je vyústený lapač tuku do verejnej kanalizácie, ktorý sa čistí podľa potreby. Komunálny odpad /papier, krabice, obaly a pod./ sa zhromažďujú do vyčlenených odpadových košov. Obsah po ich naplnení sa pravidelne odnáša do kontajnerov. Komunálny odpad sa odváža 1 x za 2 týždne. Odvoz zabezpečuje A.S.A. Trnava, s.r.o. Trnava.

Organický odpad /šupy zo zemiakov, nečistoty z čistenia zeleniny a pod./ sa odnáša ihneď do vyčlenených nádob mimo stravovacieho zariadenia. Zvyšky nespracovaných surovín a pokrmov sa sústreďuje do nádob s pevným priklopom a odnášajú sa **najneskôr po skončení zmeny do vyčlenených zberných nádob. Organický odpad sa odváža jedenkrát týždenne alebo podľa potreby firmou A.S.A Trnava s.r.o. ktorá má so zariadením zmluvu o odvážaní odpadkov z kuchyne.**

Plán školenia zamestnancov:

Prevádzkovateľ zabezpečí pracovníkom pravidelné školenie bezpečnosti práce a vedie o tom evidenciu. Zabezpečí preškolenie nových pracovníkov po nástupe. Pravidelne kontroluje bezpečnosť práce na pracovisku a v prípade nežiaducich stavov zabezpečí účinné nápravné opatrenia. Kontroluje manipuláciu so surovinami a dodržiavanie technologických postupov.

O správnom použití a dávkovaní čistiacich a dezinfekčných prostriedkov v zmysle časového a vecného harmonogramu vykonávania sanitácie v prevádzke pracovníkov preškolí **MVDr. Matúš Lichvár (Ecolab), Erika Nemčeková (Nemček GŠR, s.r.o.)** jedenkrát ročne. Správne používanie a správne dávkovanie čistiacich a dezinfekčných prostriedkov, a výkon sanitácie a dezinfekcie prevádzkových priestorov v zmysle harmonogramu zaručuje minimalizáciu biologického a chemického rizika. Čistiace a dezinfekčné prostriedky sú označené v zmysle zákonov 163/2001 Z.z. o chemických látkach a prípravkoch a v zmysle zákona 217/2003 Z.z. o podmienkach uvedenia biocídnych výrobkov na trh v znení neskorších predpisov. Dezinfekčné prípravky sú registrované Centrom pre chemické látky a prípravky aj pre oblasť potravinárstva. O vykonanom školení sa vedie záznam, v ktorom sa uvedie téma školenia, prednášateľ a zoznam účastníkov školenia s ich podpismi. Záznam o školení má byť uložený u vedúceho prevádzky a uschováva sa 2 roky.

Zásady manipulácie s odpadom:

- bežný tuhý komunálny odpad dočasne skladovať v osobitných, tesne uzatvárateľných nádobách.
- obsah po naplnení odnášať do kontajnerov mimo objektu zariadenia.
- triedený odpad (plast, sklo, papier) likvidovať do účelových zberných nádob mimo objekt zariadenia.
- odpadkové koše vyprázdňovať min. denne resp. podľa potreby aj v priebehu prevádzky.
- odpadkové koše bezprostredne po ich vyprázdnení vyčistiť a dezinfikovať,
- likvidáciu odpadu ako aj odvoz odpadu dokladovať písomne, zmluvne účelovou organizáciou.
- v odpadových košoch vyberateľné vrecká vymeniť po každom vyprázdňovaní,

- priebežne kontrolovať technický stav kanalizačného potrubia, prípadné poruchy a nedostatky treba ihneď odstrániť.

Hlavné princípy HACCP

Uplatnenie systému HACCP vyžaduje:

- zostaviť zoznam všetkých rizík zdravotnej škodlivosti potravinu a určiť preventívne opatrenia na ich kontrolu
- - určiť rozhodujúce kontrolné body, ktorými možno každému jednotlivému riziku predchádzať, eliminovať ho alebo ho minimalizovať na prijateľnú mieru
- - určiť kritické limity, pomocou ktorých možno rozhodnúť, či je alebo nie je riziko pod kontrolou
- - určiť spôsob monitorovania každého rozhodujúceho kontrolného bodu
- - určiť nápravné opatrenia pre prípad odchýlky od kritického limitu
- - určiť spôsob verifikácie systému HACCP
- - určiť systém dokumentácie

Systém kritických bodov je systém, ktorý zabezpečuje výrobu a predaj zdravotne neškodných potravín a zavedenie preventívnych opatrení, ktoré zahŕňujú:

- kontrolu technologických úsekov, v ktorých môže dôjsť k vzniku zdravotného nebezpečenstva
- definovanie opatrení, ktorými sa predchádza vzniku nebezpečenstva
- postupy sledovania a posudzovania funkcie systému
- účinné zabezpečenie bezpečnosti produkcie potravín a prípravy pokrmov
- prenesenie konkrétnej zodpovednosti za zdravotnú neškodnosť na zamestnancov na všetkých úrovniach výroby
- analýza nebezpečenstva a posúdenie jeho závažnosti a rizika
- identifikácia kritických kontrolných/ ochranných bodov (CCP)
- špecifikácia kritérií k ochrane zdravotnej a hygienickej neškodnosti produktu na každom CCP
- bezprostredné vykonanie nápravných opatrení – intervencií pokiaľ sa monitoringom zistí, že kritériá nie sú plnené
- vypracovanie záznamov a vedenie dokumentácie
- overovanie funkcie systému (verifikácia)

Plán nápravných opatrení

V operatívnych plánoch nápravných opatrení sú plánované činnosti, ktoré sa musia zabezpečiť. Cieľom zlepšenia hygienických podmienok pri príprave jedál, na odstránenie nedostatkov, vlastnou vnútornou kontrolou, resp. orgánmi na ochranu zdravia. Plánované opatrenia a dátum ich realizácie vychádza z konkrétnych možností zariadenia. Zodpovedná osoba svojim podpisom potvrdí zrealizovanie nápravného opatrenia a zodpovedá za dodržanie resp. ich vykonanie.

Proces	Predmet kontroly	Spôsob kontroly	Nápravné opatrenia	Evidencia – záznamy
Suroviny - príjem	-senzorická kontrola - kontrola teploty	-zmyslové posúdenie - vpichovým teplomerom teplota u nebalených výrobkov - kontrola dokladov	Pri zistení senzoričských a iných nezrovnalostí podľa predpisu Potravinového kódexu, reklamácia u dodávateľa	- prijme tovaru - merania teploty
Skladovanie surovín	- teplota v sklade, vlhkosť - čistota	-kontrola teploty a kalibrovanie teplomera - senzoričská kontrola priestorov(plesne, hmyz, hlodavce) - stery z povrchov - expirácia potravín	Pri zistení výkyvu teploty a vlhkosti zistiť príčinu a odstrániť. Pri zistení výskytu hmyzu, hlodavcov :- vykonať dezinfekciu, dezinfekciu a deratizáciu - likvidácia po expirácii	- meranie teploty, vlhkosti - dezinfekcia, dezinfekcia, deratizácia - likvidácia tovaru
Skladovanie v chladničke a v mrazničke	- teplota - čistota	-kontrola teploty a kalibrovanie teplomera - senzoričská kontrola priestorov(plesne, hmyz, hlodavce) - stery z povrchov expirácia potravín	Pri zistení výkyvu teploty zistiť príčinu a odstrániť. Pri poruche chladiaceho zariadenia zabezpečiť opravu. Pri zistení výskytu hmyzu, hlodavcov ..- vykonať dezinfekciu, dezinfekciu a deratizáciu - likvidácia po expirácii alebo pri poruche chlad. zariadenia	- meranie teploty - dezinfekcia, dezinfekcia, deratizácia likvidácia tovaru
Manipulácia so surovinami	- pri spracovaní a narábaní so surovinami – používať vyhradené nato určené priestory, používať vyhradené a nato určené pomôcky a	- vykonávať úkon vždy na vyhradenom mieste a používať pomôcky vždy nato určené - dodržiavať teplotu a dbať	Pri zanesení nečistoty so surovinami – priestor a pomôcky dôkladne vyčistiť a dezinfikovať	- sanitácia, dezinfekcia

