

**Domov dôchodcov, Špitálska 16, 945 05 Komárno, IČO: 00352489**

**prevádzka kuchyne**

## **PREVÁDZKOVÝ PORIADOK**

(v systéme HACCP)

**Predkladateľ: Domov dôchodcov, Špitálska 16, 945 05 Komárno**

**Schválil:**

**Dňa:**

**Vypracoval: Mgr. Beata Halasi Banáková, BANCHEM TRADE**

**V Dunajskej Strede, marec 2011**



**DOMOV DÔCHODCOV KOMÁRNO**  
**Ul. Špitálska 16 (1)**  
**945 05 KOMÁRNO 5**



## **OPIS PREVÁDZKY:**

**Typ prevádzky:** Kuchynä s jedálňou na účely závodného stravovania dospelých zamestnancov Domova dôchodcov a na účely diétného stravovania obyvateľov domova. Prevádzka kuchyne je dvojjemenná, prvá zmena v čase od 6, 0 do 1. . . . . hod, druhá zmena v čase od 10,45 do 19,00 hod, pripravuje denne teplé pokrmy (hotové jedlá – najmä polievky aj minútky), podávajú sa aj studené raňajky a večere. Denne sa pripravuje približne 1. . . . . –1. 0 porcií (raňajky, obed, večera). Suroviny na prípravu jedál sa skladujú iba krátkodobu, prakticky len do tepelnej úpravy, s výnimkou suchého skladu a nápojov, dovážajú sa denne. Dopravu surovín zabezpečujú vhodné vybavené dodávateľské firmy. Teplota chladených a mrazených potravín sa vykonáva skontrolovaním teplotného záznamu chladiarenského vozidla a vpiachovým teplomerom. Pokrmy sa pripravujú vo vopred známom množstve (pred začatím tepelnej úpravy je presne známy počet porcií, ktoré sa v ten deň vydajú), a ihneď po dokončení tepelnej úpravy sa vydávajú.

V prevádzke toho času pracuje vedúca prevádzky, ktorá vykonáva súčasne aj funkciu skladníka, 4 kuchárky a štyri pomocné sily.

Všetky menované osoby sa preukázali dokladmi o zdravotnej a odbornej spôsobilosti (zdravotný preukaz a výučný list v odbore kuchár alebo osvedčenie o odbornej spôsobilosti na výkon epidemiologicky závažných činností).

## **Dispozičné riešenie prevádzky:**

### **(vid' nákres)**

Prevádzka kuchyne a jedálne sa nachádza v suteréne a prízemnej časti budovy. V suteréne do kuchyne vedie široká vydláždená chodba s umývadelnými stenami, ktorou prichádzajú do prevádzky suroviny. Na pravej strane chodby je nečistá časť kuchyne, zvlášťne miestnosti oddelené dverami (sklad zeleniny a hrubá prípravovňa vybavená škrabkou a nerezovými drezmi). Pred nečistou časťou je z chodby prístup do šatní a toaliet a sprch pre zamestnancov. Na protihľanej strane chodby sa nachádza chladiareň, vybavená chladičkami, mrazničkami a regálmi.

V ďalšej miestnosti je sklad kuchynského textilu a sušiareň s práčkou, v ktorej sa perú kuchynské utierky. Perú sa oddelene od ostatného prádla, aby bola zabezpečená spoľahlivá ochrana pred kontamináciou. Žehlia sa v čistej časti práčovne. Preprava prádla medzi kuchynňou a práčovňou sa zabezpečuje po vyhovujúcom zabalení, v osobitne na to vyhradených košoch. V tejto miestnosti je oddelená časť na skladovanie čistiaciach prostriedkov, potrebných pre sanitáciu kuchyne. Oproti na ľavej strane chodby sa nachádza suchý sklad. Suroviny zo skladov sa preberajú každý deň ráno, v potrebnom množstve, pred začatím samotného procesu prípravy pokrmov. Všetky sklady sú vybavené teplomermi a vlhkomermi, ktoré sa dvakrát za smenu odčítavajú.

Chodba vyúsťuje do varne. Varňa je vybavená moderným funkčným zariadením. Stoly a náradie sú patrične označené (mäso, mliečne pokrmy, porcovanie tepelne upravených pokrmov, zelenina). Vedľa varne je sklad čierneho riadu a odkladací regál na špeciálne delené nádoby, v ktorých sa dopravujú pokrmy (už rozporcované) výtahom na lôžkové oddelenie na prvom poschodí. Tým istým výtahom sa

pokrmu vo väčších nádobách dostanú na prízemnú časť, ktorá slúži ako výdajňa a umývačň riadu a je výdajným pultom oddelená od samotnej jedálne. V tejto časti sa nachádza aj sklad bieleho riadu.