	stoly– vždy podľa charakteru potravín (zelenina, mäso, mliečne výrobky...)	na časový harmonogram pri spracovaní suroví s teplotným rizikom Suroviny oplachovať v dreze a nečistoty zo surovín likvidovať ako biologický odpad v odpadoch nato určených		
Tepelné opracovanie surovín	Dodržiavať stanovené teploty podľa Potravinového kódexu Používať stabilné tuky.	Kontrola teploty. Senzorická kontrola, senzorická kontrola tukov určených na vyprážanie Kontrola dodržania technologických postupov na spracovanie surovín pri príprave pokrmov	Pri nedodržaní technolog. postupov – stravu nepodávať na konzumáciu. Likvidovať nevhodný tuk a potraviny pripravené v nevhodnom tuku likvidovať. Teplotu nastaviť na predpísanú a pokračovať v procese.	- sanitácia, dezinfekcia - teplota pri príprave pokrmov - likvidácia - uchovávanie vzoriek
Výdaj pokrmov	Senzorická kontrola Hygiena pracovníkov – podľa predpisu	Vizuálna kontrola, čistota pracovníkov – ruky, ochranný odev, čistota priestorov a pomôcok	Pri nesúlade – potraviny nepodávať	- sanitácia, dezinfekcia
Skladovanie hotových pokrmov	Pokrmu skladovať podľa predpisu v Potravinovom kódexe, kontrolovať teplotu v chladiacich zariadeniach Udržiavať čistotu – senzorická kontrola chladiacich zariadení. Nepoužívať preplnené chladničky	Kontrola teploty, senzorická kontrola skladovacích zariadení a pokrmov. Kontrolovať dĺžku času skladovania pokrmov.	Pri poruche chladiaceho zariadenia zabezpečiť opravu a pri poškodení potravín likvidovať potraviny. Po expirácii skladovania – potraviny likvidovať	- sanitácia, dezinfekcia - likvidácia potravín - vykonanie nápravných opatrení

Záznamy sú vždy zapísané s dátumom zápisu, s dátumom odstránenia nehody a podpisom vedúceho prípadne inej zodpovednej osoby.

Požiadavky na dodržiavanie osobnej hygieny a dodržiavanie hygienických požiadaviek zamestnancami zariadenia spoločného stravovania

- prevádzkovateľ kontroluje dodržiavanie hygienických požiadaviek zamestnancami a vyžaduje dodržiavanie osobnej hygieny, kladie dôraz na to, aby zamestnanci:
 - a) Vstupovali na pracovisko len v čistom pracovnom odevu
 - b) Dôkladne si umyli ruky pred vstupom na pracovisko a začatím činnosti, ihneď po ich znečistení, pri prechode z jedného druhu práce na druhý, po fajčení, po úprave šatstva a osobitne po použití WC
 - c) Neopúšťali pracovisko v pracovnom odevu
 - d) Pri manipulácii s potravinami používali pokrývku, muži s bradou a fúzmi používali pokrývku úst
 - e) Nevykonávali počas práce toaletné úpravy zvonjšku
 - f) Nemali na rukách počas práce šperky, hodinky, a pod
 - g) Nefajčili a nejedli v miestnostiach, v ktorých sú potraviny, polotovary a pokrmy

ČASOVÝ A VECNÝ HARMONOGRAM SANITÁCIE – ZARIADENIE SPOLOČNÉHO STRAVOVANIA

(KUCHYŇA A SÚVISIACE PRIESTORY)

SPRÁVNÁ VÝROBNÁ PRAX PRI VÝKONE SANITÁCIE

V zariadeniach na prípravu pokrmov je kladený veľký dôraz na zabezpečenie hygienickej bezpečnosti kuchyne, skladovacích priestorov, zariadení na prípravu pokrmov, jedálne a okolia.

Hygienickú kvalitu pokrmov tvoria faktory: surovina, technologický postup, človek, prostredie.

HYGIENICKÁ NEZÁVADNOSŤ PROSTREDIA A JEJ ZABEZPEČENIE

Technické zabezpečenie sanitácie :

kefy, handry, mopy, metly, lopatky, vedrá, upratovacie vozíky, hubky, špongie, drôtenky, utierky, vysávač, tepovač, wap apod.

Pomôcky musia byť farebne odlišené na jednotlivé priestory ! červené (oranžové) - na podlahy

modré - na steny, dvere, okná

zelené - na regály stoly, kotly ...

FAREBNÉ ROZLIŠENIE UTIEROK POUŽÍVANÝCH V SYSTÉME HACCP



MODRÁ - steny, dvere, skrine, boky technologických zariadení



ŽLTÁ - okná, rámy okien, svetlá, vykurovacie telesá



ČERVENÁ, ORANŽOVÁ - podlahy (v prípade rozlíšiteľnosti toalety, pisoáre, nikdy nie tá istá utierka!!!)



ZELENÁ - pracovné stoly, dosky, dopravníky, pomôcky, kotly, regály

Chemické prostriedky :

anorganické elektrolyty - lúhy, uhličitaný, kremičitany, majú výraznú alkalitu a sú schopné neutralizovať látky kyslého charakteru – zmydelňovať tuky a oleje a hydrolyzovať bielkoviny.

Kremičitany - majú antikoroziívnu funkciu a uľahčujú oplachy.

Komplexné fosfáty - látky zmäkčujúce vodu a majú namáčaciu funkciu.

Tenzidy (aniónové, katiónové a neiónové) - znižujú povrchové napätie majú dobrú emulgačnú schopnosť pomáhajú uvoľňovať nečistoty a uľahčujú oplachovanie.

Sekvestračné prostriedky - pôsobia ako komplexotvorné komponenty

špeciálne inhibítory

Dezinfekčné prostriedky :

- preparáty na báze chlóru
- preparáty na báze peroxidových zlúčenín
- kvartérne amóniové zlúčeniny
- jódomé preparáty
- protiplesňové preparáty
- Preparáty na báze glukoprotamínu

Všeobecné požiadavky na používanie chemických prostriedkov :

- je potrebné pri výbere prostriedkov mať na zreteli spôsob použitia, povrch, na ktorom budeme pripravok používať a účinnosť na mikrobiálnu flóru
- vypracovať tabuľkovo aký prostriedok a na čo budeme používať
- uskladňovať chemické prostriedky tak, aby nedošlo ku kontaminácii s potravinami
- chemikálie musia byť v pôvodnom obale so štítkom
- manipulácia s chemickými prostriedkami je povolená len osobám, ktoré boli patrične vyškolené
- pri práci pracovníci používajú ochranné prostriedky a dodržiavajú správne koncentrácie pracovných roztokov a expozičné časy.