Z hľadiska správnej výrobnéj praxe je teda kuchyňa rozdelená na nasledovné časti:

- čistá kuchyňa
- prípravná časť kuchyne
- umývačň riadu – výdajňa pokrmov
- medzisklad potravín

### **Vybavenosť s technologickým zariadením: Kuchyňa je vybavená:**

- plynovým sporák 2 ks
- chladnička 3 ks
- mraznička 1 ks
- elektrická rúra 3 ks
- elektrický krájač 2ks
- varný kotol 2 ks
- kuchynský robot 1 ks
- mikrovlnná rúra 1 ks
- ohrievací pult 1 ks
- umývačkou bieleho riadu
- dvojitém umývacím drezom bieleho aj čierneho riadu
- pracovným stolom na mäso a ryby
- clachovanou váhou
- pracovným stolom na múčne jedlá
- pracovnou plochou na porcovanie tepelne upravených pokrmov
- podlahovými sifónmi
- odkladacími policami na riad

## **Kanalizácia a odpadové hospodárstvo:**

**Tekutý odpad** v prevádzke pochádza z umývacích zariadení v prevádzkovej miestnosti a v zariadeniach na vykonávanie osobnej hygieny. Splaškové vody v objekte sú likvidované cez uzatvorený kanalizačný systém objektu pripojkou do verejnej kanalizačnej siete.

V prevádzke vzniká bežný **tuhý komunálny odpad** ako krabice, obaly, papier, obaly z plastu, skla a papiera. V prevádzkových priestoroch tuhý komunálny odpad je zhromažďovaný vo vyčlenených krytých typizovaných smetných nádobách. Komunálny odpad je odvázaný jedenkrát do týždňa. Odvoz zabezpečuje prenajímateľ na základe nájomnej zmluvy a zmluvy s Mestským úradom v Komárne.

**Organický odpad** sa v prevádzke takisto zhromažďuje v osobitných nádobách a odvoz zabezpečuje separovaným spôsobom. Odvoz zabezpečuje prenajímateľ na základe nájomnej zmluvy a zmluvy s Mestským úradom v Komárne.

Organický odpad sa nesmie použiť na chov hospodárskych zvierat, okrem kožušinových.

Na zhromažďovanie tuhého komunálneho a biologického odpadu sú zabezpečené označené uzatvárateľné umelohmotné nádoby, ktoré sú denne vyprázdňované a dezinfikované.

Pri príprave minútok vzniká kategória odpadu **použitý olej**. Zhromažďuje sa v prevádzke na osobitnom mieste, v označených, na tento účel vyhradených nádobách. Zber použitých olejov zabezpečuje zmluvný dodávateľ oprávnením na nakladanie s týmto druhom odpadu.

Na zhromažďovanie tuhého komunálneho a biologického odpadu sú zabezpečené uzatvárateľné umelohmotné nádoby, ktoré sú denne vyprázdňované a dezinfikované.

### **Zásady:**

- 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.
- odvoz organického odpadu zabezpečuje súkromný chovateľ na krmné účely kožušinových zvierat, o odstraňovaní odpadov je vedená evidencia.