Opatrenia proti hmyzu :

- sieťky na oknách (mimo prevádzku sa zvesia a umyjú v saponáte)
- elektrické lapače hmyzu
- žiariče
- proti lezúcemu hmyzu sa opatrenia prevádzajú jedenkrát za štvrt'rok

Opatrenia proti hlodavcom :
technické opatrenia - utesnenie dverí, pravidelné vyvážanie odpadkov, kanálové výpuste opatrené mriežkou. Zriadenie deratizačnej staníčky

Manipulácia s odpadom

- Odpadky sa musia uskladňovať v uzavretých nádobách a pravidelne sa musia vyvážať.
- Odpadkové koše a nádoby po vysypaní – vyliatí sa musia mechanicky očistiť a vydezinfikovať

Priestor – predmet čistenia a dezinfekcie	Frekvencia upratovania	Prostriedok určený na čistenie resp. dezinfekciu	Koncentrácia aplikačného roztoku	Príprava aplikač. roztoku na 10 lit. vody	Expozičný čas	Poznámka
Odpadkové koše a nádoby	Po každom vyprázdnení	MEDICARIN	4 TBL	K	10 min.	Tablety aplikovať do výlevky, zaliať vlažnou vodou a nechať pôsobiť 30 min.

CHLADIACE A MRAZIACE ZARIADENIA, BOXY

Priestor – predmet čistenia a dezinfekcie	Frekvencia upratovania	Prostriedok určený na čistenie resp. dezinfekciu	Koncentrácia aplikačného roztoku	Príprava aplikač. roztoku na 10 lit. vody	Expozičný čas	Poznámka
Celá chladnička chladiaci box, mraziaci box a mrazička	Jedenkrát denne – celý povrch zvonka Jeden krát za 7 dní dezinfekcia	TOPAX C MEDICARIN JAR Krystal saponát	1-2% 2 TBL 0,5% 0,5 %	100 ml K 5 ml 5 ml	10 min. - -	Tablety aplikovať do vody so saponátom vlažnou vodou a nechať pôsobiť 10 min.

MIKROVLNNÉ RÚRY

Priestor – predmet čistenia a dezinfekcie	Frekvencia upratovania	Prostriedok určený na čistenie resp. dezinfekciu	Koncentrácia aplikačného roztoku	Príprava aplikač. roztoku na 10 lit. vody	Expozičný čas	Poznámka
Celé zariadenie	Jedenkrát denne – celý povrch zvonka Jeden krát za 7 dní dezinfekcia	TOPAX C MEDICARIN JAR Krystal saponát	1-2% 2 TBL 0,5% 0,5 %	100 ml K 5 ml 5 ml	10 min. - -	Tablety aplikovať do vody so saponátom vlažnou vodou a nechať pôsobiť 10 min.

VÁHA PRI PREBERANÍ A VÁŽENÍ POTRAVÍN

Čistí sa denne, v prípade kontaminácie aj viackrát denne.						
Priestor – predmet čistenia a dezinfekcie	Frekvencia upratovania	Prostriedok určený na čistenie resp. dezinfekciu	Koncentrácia aplikačného roztoku	Príprava aplikač. roztoku na 10 lit. vody	Expozičný čas	Poznámka
Plošina váhy	Po každom použití	TOPAX C	1 -2%	100 ml	10 min.	Tablety aplikovať do vody so saponátom vlažnou vodou a nechať pôsobiť 10 min.
		MEDICARIN	2 TBL	K	-	
		JAR	0,5%	5 ml	-	
		Krystal saponát	0,5 %	5 ml	-	

NÁREZOVÉ STROJE a pod.

Pred dekontamináciou sa zariadenia vypnú z elektrickej siete. Mechanicky sa odstránia hrubé zvyšky surovín. Demontujú sa jednotlivé časti a opláchnu vodou. Demontované časti umyť detergentom s dezinfekčným účinkom, **po expozícii opláchnuť**, vysušiť, prikryť a zmontovať len pred použitím.

Priestor – predmet čistenia a dezinfekcie	Frekvencia upratovania	Prostriedok určený na čistenie resp. dezinfekciu	Koncentrácia aplikačného roztoku	Príprava aplikač. roztoku na 10 lit. vody	Expozičný čas	Poznámka
Celé zariadenie	Po každom použití	MIKRO QUAT	2%		10 min.	Tablety aplikovať do vody so saponátom vlažnou vodou a nechať pôsobiť 10 min. Následne opláchnuť!
		MEDICARIN	2 TBL	K	-	
		JAR	0,5%	5 ml	-	
		Krystal saponát	0,5 %	5 ml	-	
Celé zariadenie	Jeden krát za 7 dní penou	MEDICARIN	2 TBL	K	10 min.	Tablety aplikovať do vody so saponátom vlažnou vodou a nechať pôsobiť 10 min. Následne opláchnuť!
		JAR	0,5%	5 ml	-	
		Krystal saponát	0,5 %	5 ml	-	

SPORÁKY, PECE, RÚRY, PANVICE, KONVEKTOMAT, KOTLY, PLECHY a podobné zariadenia a povrchy

Pred dekontamináciou sa zariadenia vypnú z elektrickej siete a nechajú vychladnúť. Mechanicky sa odstránia hrubé zvyšky surovín. Silné mastnoty a pripáleniny čistíme prípravkom CLEAMEN 240, ktorý sa používa 1% - koncentrovanom stave. POZOR! Použite gumové rukavice! Následne povrch opláchnite vodou, aby silne alkalický prostriedok, nereagoval s kovovým povrchom zariadenia. Potom použite dezinfekčný roztok

Priestor – predmet čistenia a dezinfekcie	Frekvencia upratovania	Prostriedok určený na čistenie resp. dezinfekciu	Koncentrácia aplikačného roztoku	Príprava aplikač. roztoku na 10 lit. vody	Expozičný čas	Poznámka
Celé zariadenie	V prípade potreby	CLEAMEN 240 čistič grilov Rivonit Grill	1%-K K	100 ml	10 min Opláchnuť!	Veľmi hrubé znečistenie je nutné najprv odstrániť mechanicky potom aplikovať prípravok a opláchnuť.
Celé zariadenie	Po každom použití	MEDICARIN JAR Krystal saponát	2 TBL 0,5% 0,5 %	K 5 ml 5 ml	10 min. - -	Tablety aplikovať do vody so saponátom vlažnou vodou a nechať pôsobiť 10 min. Následne opláchnuť!

STOLY NA SPRACOVANIE MASA, HYDINY, RÝB, ZELENINY

Stoly sa upratujú bežne pomocou vody a detergentu denne po použití a jedenkrát za 7 dní sa upratujú penou prípadne mechanicky s použitím dezinfekčného prostriedku. Ak sú stoly drevené je potrebné pri čistení použiť aj kefku. Nerezové stoly sa raz za 14 dní ošetrí aj prípravkom určeným na nerez. Okrem plochy nezabudnúť očistiť aj hrany a nohy stolov. Po expozícii vždy opláchnuť vodou.

Priestor – predmet čistenia a dezinfekcie	Frekvencia upratovania	Prostriedok určený na čistenie resp. dezinfekciu	Koncentrácia aplikačného roztoku	Príprava aplikač. roztoku na 10 lit. vody	Expozičný čas	Poznámka
Stoly na spracovanie mäsa	Po každom použití	TOPAX C MEDICARIN JAR Krystal saponát	1-2% 2 TBL 0,5% 0,5 %	K 5 ml 5 ml	10 min. - -	Tablety aplikovať do vody so saponátom vlažnou vodou a nechať pôsobiť 10 min. Následne opláchnuť!
Stoly na spracovanie mäsa	Jedenkrát za 7 dní penou	TOPAX C MEDICARIN JAR Krystal saponát	1 -2% 2 TBL 0,5% 0,5 %	K 5 ml 5 ml	10 min. - -	Tablety aplikovať do vody so saponátom vlažnou vodou a nechať pôsobiť 10 min. Následne opláchnuť!

STOLY, DOSKY NA PORCOVANIE TEPELNE UPRAVENÝCH POKRMOV

Tieto stoly a dosky sa upratujú obdobne ako stoly na spracovanie mäsa. Denne sa umývajú po použití detergentom a raz za 7 dní sa prevedie dokonalé čistenie spojené s dezinfekciou spôsobom napenenia strojom, alebo ručne.

Priestor – predmet čistenia a dezinfekcie	Frekvencia upratovania	Prostriedok určený na čistenie resp. dezinfekciu	Koncentrácia aplikačného roztoku	Príprava aplikač. roztoku na 10 lit. vody	Expozičný čas	Poznámka
Stoly na porcovanie tepelne upravených pokrmov	Po každom použití	TOPAX C MEDICARIN JAR Krystal saponát	1-2% 2 TBL 0,5% 0,5 %	K 5 ml 5 ml	10 min. - -	Tablety aplikovať do vody so saponátom vlažnou vodou a nechať pôsobiť 10 min. Následne opláchnuť!
Stoly na porcovanie tepelne upravených pokrmov	Jedenkrát za 7 dní penou	TOPAX C MEDICARIN JAR Krystal saponát	1-2% 2 TBL 0,5% 0,5 %	K 5 ml 5 ml	10 min. - -	Tablety aplikovať do vody so saponátom vlažnou vodou a nechať pôsobiť 10 min. Následne opláchnuť!

POZNÁMKA: VŠETKY NEREZOVÉ POVRCHY A POVRCHY Z FAREBNÝCH KOVOV SA DOPORUČUJE OŠETROVAŤ 1x TÝZDENNE PRÍPRAVKOM CHROMOL (koncentrát).

PODLAHA, DVERE, STENY (KUCHYŇA)

Podlahy musia byť mechanicky čistené a dezinfikované denne pomôckami určenými len na podlahy. Tak isto denne sa umývajú aj dvere a kľučky. Steny sa dezinfikujú jedenkrát za 14 dní. Pred dezinfekciou týchto plôch sa musí urobiť mechanická očista. Upratuje sa buď mechanicky prípadne strojom.

Priestor – predmet čistenia a dezinfekcie	Frekvencia upratovania	Prostriedok určený na čistenie resp. dezinfekciu	Koncentrácia aplikačného roztoku	Príprava aplikač. roztoku na 10 lit. vody	Expozičný čas	Poznámka
Podlaha – metóda A: čistenie a dezinfekcia v jednom kroku	dvakrát denne	RENOLIT CLASSIC	0,50 %	50 ml	Do zaschnutia	Uvedený prípravok v jednom kroku intenzívne odmasťuje a dezinfikuje. Veľmi hrubé znečistenie je nutné odstrániť mechanicky.
Podlaha – klasická metóda B	dvakrát denne	MEDICARIN JAR Krystal saponát	2 TBL 0,5% 0,5 %	K 5 ml 5 ml	10 min. - -	Tablety aplikovať do vody so saponátom vlažnou vodou a nechať pôsobiť 10 min. Následne opláchnuť!

Umývateľné povrchy stien	Jeden krát za 14 dní penou a pri každom náhodnom znečistení	RENOLIT CLASSIC	0,50 %	50 ml	Do zaschnutia	Uvedený prípravok v jednom kroku intenzívne odmasťuje a dezinfikuje. Veľmi hrubé znečistenie je nutné odstrániť mechanicky.
Povrch dvier a kľučky dvier	denne	MEDICARIN JAR Krystal saponát	2 TBL 0,5% 0,5 %	K 5 ml 5 ml	10 min. - -	Tablety aplikovať do vody so saponátom vlažnou vodou a nechať pôsobiť 10 min. Následne opláchnuť!

Pozn.: Pri stenách a ostatných povrchoch je možné takisto ako pri podlahách použiť dve rozličné metódy. Doporučujem metódu A, nakoľko šetrí čas a náklady na mzdu pracovnej sily.

KANALIZAČNÉ ODPADY

Kanalizačné odpady musia byť zabezpečené mriežkou a košíkom na zber hrubého odpadu. Košík sa musí vyčistiť denne a hrubý odpad odstrániť. Denne je potrebné kanalizačné odpady mechanicky očistiť a raz týždenne vykonať hĺbkové čistenie a zalievať dezinfekčným prostriedkom.

Priestor – predmet čistenia a dezinfekcie	Frekvencia upratovania	Prostriedok určený na čistenie resp. dezinfekciu	Koncentrácia aplikačného roztoku	Príprava aplikač. roztoku na 10 lit. vody	Expozičný čas	Poznámka
Kanalizačné odpady, žľaby, výlevky, sifóny a pod.	1 x týždenne - čistenie	MEDICARIN	4 TBL	K	10 min.	Tablety aplikovať do výlevky, zaliať vlažnou vodou a nechať pôsobiť 30 min.

OKNÁ

Sklo a okenné rámy umyť pomocou detergentu. Sklo umyť špeciálnym prostriedkom na okná.						
Priestor – predmet čistenia a dezinfekcie	Frekvencia upratovania	Prostriedok určený na čistenie resp. dezinfekciu	Koncentrácia aplikačného roztoku	Príprava aplikač. roztoku na 10 lit. vody	Expozičný čas	Poznámka
SKLO	1 x mesačne	KRYSTAL na okná Clinil	K	K	-	Pretrieť navlhko a nechať zaschnúť. Neleštiť! Prípravok čistí aj lešti v jednom kroku.

SVIETIDLÁ, VYKUROVACIE TELESÁ

Svietidlá sa čistia po vypnutí elektrického prúdu, demontovaní krytov. Čistenie svietidiel a vykurovacích telies sa robí jedenkrát za mesiac.

Priestor – predmet čistenia a dezinfekcie	Frekvencia upratovania	Prostriedok určený na čistenie resp. dezinfekciu	Koncentrácia aplikačného roztoku	Príprava aplikač. roztoku na 10 lit. vody	Expozičný čas	Poznámka
Svietidlá a vykurovacie telesá	Jedenkrát za mesiac	BRIAL TOP Incidic Rapid INCIDIN PLUS INCIDIN OXYDES	0,20 % 0,25 % 0,25 % 1%	20 ml 25 ml 25 ml 100 ml	Do zaschnutia	Všetky uvedené prípravky v jednom kroku čistia aj dezinfikujú. Veľmi hrubé znečistenie je nutné odstrániť mechanicky.