**ZODPOVEDNÉ OSOBY:**

**1/vedúca prevádzky:** \_\_\_\_\_

**2/ kuchári :** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## **OPIS VÝROBKU:**

Prevádzka pripravuje rôzne druhy teplých jedál, studených aj teplých podliehajúcich tepelnej úprave. Jedlá sú určené pre dospelé osoby, riadiace sa rôznymi druhmi diétnych režimov. Strava sa pripravuje podľa jedálneho lístka, zostavovaného stravovacou komisiou, schváleného vedúcou stravovacej prevádzky, hlavnou sestrou a lekárom. Jedná sa o nasledovné druhy diét: č. 3, č. 2, č. 2/5, č. 2/12, č. 9, č. 9/2, a č. 9/5 v zmysle zásad liečebnej výživy podľa metodického predpisu Ministerstva zdravotníctva „Diétny systém pre nemocnice“. Hotové jedlá (minútky) sa ihneď po dovarení vydávajú, polievky a hotové jedlá sa do výdaja uchovávajú vo varných kotloch, pri teplote a po dobu, ktorú určuje vyhláška MZ SR 533/2007 o podrobnostiach a požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania. Prevádzka pripravuje denne teplé pokrmy a prílohy (polievky, mäsové pokrmy z chladeného a mrazeného mäsa, prílohy z čerstvej zeleniny, z mrazených a konzervovaných polotovarov, múčne pokrmy, šaláty zo sterilizovanej a čerstvej zeleniny a z ovocia). Pokrmy sa buď ihneď po dohотовení vydávajú na priamu konzumáciu, alebo sa do výdaja udržiavajú tak aby teplota neklesla pod 70°C. Po dohотовení mäsových pokrmov teplota v jadre dosahuje 85 - 90°C, nesmie však byť nižšia ako 70°C. Mrazené polotovary sa skladujú v mrazničke na teplote -22 až -18°C, a pred podávaním prechádzajú tepelnou úpravou. Chladené potraviny sa skladujú v chladiacom zariadení, spravidla na teplotnom rozmedzí 0-4°C. Teplota oleja pri fritovaní by nemala prekročiť 180°C, teplota výrobu v jadre po dohотовení musí dosahovať najmenej 70°C, tomu úmerná by mala byť doba fritovania, pričom podmienkou je aj, aby sa tepelnou úpravou neprimerane nezmenila farba a textúra výrobu. Po ukončení pracovnej doby sa zabezpečí vnesenie roztriedeného odpadu a vykoná sanitácia a dezinfekcia prevádzky v zmysle sanitáčného programu. Za správny výdaj tepelne upravovaných pokrmov zodpovedá kuchár.

## **TECHNOLOGICKÝ POSTUP:**

**Jedlá pre účely závodného stravovania zamestnancov sa pripravujú podľa metodickéj príručky Receptúry teplých pokrmov Jedlá pre účely diétneho stravovania obyvateľov Domova dôchodcov sa pripravujú podľa nasledovných metodických príručiek: Receptúry diétných pokrmů, Varíme diabetikom, Kuchařka pro diabetiky, I. a II. díel, všetky tieto príručky sa nachádzajú u vedúcej stravovacej prevádzky.**

Pri skladovaní a manipulácii s potravinami sa riadi podľa zákona NR SR č 195/2007 zákon, ktorým sa mení a dopĺňa zákon NR SR č. 152/1995 Z. z. o potravinách v znení neskorších predpisov a zákona č.981/1996-100 z 20.mája 1996 (Potravinový kódex) v znení jeho neskorších úprav. Pri príprave a výdaji nápojov sa riadi predpismi vyhlášky MZ SR 533/2007 o podrobnostiach a požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania a ustanoveniami zákona NR SR č 355/2007 o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov.

Ďalej sú všetci pracovníci dodržiavať zásady osobnej hygieny, hygieny na pracovisku, používať označené suroviny a vhodné pracovné pomôcky, dodržiavať predpisy o uchovávaní hotových a rozpracovaných pokrmov, správnu technológiu rozmrazovania (zákaz rozmrazovania vo vode a zákaz opätovného zmrazovania), dodržiavať predpísanú teplotu tukov pri tepelnej úprave (max. 180°C), teplotu produktu v jadre pred dokončením tepelnej úpravy (min. 70°C), teplotu pokrmu počas podávania (60°C a 65°C).

Citované zákony a predpisy pri svojej práci musia dodržiavať všetci pracovníci pôsobiaci na pracovisku, a ak by zistili skutočnosť ktorá nasvedčuje tomu, že sa niektoré činnosti vykonávajú v rozpore s predpismi a zákonom, sú povinní na to upozorniť vedúceho, ktorý vykoná nápravné opatrenie na odstránenie nežiadúceho stavu.

Vedúci prevádzky pravidelným školením oboznamuje pracovníkov s novými zákonmi a predpismi týkajúcimi sa prevádzky.

#### **Výdaj nápojov a pokrmov:**

Za správny výdaj nápojov a a za správnu prípravu a výdaj pokrmov zodpovedá prítomný pracovník. Pravidelne kontroluje doby minimálnej trvanlivosti nápojov a trvanlivých balených pokrmov, a nápoje a pokrmy po dobe minimálnej trvanlivosti stiahne z predaja. Nápoje sa odstránia cez kanalizačnú prípojku, pokrmy sa zlikvidujú ako organický odpad.

Mrazené polotovary sa skladujú v mrazničke na teplote -22 až -18°C, a pred podávaním prechádzajú tepelnou úpravou.

Teplota výrobku v jadre po dohotovení musí dosahovať najmenej 70°C, tomu úmerná by mala byť doba tepelnej úpravy, pričom podmienkou je aj, aby sa tepelnou úpravou neprimerane nezmenila farba a textúra výrobku.