SKLADY

Sklady sa upratujú a dezinfikujú jedenkrát za týždeň. Upratujú sa regály, podlahy, steny a pomocný materiál. Tovar a suroviny v sklade nesmú byť uložené priamo na podlahe!

Priestor – predmet čistenia a dezinfekcie	Frekvencia upratovania	Prostriedok určený na čistenie resp. dezinfekciu	Koncentrácia aplikačného roztoku	Príprava aplikač. roztoku na 10 lit. vody	Expozičný čas	Poznámka
Podlaha	Jedenkrát za týždeň	TOPAX C MEDICARIN JAR Krystal saponát	1-2% 2 TBL 0,5% 0,5 %	K 5 ml 5 ml	10 min. - -	Tablety aplikovať do vody so saponátom vlažnou vodou a nechať pôsobiť 10 min. Následne opláchnuť!
Umývateľné povrchy stien	Jedenkrát za týždeň	TOPAX C MEDICARIN JAR Krystal saponát	1-2% 2 TBL 0,5% 0,5 %	K 5 ml 5 ml	10 min. - -	Tablety aplikovať do vody so saponátom vlažnou vodou a nechať pôsobiť 10 min. Následne opláchnuť!
Povrch dvier a kľučky dvier	Jedenkrát denne	TOPAX C MEDICARIN JAR Krystal saponát	1-2% 2 TBL 0,5% 0,5 %	K 5 ml 5 ml	10 min. - -	Tablety aplikovať do vody so saponátom vlažnou vodou a nechať pôsobiť 10 min. Následne opláchnuť!
Regály a odkladacie skrinky v sklade	Jeden krát denne	TOPAX C MEDICARIN JAR Krystal saponát	1-2% 2 TBL 0,5% 0,5 %	K 5 ml 5 ml	10 min. - -	Tablety aplikovať do vody so saponátom vlažnou vodou a nechať pôsobiť 10 min. Následne opláchnuť!
Rámy okien	1 x mesačne	TOPAX C MEDICARIN JAR	1-2% 2 TBL 0,5%	K 5 ml	10 min. -	Tablety aplikovať do vody so saponátom vlažnou vodou a nechať pôsobiť 10 min. Následne opláchnuť!

		Krystal saponát	0,5 %	5 ml	-	
Sklenené výplne okien	1 x mesačne	KRYSTAL na okná Clinil	K	K	-	Pretrieť navlhko a nechať zaschnúť. Neleštiť! Prípravok čistí aj leštiť v jednom kroku.

DEZINFEKCIA WC pri kuchyni

Upratujú sa denne. Upratovanie je spojené s dezinfekciou.						
Priestor – predmet čistenia a dezinfekcie	Frekvencia upratovania	Prostriedok určený na čistenie resp. dezinfekciu	Koncentrácia aplikačného roztoku	Príprava aplikač. roztoku na 10 lit. vody	Expozičný čas	Poznámka
Podlaha	Dvakrát denne	Incidic Rapid INCIDIN PLUS INCIDIN OXYDES	0,25 % 0,25 % 1%	25 ml 25 ml 100 ml	Do zaschnutia	Všetky uvedené prípravky v jednom kroku čistia aj dezinfikujú. Veľmi hrubé znečistenie je nutné odstrániť mechanicky.
Keramické obklady na stenách, umývateľné nátery na stenách sociálnych zariadení a pod.	Jedenkrát za týždeň	Incidic Rapid INCIDIN PLUS INCIDIN OXYDES	0,25 % 0,25 % 1%	25 ml 25 ml 100 ml	Do zaschnutia	Všetky uvedené prípravky v jednom kroku čistia aj dezinfikujú. Veľmi hrubé znečistenie je nutné odstrániť mechanicky.
Povrch dvier a kľučky dvier	Denne	Incidic Rapid INCIDIN PLUS INCIDIN OXYDES	0,25 % 0,25 % 1%	25 ml 25 ml 100 ml	Do zaschnutia	Všetky uvedené prípravky v jednom kroku čistia aj dezinfikujú. Veľmi hrubé znečistenie je nutné odstrániť mechanicky.
Umývadlá, pisoáre, WC misy a pod., prípadne plochy a batérie znečistené vodným kameňom	Denne	Incidic Rapid INCIDIN PLUS INCIDIN OXYDES INTO FRESH(vod.kam.)	0,25 % 0,25 % 1% 0,2%	25 ml 25 ml 100 ml 20 ml	Do zaschnutia	Všetky uvedené prípravky v jednom kroku čistia aj dezinfikujú. Veľmi hrubé znečistenie je nutné odstrániť mechanicky.
Vane a sprchovacie kúty	Denne	Incidic Rapid INCIDIN PLUS INCIDIN OXYDES INTO FRESH(vod.kam.)	0,25 % 0,25 % 1% 0,2%	25 ml 25 ml 100 ml 20 ml	Do zaschnutia	Všetky uvedené prípravky v jednom kroku čistia aj dezinfikujú. Veľmi hrubé znečistenie je nutné odstrániť mechanicky.
Sifóny	Jedenkrát za týždeň	MEDICARIN	4 TBL	K	30 min.	Tablety aplikovať do výlevky, zaliat vlažnou vodou.

JEDÁLENSKÉ PRIESTORY

Tieto miestnosti sa upratujú denne po skončení výdaja. Stoly sa upratujú po každom stolovaní. Obrusy sa vymieňajú trikrát za týždeň a pri znečistení ihneď.						
Priestor – predmet čistenia a dezinfekcie	Frekvencia upratovania	Prostriedok určený na čistenie resp. dezinfekciu	Koncentrácia aplikačného roztoku	Príprava aplikač. roztoku na 10 lit. vody	Expozičný čas	Poznámka
Podlaha	Dvakrát denne Dezinfekcia, týždenne	MEDICARIN JAR Krystal saponát	2 TBL 0,5% 0,5 %	K 5 ml 5 ml	10 min. - -	Tablety aplikovať do vody so saponátom vlažnou vodou a nechať pôsobiť 10 min. Následne opláchnuť!
Podlahy pri biologickej kontaminácii (zvratky, moč, výkaly, krv)	Po každej náhodnej kontaminácii	RENOLIT CLASSIC	0,50 %	50 ml	Do zaschnutia	Uvedený prípravok v jednom kroku intenzívne odmasťuje a dezinfikuje. Veľmi hrubé znečistenie je nutné odstrániť mechanicky.
Malé plochy – drevo – všetok umývateľný nábytok, rámy postelí, rámy dvier, dvere, výplne dverí, parapety okien, všetky umývateľné nátery stien, zábradlia a pod.	Jedenkrát za deň a pri každej náhodnej kontaminácii	Incidic Rapid INCIDIN PLUS INCIDIN OXYDES	0,25 % 0,25 % 1%	25 ml 25 ml 100 ml	Do zaschnutia	Všetky uvedené prípravky v jednom kroku čistia aj dezinfikujú. Veľmi hrubé znečistenie je nutné odstrániť mechanicky.
Povrch dvier a kľučky dvier	Kľučky (denne) Drevené povrchy (podľa potreby)	Incidic Rapid INCIDIN PLUS INCIDIN OXYDES BRIAL TOP	0,25 % 0,25 % 1% 0,20%	25 ml 25 ml 100 ml	Do zaschnutia	Všetky uvedené prípravky v jednom kroku čistia aj dezinfikujú. Veľmi hrubé znečistenie je nutné odstrániť mechanicky.
Stoly - povrch	Viacrát denne, po každom znečistení	Incidic Rapid INCIDIN PLUS INCIDIN OXYDES BRIAL TOP	0,25 % 0,25 % 1% 0,20%	25 ml 25 ml 100 ml	Do zaschnutia	Všetky uvedené prípravky v jednom kroku čistia aj dezinfikujú. Veľmi hrubé znečistenie je nutné odstrániť mechanicky.
Stoličky	Drevená časť jedenkrát týždenne	Incidic Rapid INCIDIN PLUS INCIDIN OXYDES BRIAL TOP	0,25 % 0,25 % 1% 0,20%	25 ml 25 ml 100 ml	Do zaschnutia	Všetky uvedené prípravky v jednom kroku čistia aj dezinfikujú. Veľmi hrubé znečistenie je nutné odstrániť mechanicky.
Rámy okien a parapety	I x mesačne	Incidic Rapid INCIDIN PLUS INCIDIN OXYDES BRIAL TOP	0,25 % 0,25 % 1% 0,20%	25 ml 25 ml 100 ml	Do zaschnutia	Všetky uvedené prípravky v jednom kroku čistia aj dezinfikujú. Veľmi hrubé znečistenie je nutné odstrániť mechanicky.
Sklenené výplne okien	I x mesačne	KRYSTAL na okná Clinil	K	K	-	Pretrieť navlhko a nechať zaschnúť. Neleštiť! Prípravok čistí aj lešti v jednom kroku.

UMÝVANIE RIADU

Pred strojovým, alebo ručným umývaním riadu sa odstránia zvyšky potravín. Prvé hrubé očistenie vykonať vo vode teplej najmenej 50 °C s použitím detergentu. V druhej vode zohriatej na 60 °C pri ručnom umývaní a 80 °C pri strojovom, riad opláchnuť. Umytý riad odkladať do odkvapkávačov. **RIAD NIKDY NEUTIERAŤ !!!!! Ten istý postup zachovať aj pri sklenených pohároch a pomôckach.**

Priestor – predmet čistenia a dezinfekcie	Frekvencia upratovania	Prostriedok určený na čistenie resp. dezinfekciu	Koncentrácia aplikačného roztoku	Príprava aplikač. roztoku na 10 lit. vody	Expozičný čas	Poznámka
Poháre a taniere, príbory, biely aj čierny riad	Po každom použití	MEDICARIN JAR, PUR Krystal saponát	2 TBL 0,5% 0,5 %	K 5 ml 5 ml	10 min. - -	Tablety aplikovať do vody so saponátom vlažnou vodou a nechať pôsobiť 10 min. Následne opláchnuť!
Drez na umývanie riadu	Po každom použití	MEDICARIN JAR, PUR Krystal saponát	2 TBL 0,5% 0,5 %	K 5 ml 5 ml	10 min. - -	Tablety aplikovať do vody so saponátom vlažnou vodou a nechať pôsobiť 10 min. Následne opláchnuť!
Dezinfekcia riadu	Jedenkrát do týždňa	MEDICARIN JAR, PUR Krystal saponát	2 TBL 0,5% 0,5 %	K 5 ml 5 ml	10 min. - -	Tablety aplikovať do vody so saponátom vlažnou vodou a nechať pôsobiť 10 min. Následne opláchnuť!
Utierky, hubky na umývanie riadu	Po každom použití	MEDICARIN JAR, PUR Krystal saponát	2 TBL 0,5% 0,5 %	K 5 ml 5 ml	10 min. - -	Tablety aplikovať do vody so saponátom vlažnou vodou a nechať pôsobiť 10 min. Následne opláchnuť!

ŠATŇA A KANCELÁRIA

Šatne a kancelárie sa upratujú denne.

Priestor – predmet čistenia a dezinfekcie	Frekvencia upratovania	Prostriedok určený na čistenie resp. dezinfekciu	Koncentrácia aplikačného roztoku	Príprava aplikač. roztoku na 10 lit. vody	Expozičný čas	Poznámka
Podlaha	Jedenkrát za týždeň	Incidic Rapid INCIDIN PLUS INCIDIN OXYDES INDUR CLASSIC	0,25 % 0,25 % 1% 0,2 _ 0,5%	25 ml 25 ml 100 ml 20 – 50 ml	Do zaschnutia	Všetky uvedené prípravky v jednom kroku čistia aj dezinfikujú. Veľmi hrubé znečistenie je nutné odstrániť mechanicky.

Umývateľné povrchy stien	Jedenkrát za týždeň	Incidic Rapid INCIDIN PLUS INCIDIN OXYDES INDUR CLASSIC	0,25 % 0,25 % 1% 0,2 – 0,5%	25 ml 25 ml 100 ml 20 – 50 ml	Do zaschnutia	Všetky uvedené prípravky v jednom kroku čistia aj dezinfikujú. Veľmi hrubé znečistenie je nutné odstrániť mechanicky.
Povrch dvier a kľučky dvier	Kľučky (denne) Drevené povrchy (podľa potreby)	Incidic Rapid INCIDIN PLUS INCIDIN OXYDES BRIAL TOP	0,25 % 0,25 % 1% 0,20%	25 ml 25 ml 100 ml 20 ml	Do zaschnutia	Všetky uvedené prípravky v jednom kroku čistia aj dezinfikujú. Veľmi hrubé znečistenie je nutné odstrániť mechanicky.
Regály a odkladacie skrinky	Jeden krát týždenne	Incidic Rapid INCIDIN PLUS INCIDIN OXYDES BRIAL TOP	0,25 % 0,25 % 1% 0,20%	25 ml 25 ml 100 ml 20 ml	Do zaschnutia	Všetky uvedené prípravky v jednom kroku čistia aj dezinfikujú. Veľmi hrubé znečistenie je nutné odstrániť mechanicky.
Rámy okien	1 x mesačne	Incidic Rapid INCIDIN PLUS INCIDIN OXYDES BRIAL TOP	0,25 % 0,25 % 1% 0,20%	25 ml 25 ml 100 ml 20 ml	Do zaschnutia	Všetky uvedené prípravky v jednom kroku čistia aj dezinfikujú. Veľmi hrubé znečistenie je nutné odstrániť mechanicky.
Sklenené výplne okien	1 x mesačne	KRYSTAL na okná Clinil	K	K	-	Pretrieť navlhko a nechať zaschnúť. Neleštiť! Prípravok čistí aj leští v jednom kroku.
Nábytok – šatňa	1 x týždenne	Incidic Rapid INCIDIN PLUS INCIDIN OXYDES BRIAL TOP	0,25 % 0,25 % 1% 0,20%	25 ml 25 ml 100 ml 20 ml	Do zaschnutia	Všetky uvedené prípravky v jednom kroku čistia aj dezinfikujú. Veľmi hrubé znečistenie je nutné odstrániť mechanicky.