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

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

#### **Zásobovanie:**

Zásobovanie je uskutočnené spôsobom objednania tovaru u dodávateľov (výrobca, distribútor, veľkoobchod nápojov a potravín) telefonicky. Dovozy tovaru zabezpečujú dodávateľia, nakoľko sú vybavení potrebnou technikou, ako napr. vozidlá osobitne vyčlenené a schválené na prepravu potravín, chladiarenské a mraziarenské vozidlá.

Tovar sa dováža a preberá v ranných hodinách pre začiatím prevádzkovej doby, vzhľadom na to, že prevádzka nedisponuje sklodom. Týmto sa predchádza križovej kontaminácii.

Funkciu skladníka vykonáva vedúci zmeny. Za kvalitu preberaného materiálu zodpovedá skladník. Pri preberaním tovaru kontroluje každú dodávku vrátane prepravných paliet. Kontroluje označenie (jeho správnosť podľa platných noriem a u dovážaných výrobkov v národnom jazyku), a dátum minimálnej trvanlivosti tovaru. Vizúálne skontroluje kvôli znakom poškodenia pri preprave, zamoreniu škodcami alebo iným defektom, potravinu uskladňuje tak, aby sa zabránilo ich poškodeniu alebo pokazeniu. 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 nedovolene nemanipulovalo, aby neboli uvedené do obehu, aby boli chránené proti zámene, odcudzeniu a zneužitiu.

Tovar sa dováža trikrát týždenne, alebo častejšie, priebežne sa dopĺňa, nakoľko prevádzka nedisponuje vhodnými skladovacími priestormi. Preberá sa pred začatím prevádzkovej doby.

#### **Skladovanie:**

Skladovanie v chladiacich zariadeniach sa v prevádzke uskutočňuje len krátkodobu, nakoľko zásoby sa robia maximálne na tri dni dopredu, priebežne sa dopĺňajú, vzhľadom na to, že prevádzka nedisponuje skladovými priestormi.

Všetky chladiace a mraziace zariadenia sú vybavené teplomermi a o odčítaní teploty v chladiacich a mraziacich zariadeniach (2 x denne) sa vedie záznam.

**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 právny 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 vajčeka sa dodávajú v chladiacom a mrazenom stave od dodávateľov riadiacich sa vlastnými pláňmi HACCP, a následne všetky tieto produkty prechádzajú tepelnou úpravou v zmysle vyhlášky 214/2003, riziko sa znižuje. 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 výkvy teploty, stanoví sa **CCP 2** pri ich dočasnom uskladnení v chladičkách. Monitorovanie bude prebiehať odčítavaním teplomerov umiestnených v chladičkách a bude sa viesť evidencia.

Mrazené potraviny sa rozmrazujú umiestnením v chladičke a okamžite sa tepelne spracovávajú.

V prípade rizika pochádzajúceho zo zeleniny sa minimalizuje jej dôkladný umytím a tepelnou úpravou. Treba venovať zvýšenú pozornosť tomu, aby sa dodržiavala zákonom stanovená lehota uchovávania hotových jedál v termopultoch,

teplota uchovávania sa nastaví na zariadení, kde výrobca garantuje chybuvosť + - 2°C

**Chemické nebezpečenstvo:** Chemické nebezpečenstvo by mohlo vzniknúť nesprávnym používaním čistiacich, 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.

V prípade rizika pochádzajúceho zo zeleniny sa minimalizuje jej dôkladným umytím.

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



## **STANOVENIE KRITICKÝCH BODOV:**

### **CP 1: Tepelná úprava fritovaním**

**Predpísaná teplota oleja pri fritovaní: 140°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 vzhľadú tepelne upraveného pokrmu pred jeho výdajom.**

**Zodpovedná osoba: kuchár**

**Nápravné opatrenia: V prípade zistenej závady pri meraní teploty alebo pri sensorickej kontrole pokrm nevydať zákazníkovi a naložiť s ním v zmysle plánu odpadů ako s organickým odpadom.**

**Dokumentácia, zodpovedná osoba: vedúci prevádzky**

**CP 2: Kontrola teploty v jadre u ostatných pokrmov**

Predpísaná teplota tuhých pokrmov: min.

Predpísaná teplota tekutých pokrmov: min. *60°C*  
*65°C*

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

Kritické limity pre CP 2:

Teplota: + 70°C až + 90°C

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

Zodpovedná osoba: kuchár

Nápravné opatrenia: V prípade zistennej závady pri meraní teploty alebo pri sensorickej kontrole pokrmu nevydať zákazníkovi a naložiť s ním v zmysle plánu odpadov ako s organickým odpadom.

Dokumentácia, zodpovedná osoba: vedúci prevádzky

**CCP1: Teplota chladených a mrazených potravín pri preberaní**

**Mäso hydinové 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: vedúci zmeny**

**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: vedúci zmeny**

# ČASOVÝ A VECNÝ HARMONOGRAM SANITÁCIE – ZARIADENIE SPOLOČNÉHO STRAVOVANIA

## 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 :**

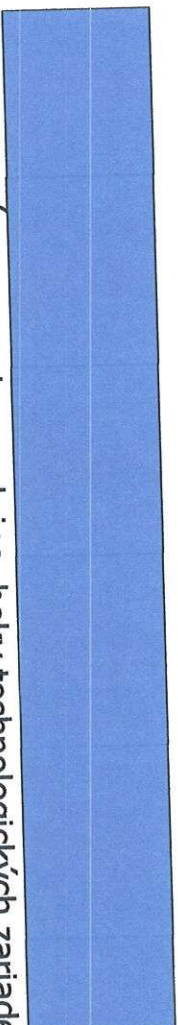
kefy, handry, moppy, metly, lopatky, vedrá, upratovacie vozíky, hubky, špongie, drôtenky, utierky, vysávač, tepovač, wap apod.

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

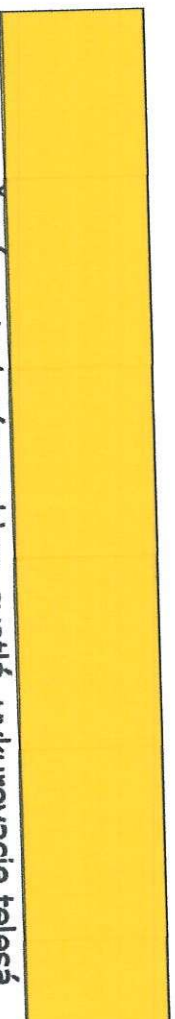
**modré** - na steny, dvere, okná

**zelené** - na regály stoly, kotly ...

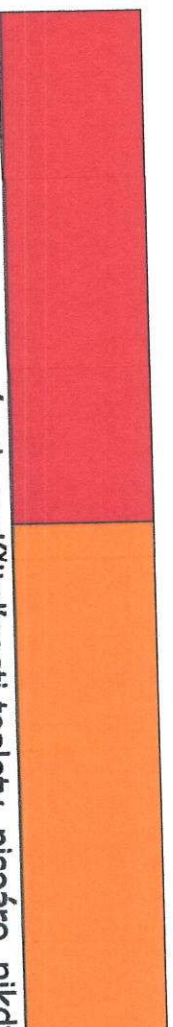
## FAREBNÉ ROZLIŠENIE UTIEROK POUŽÍVANÝCH V SYSTÉME HACCP



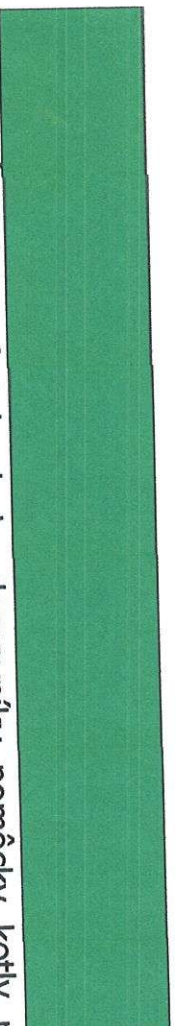
**MODRÁ** – steny, dvere, skrine, boky technologických zariadení



**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

## **CCP2: Teplota počas uchovávanía v chladiacich a mraziacich zariadeniach**

**Mäso hydínové chladené: 0 - 4°C**

**Mäso páčované: 0 - 4°C**

**Zelenina čerstvá: 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 páčované: 0 - 4°C**

**Zelenina čerstvá: 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 chladičkách a mrazičkách 2 x denne**

**Zodpovedná osoba: vedúci zmeny**

**Nápravné opatrenia: Skladované suroviny zaradiť do odpadu a naložiť s nimi podľa plánu odpadu. Zabezpečiť servis a opravu chladičky.**

**Spôsob overovania: Ďalším monitorovaním CCP 2.**

**Dokumentácia, zodpovedná osoba: vedúci zmeny**

## **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:

1 x za štvrtrok

### **Plán dezinfekcie a deratizácie:**

Dezinfekčné a deratizačné práce zabezpečuje na základe zmluvy vedúca prevádzky a vykonáva ich dodávateľským spôsobom špecializovaná firma na základe dohodnutého harmonogramu dvakrát ročne a v prípade výskytu hľadavcov 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.

/Ochrana pred lietajúcim hmyzom: elektrické žiarice s UV lampami, ktoré priťahujú hmyz. Žiarice sa kontrolujú 1 x za štvrtrok, kedy sú zamestnancami externej firmy vyčistené/.