OSOBNÁ HYGIENA

Všetci zamestnanci musia dodržiavať vysoký štandard osobnej hygieny (odev, obuv, pokrývka hlavy). Ochranné odevy sa denne vymieňajú. Pri práci si zamestnanci nesmú robiť kozmetické úpravy (strihať si nechty, lakovať si nechty a pod.). Fajčenie je povolené vo vyhradených priestoroch. **Po každom použití toalety si musia zamestnanci umyť ruky!** Ruky si musia umyť aj keď prechádzajú od jedného výrobného procesu k druhému (od mäsa k cestu a pod.). Pracovná obuv sa musí umyť denne po skončení pracovnej doby. Ruky by si mali utierať do jednorazových papierových uterákov.

Priestor – predmet čistenia a dezinfekcie	Frekvencia upratovania	Prostriedok určený na čistenie resp. dezinfekciu	Koncentrácia aplikačného roztoku	Príprava aplikač. roztoku na 10 lit. vody	Expozičný čas	Poznámka
Ruky – umytie	Podľa potreby	SKINMAN SCRUB Tekuté mydlo	K	-		Dôkladne umyť klasickým spôsobom. Vhodný aj na vlasy.
Ruky – ošetrovanie	Podľa potreby	ISOLDA krém	K	-		Po umytí ošetriť klasickým spôsobom.

Odev znečistený krvou a potravinami	Pred práním	ECODES	0,10 %	10 g	60 min.	Prípravok ECODES biocídny prací prach, priamo pridať do prania.
Obuv (gumová)	Denne spravidla po skončení pracovnej doby	INCIDIN M	Koncentrát	K	Do zaschnutia	Obuv riadne poumývať detergentom a vnútrajšok vystríkať prípravkom INCIDIN M.

UPRATOVACIE NÁRADIE, VÝLEVKA, DEZINFEKČIA NÁRADIA

Upratovacie pomôcky a čistiace prostriedky skladujeme a dávkujeme oddelene od potravín. Po ukončení každého upratovania handry, mopy a utierky preperieme pracím mydlom, prípadne v roztoku pracieho prostriedku, následne ich namočíme na 20 minút do 2% roztoku AKTIVIT HP, BANOX, alebo BANOX HOSPITAL, ktorý pripravíme pridaním 200 ml niektorého z dvoch dezinfekčných prípravkov do 10 l vlažnej vody. Vedrá, kefy, držiaky mopov mechanicky očistíme (pod tečúcou vodou), vedrá a držiaky pretrieme dezinfekčným roztokom, kefy namočíme spolu s handrami.

Pozor! Je obzvlášť dôležité dezinfikovať utierky, ktorými čistíme plochy priamo prichádzajúce do styku s potravinami, alebo riadom!

Miestnosť pre náradie tiež udržiavame čistú, výlevu pravidelne čistíme a jedenkrát do týždňa dezinfikujeme ako sifóny.

Výlevka	Denne po skončení upratovania	MEDICARIN JAR Krystal saponát	4 TBL 0,5% 0,5 %	K 5 ml 5 ml	10 min. - -	Tablety aplikovať do vody so saponátom vlažnou vodou a nechať pôsobiť 10 min. Následne opláchnuť!
Handry, mopy, utierky kefy	Denne po skončení upratovania	ECODES	0,10 %	10 g	60 min.	Prípravok ECODES biocídny prací prach, priamo pridať do prania.
Vedrá, držiaky, rukavice	Denne po skončení upratovania	MEDICARIN JAR Krystal saponát	2 TBL 0,5% 0,5 %	K 5 ml 5 ml	10 min. - -	Tablety aplikovať do vody so saponátom vlažnou vodou a nechať pôsobiť 10 min. Následne opláchnuť!

SPRÁVNÁ VÝROBNÁ PRAX:

Povinnosti osôb pracujúcich na pracovisku:

Prevádzkovateľ (vedúca kuchyne):

Zamestnávať iba osoby odborne a zdravotne spôsobilé. Zabezpečiť pracovníkom vhodný pracovný odev a pracovné pomôcky (2 sady ročne) a denne kontrolovať čistotu pracovného odevu a pomôcok. Ďalej kontrolovať dodržiavanie osobnej hygieny a hygienických požiadaviek zamestnancov. Kontrolovať čistotu zariadenia a ostatné prevádzkové priestory. Zabezpečovať sústavnú kontrolu pri preberaní surovín, kontrolovať podmienky dodržiavania neškodnosti uskladňovaných nápojov a potravín. Zabezpečovať ich ochranu pred znehodnotením. Ďalej kontrolovať dodržiavanie osobnej hygieny a hygienických požiadaviek zamestnancov. Kontrolovať čistotu zariadenia a ostatné prevádzkové priestory. Zabezpečiť odoberanie vzoriek z hotových pokrmov evidenciu o nich a ich uskladnenie a likvidáciu v zmysle Nariadenia vlády SR č. 298/2006 o požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania.

Ďalej zabezpečí pracovníkom pravidelné školenie bezpečnosti práce a vedie o tom evidenciu. Zabezpečí preškolenie nových pracovníkov po nástupe. Pravidelne kontroluje bezpečnosť práce na pracovisku a v prípade nežiaducich stavov zabezpečí účinné nápravné opatrenia. Kontroluje manipuláciu so surovinami a dodržiavanie technologických postupov. Kontroluje sanitačné, dezinfekčné a dezinfekčné práce a vedie o tom evidenciu. Kontroluje manipuláciu s komunálnym a organickým odpadom.

Zabezpečuje a kontroluje teda nasledovné činnosti:

- zdravotnú nezávadnosť surovín a nápojov,
- zdravotnú nezávadnosť vody používanej pri výrobnom procese,
- zdravotný stav, osobnú hygienu pracovníkov zariadenia spoločného stravovania,
- čistotu prostredia, prevádzkových a pomocných zariadení, zariadení na osobnú hygienu,
- dodržiavanie hygienických požiadaviek na dispozičné riešenie,
- opatrenia proti riziku prenosných chorôb,
- vykonávanie účinnej sanitácie, ochrannej dezinfekcie a deratizácie, čo môžu vykonávať len osoby na to odborne spôsobilé,
- vykonávanie drobných stavebných, technických úprav,
- udržiavať čistotu a poriadok v prevádzke a okolí prevádzky,
- systém školenia pracovníkov
- ďalej zodpovedá podávanie nápojov a balených potravín podľa hygienických predpisov
- dodržiavanie ustanovení zákona NR SR č. 317/2003 Z.z. o ochrane nefajčiarov

Kuchár: Zodpovedá za tepelné spracovanie potravín a preberanie surovín zo skladu, mrazených výrobkov a ich tepelnú kontrolu či vyhovujú všeobecným hygienickým požiadavkám na výrobu potravín ich manipuláciu s nimi a na ich uvádzanie do obehu niektoré osobitné hygienické požiadavky. Ďalej zodpovedá za odoberanie a úschovu vzoriek pokrmov, čistotu a hygienu v kuchyni a skladových priestoroch. Zodpovedá správnu prípravu pokrmov podľa metodické príručky, a zodpovedá za kontrolu udržiavacej teploty hotových jedál, ako aj kontrolu a odčítanie teploty v chladničkách a mrazničkách, v ktorých sa skladujú suroviny na prípravu pokrmov.

Zodpovedá za čistotu a hygienu v kuchyni a v skladových priestoroch podľa harmonogramu, čistenie a sanitáciu v priestoroch kuchyne a jej zázemia. Ďalej zodpovedá za triedenie kuchynského odpadu.

Zodpovedá za čistotu a hygienu v jedálenských priestoroch, ďalej zodpovedá podávanie nápojov a balených potravín podľa hygienických predpisov. Zodpovedá za čistotu a hygienu v toaletách. Ďalej zodpovedá za zabezpečenie pravidelného čistenia a dezinfekcie a údržby kávovaru, ako aj za pravidelné čistenie a dezinfekciu všetkých ostatných zariadení. Ďalej zodpovedá za triedenie odpadu v bare.

Všetci pracovníci: Sú povinní dodržiavať predpisy: technologické, hygienické, predpisy bezpečnosti práce, zásady osobnej hygieny, poznať a dodržiavať hygienické požiadavky na výrobu a podávanie pokrmov, vstupovať na pracovisko len v čistom pracovnom odevu, po skončení práce uložiť pracovný

odev na vyhradenom mieste, oddelene od občianskeho odevu, počas práce na pracovisku nevykonávať toaletné úpravy. Sú povinní zúčastňovať sa na školeniach s nasledujúcou tematikou:

- Zákon NR SR č. 355/2007 Z.z. o verejnom zdravotníctve a nariadení vlády č. 533/2007 Z.z. o požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania v znení neskorších predpisov.
- Nariadenie vlády č. 298/ 2006 o požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania.
- Nariadenie vlády č. 337/2006 o podrobnostiach o prevencii a kontrole prenosných ochorení
- Potravinový kódex SR - všeobecná časť, komoditné hlavy
- Zákon o metrologii a vykonávacía vyhláška
- Správna výrobná prax - systém kritických bodov, sanitačný program
- Proces šírenia nákazy
- Ochorenia prenášané potravinami
- Opatrenia proti vzniku ochorenia - osobná hygiena, prevádzková hygiena
- Zásady vykonávania sanitácie, dezinfekcie, dezinfekcie a deratizácie
- Zmyslové hodnotenie potravín
- Podmienky skladovania potravín
- Kontrola doby najneskoršej spotreby - význam, opatrenia pri prekročení
- Spolupráca s orgánmi potravinového dozoru
- Zodpovednosť a sankcie

Účasť na školení musí byť potvrdená písomne.

Zásady dodržiavania osobnej hygieny:

Zamestnanec musí mať osvedčenie o zdravotnej a odbornej spôsobilosti na vykonávanie epidemiologicky závažných činností. Pred nástupom do zamestnania musí absolvovať vstupnú lekársku prehliadku. Zamestnanec je povinný oznámiť zamestnávateľovi ochorenie na prenosnú chorobu (hnačkové, hnisavé alebo iné horúčkovité ochorenie alebo inú prenosnú chorobu). Zamestnávateľovi musí hlásiť ochorenie svoje, ako aj infekčné ochorenie členov rodiny alebo spolubývajúcich. V týchto prípadoch sa musí podrobiť lekárskej prehliadke.

Pred vstupom na pracovisko musí mať zamestnanec čistý pracovný odev (svetlej pastelovej farby, pokrytú vlasovú časť hlavy, podľa potreby ochranné rukavice, vhodnú pracovnú obuv).

Na pracovisko nesmie vstupovať po konzumácii alkoholických nápojov.

Zamestnanec musí byť dôkladne upravený, na pracovisku nesmie vykonávať žiadne toaletné úpravy, ako česanie, strihanie nechťov a iné kozmetické úpravy. Musí mať ostrihané čisté nechty, nesmie ich mať nalakované. Na rukách nesmie mať prstene, na oblečení nesmú byť ostré predmety, kde je riziko znehodnotenia alebo ohrozenia pripravovaného výrobku. Vo vreckách nesmie mať iné predmety ako vreckovky.

Zamestnanci nesmú fajčiť a jesť v miestnostiach, kde sa nachádzajú suroviny, polotovary a hotové výrobky (prevádzkovateľ musí pre zamestnancov vytvoriť osobitný priestor na fajčenie a konzumáciu jedál, mimo jednotlivých častí prevádzky).

Pracovník z čistej časti prevádzky nesmie prechádzať do nečistej časti výroby.

Výrobný pracovník nesmie počas prevádzky – prípravy potravín a varení vykonávať čistenie podláh, a úkony týkajúce sa sanitácie prevádzky.

Pracovník musí dôkladne umývať ruky pred začatím činnosti, pri práci ihneď po znečistení, pri prechode z jedného druhu práce na druhý, po fajčení po úprave šatstva, a osobitne po použití WC.

Pred vstupom na pracovisko (za predpokladu, že neprechádza na iné nečisté časti prevádzky) je pracovník povinný umyť si ruky až po predlaktie pod tečúcou vodou s použitím tekutého mydla a kefy, (s dôrazom na miesta najväčšej kontaminácie) vrátane medziprstových priestorov a nechťových lôžok po dobu 1-2

minút. Následne musia byť ruky dezinfikované buď ponorením do dezinfekčného roztoku na 1-2 minúty, alebo dezinfekciou alkoholickým roztokom: 2.5 ml roztoku sa vtiera po dobu 2 minút.

Po skončení práce (pracovnej zmeny) je každý pracovník povinný zanechať svoje pracovné miesto čisté a v poriadku.

Po skončení práce musí pracovník špinavý pracovný odev uložiť na určené miesto, oddelene od čistého pracovného odevu. Musí byť dodržaná zásada oddeleného ukladania pracovného odevu od civilu.

Vyznačenie zákazov a príkazov

Všetky zákazy a príkazy musia byť vyvesené na viditeľnom mieste. Tieto príkazy a zákazy sú:

- Príkaz umytia rúk po použití WC
- Zákaz vstupu cudzím osobám do prevádzky
- Zákaz vstupu do prevádzky so zvieratami

Záver : Užívateľ je povinný každú podstatnú zmenu týkajúcu sa prevádzkového poriadku hlásiť schvaľujúcemu orgánu.

Prílohy : VZORY SÚVISIACICH FORMULÁROV:

- 1) Záznam z monitorovania CP1 a CP2
- 2) Záznam z monitorovania CCP 1
- 3) Záznam z monitorovania CCP 2
- 4) Záznam o nápravnom opatrení v CP1 a CP2
- 5) Záznam o nápravnom opatrení v CCP 1
- 6) Záznam o nápravnom opatrení v CCP 2
- 7) Záznam o dennom vykonávaní sanitácie a dezinfekcie
- 8) Záznam o týždennom vykonávaní sanitácie a dezinfekcie
- 9) Evidencia odbornej a zdravotnej spôsobilosti zamestnancov

Križovany nad Dudváhom, dňa 25. 11. 2014

ZARIA 310V
919 2 NAD

DUDVAHOM 6 54
Vypracovala: PhDr. Ingrid Schlosserová, PhD.
riaditeľka zariadenia

Evidencia zamestnancov a ich zdravotnej a odbornej spôsobilosti pre prácu s potravinami:

p. č.	Meno a priezvisko:	Zdravotná spôsobilosť získaná dňa:	platnosť zdravotného preukazu do:	Odborná spôsobilosť získaná dňa:	Druh dokladu o odbornej spôsobilosti:
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					