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 odborne spôsobilá osoba a to na základe písomnej zmluvy a v súlade s ustanovenia zákona NR SR č.355/2007 o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov.

## **Plán manipulácie s odpadmi:**

Vedúca prevádzky kontroluje manipuláciu s komunálnym a organickým odpadom.

Organický odpad sa zbiera do osobitných nádob a nakladá sa s ním podľa vyššie uvedeného.

Organický odpad nemôže byť použitý na kŕmenie chovaných zvierat, okrem kožušinových zvierat.

/Likvidáciu je potrebné zabezpečiť zmluvným spôsobom oprávneniu osobou v zmysle vyhlášky MŽP č. 283/2001 Z.z. a viesť evidenčný list odpadu/.

## **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 nežiadúcich stavov zabezpečí účinné nápravné opatrenia. Kontroluje manipuláciu so surovinami a dodržiavanie technologických postupov.

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 potravínárstva.

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.



**Chemické prostriedky :**

**anorganické elektrolyty** - lúhy, uhličtany, kremičtany, majú výraznú alkalitu a sú schopné neutralizovať látky kyslého charakteru – zmydeľňovať tuky a oleje a hydrolyzovať bielkoviny.

**Kremičtany** - majú antikorozívnu funkciu a uľahčujú oplachy.

**Komplexné fosfáty** - látky zmäkčujúce vodu a majú namačaciu 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
- jódové preparáty
- protipliesňové preparáty

**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
- uskladiňovať 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
- žiarivce
- proti lezúcemu hmyzu sa opatrenia prevádzajú jedenkrát za štvrťrok

**Opatrenia proti hlodavcom :**

technické opatrenia - utesnenie dverí, pravidelné vyvážanie odpadkov,  
kanálové výpuste opatrené mriežkou.  
Zriadenie deratizačej stanície

**Manipulácia s odpadom**

- Odpadky sa musia uskladiť v uzavretých nádobách a pravidelne sa musia vyvážať.
- Odpadkové koše a nádoby po vyspaní – 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	AKTIVIT HP	2,0 %	200 ml	Do zaschnutia	Po vyprázdnení kôš treba mechanicky očistiť a pretrieť dezinfekčným prostriedkom.

## CHLADIACE A MRAZIACE ZARIADENIA

Priestor – predmet čistenia a dezinfekcie	Frekvencia upratovania	Prostriedok určený na čistenie resp. dezinfekciu	Koncentrácia aplikačného roztoku	Príprava aplikáč. roztoku na 10 lit. vody	Expozíčný čas	Poznámka
Celá chladnička chladiaci box, mraziaci box a mrazička	Jedenkrát denne – celý povrch zvonka Jeden krát za 7 dní penou zvnútra	LUCIA oranž PANTRA prof. 07 AKTIVIT HP	2,0% 0,5% 1,0 %	200 ml 50 ml 100 ml	Do zaschnutia	Všetky uvedené kroky prípravky v jednom kroku čistia aj dezinfikujú. Veľmi hrubé znečistenie je nutné odstrániť mechanicky. Pretrieť handričkou s čistou vodou, alebo opláchnuť.

## MIKROVLNNÉ RÚRY

Priestor – predmet čistenia a dezinfekcie	Frekvencia upratovania	Prostriedok určený na čistenie resp. dezinfekciu	Koncentrácia aplikačného roztoku	Príprava aplikáč. roztoku na 10 lit. vody	Expozíčný čas	Poznámka
Celé zariadenie	Jedenkrát denne – celý povrch zvonka Jeden krát za 7 dní penou zvnútra	LUCIA oranž PANTRA prof. 07 AKTIVIT HP	2,0% 0,5% 1,0 %	200 ml 50 ml 100 ml	Do zaschnutia	Všetky uvedené kroky prípravky v jednom kroku čistia aj dezinfikujú. Veľmi hrubé znečistenie je nutné odstrániť mechanicky. Pretrieť handričkou s čistou vodou, alebo opláchnuť.

## VÁHA PRI PREBERANÍ A VÁŽENÍ POTRAVIN

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 aplikáč. roztoku na 10 lit. vody	Expozíčný čas	Poznámka
Plošina váhy	Po každom	LUCIA oranž	2,0%	200 ml	Do	Všetky uvedené prípravky v jednom kroku čistia aj dezinfikujú. Veľmi

užití	PANTRA prof. 07 AKTIVIT HP	0,5% 1,0 %	50 ml 100 ml	zaschnutia	hrubé znečistenie je nutné odstrániť mechanicky. Pretrieť handričkou s čistou vodou, alebo opláchnuť.
-------	-------------------------------	---------------	-----------------	------------	---

### ROBOTY, NÁREZOVÉ STROJE a pod.

Pred dekontamináciou sa zariadenia vypnú z elektrickej siete. Mechanicky sa odstraňujú 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	Konzentrácia aplikáčného roztoku	Príprava aplikáč. roztoku na 10 lit. vody	Expozíčný čas	Poznámka
Celé zariadenie	Po každom použití	LUZIA oranž PANTRA prof. 07 AKTIVIT HP	2,0% 0,5% 1,0 %	200 ml 50 ml 100 ml	Do zaschnutia	Všetky uvedené prípravky v jednom kroku čistia aj dezinfikujú. Veľmi hrubé znečistenie je nutné odstrániť mechanicky. Pretrieť handričkou s čistou vodou, alebo opláchnuť.
Celé zariadenie	Jeden krát za 7 dní penou	AKTIVIT HP BANN KAZ	2,0 % 2,0%	200 ml 200 ml	10 min.	Uvedené prípravky v jednom kroku čistia aj dezinfikujú. Veľmi hrubé znečistenie je nutné odstrániť mechanicky. Pretrieť handričkou s čistou vodou, alebo opláchnuť.

### SPORÁKY, PECE, RÚRY, PANVICE, KOTLY

Pred dekontamináciou sa zariadenia vypnú z elektrickej siete a nechajú vychladnúť. Mechanicky sa odstraňujú hrubé zvyšky surovín. Silné mastnoty a pripáleniny čistíme prípravkom AKTIVIT G, ktorý sa používa v 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	Konzentrácia aplikáčného roztoku	Príprava aplikáč. roztoku na 10 lit. vody	Expozíčný čas	Poznámka
Celé zariadenie	V prípade potreby	AKTIVIT G	Konzentrát	K	10 min Opláchnuť!	Uvedený prípravok v jednom kroku čistí aj dezinfikuje. Veľmi hrubé znečistenie je nutné najprv odstrániť mechanicky.

Celé zariadenie	Po každom použití	LUCIA oranž PANTRA prof. 07 BANN KAZ	2,0% 0,5% 1,0 %	200 ml 50 ml 100 ml	Do zaschnutia	Uvedené prípravky v jednom kroku čistia aj dezinfikujú. Veľmi hrubé znečistenie je nutné odstrániť mechanicky. Pretrieť handričkou s čistou vodou, alebo 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 aplikáčného roztoku	Príprava aplikáč. roztoku na 10 lit. vody	Expozíčný čas	Poznámka
Stoly na spracovanie mäsa	Po každom použití	LUCIA oranž PANTRA prof. 07 BANN KAZ	4,0% 2,0% 2,0 %	400 ml 200 ml 200 ml	Do zaschnutia	Uvedené prípravky v jednom kroku čistia aj dezinfikujú. Veľmi hrubé znečistenie je nutné odstrániť mechanicky. Pretrieť handričkou s čistou vodou, alebo opláchnuť.
Stoly na spracovanie mäsa	Jedenkrát za 7 dní penou	PANTRA prof. 07 AKTIVIT HP	2,0 % 2,0%	200 ml 200 ml	10 min.	Uvedené prípravky v jednom kroku čistia aj dezinfikujú. Veľmi hrubé znečistenie je nutné odstrániť mechanicky. Pretrieť handričkou s čistou vodou, alebo 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 dokonale čistenie spojené s dezinfekciou spôsobom napenenia strojom, alebo ručne.

Priestor – predmet čistenia a dezinfekcie	Frekvencia upratovania	Prostriedok určený na čistenie resp. dezinfekciu	Koncentrácia aplikáčného roztoku	Príprava aplikáč. roztoku na 10 lit. vody	Expozíčný čas	Poznámka

Stoly na porcovanie tepelne upravených pokrmov	Po každom použití	LUCIA oranž PANTRA prof. 07 AKTIVIT HP	4,0% 2,0% 2,0 %	400 ml 200 ml 200 ml	Do zaschnutia	Uvedený prípravok v jednom kroku čistí aj dezinfikuje. Veľmi hrubé znečistenie je nutné najprv odstrániť mechanicky.
Stoly na porcovanie tepelne upravených pokrmov	Jeden krát za 7 dní denne	AKTIVIT HP BANN KAZ	2,0 % 2,0%	200 ml 200 ml	10 min.	Uvedené prípravky v jednom kroku čistia aj dezinfikujú. Veľmi hrubé znečistenie je nutné odstrániť mechanicky. Pretrieť handričkou s čistou vodou, alebo opláchnuť.

### PODLAHA, DVERE, STENY (KUCHYŇA)

Podlahy musia byť mechanicky čistené a dezinfikované denne pomocami určenými len na podlahy. Tak isto denne sa umývajú aj dvere a kľučky. Steny sa dezinfikujú jeden krát 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 aplikáčného roztoku	Príprava aplikáč. roztoku na 10 lit. vody	Expozíčný čas	Poznámka
Podlaha	dvakrát denne	AKTIVIT HP	2,0 – 5,0 %	200 ml	Do zaschnutia	Uvedený prípravok v jednom kroku intenzívne odmasťuje a dezinfikuje. Veľmi hrubé znečistenie je nutné odstrániť mechanicky.
Umývateľné povrchy stien	Jeden krát za 14 dní denne a pri každom náhodnom znečistení	AKTIVIT HP	2,0 – 5,0 %	200 ml	Do zaschnutia	Uvedený prípravok v jednom kroku intenzívne odmasťuje a dezinfikuje. Veľmi hrubé znečistenie je nutné odstrániť mechanicky.
Povrch dverí a kľučky dverí	denne	LUCIA oranž PANTRA prof. 07 AKTIVIT HP	4,0% 2,0% 2,0 %	400 ml 200 ml 200 ml	Do zaschnutia	Uvedené prípravky v jednom kroku čistia aj dezinfikujú. Veľmi hrubé znečistenie je nutné odstrániť mechanicky. Pretrieť handričkou s čistou vodou, alebo opláchnuť.

## 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 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	Expozíčný čas	Poznámka
Kanalizačné odpady, žraby, výlevky, sifóny a pod.	Jedenkrát za deň	BANOX SIFÓN tekutý	Koncentrát	K	30 min.	Zalívať koncentrátom podľa veľkosti, min. 100 ml a nechať pôsobiť 30 min.

## OKNÁ

Sko 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	Expozíčný čas	Poznámka
Rámy okien	1 x mesačne	LUCIA oranž	2,0 %	200 ml	-	Uvedený prípravok v jednom kroku čistí aj dezinfikuje. Veľmi hrubé znečistenie je nutné najprv odstrániť mechanicky
Sklenené výplne okien	1 x mesačne	PANTRA PROF. 06	0,2 %	20 ml	-	Príprava navlhko a nechať zaschnúť. Neleštiť! Prípravok čistí aj leští 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.

<b>Priestor – predmet čistenia a dezinfekcie</b>	<b>Frekvencia upratovania</b>	<b>Prostriedok určený na čistenie resp. dezinfekciu</b>	<b>Koncentrácia aplikáčného roztoku</b>	<b>Príprava roztoku na 10lit. vody</b>	<b>Expozíčný čas</b>	<b>Poznámka</b>
Svietidlá a vykurovacie telesá	Jedenkrát za mesiac	LUCCIA oranž	2,0 %	200 ml	-	Uvedený prípravok v jednom kroku čistí aj dezinfikuje. Veľmi hrubé znečistenie je nutné najprv odstrániť mechanicky

**POZNÁMKA: VŠETKY NEREZOVÉ PLOCHY A PLOCHY Z FAREBNÝCH KOVŮ SA DOPORUČUJE OŠETROVAŤ 1x TÝŽDENNE PRÍPRAVKOM AKTIVIT SHINE (koncentrát).**

**SKLADY**

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

<b>Priestor – predmet čistenia a dezinfekcie</b>	<b>Frekvencia upratovania</b>	<b>Prostriedok určený na čistenie resp. dezinfekciu</b>	<b>Koncentrácia aplikáčného roztoku</b>	<b>Príprava aplikáč. roztoku na 10 lit. vody</b>	<b>Expozíčný čas</b>	<b>Poznámka</b>
Podlaha	Jedenkrát za týždeň	LUCCIA oranž PANTRA prof. 07 AKTIVIT HP	2,0% 0,5% 1,0 %	200 ml 50 ml 100 ml	Do zaschnutia	Uvedené prípravky v jednom kroku čistia aj dezinfikujú. Veľmi hrubé znečistenie je nutné odstrániť mechanicky.
Umyvateľné povrchy stien	Jedenkrát za týždeň	LUCCIA oranž PANTRA prof. 07 AKTIVIT HP	2,0% 0,5% 1,0 %	200 ml 50 ml 100 ml	Do zaschnutia	Uvedené prípravky v jednom kroku čistia aj dezinfikujú. Veľmi hrubé znečistenie je nutné odstrániť mechanicky.
Povrch dverí a kľučky dverí	Jedenkrát denne	LUCCIA oranž PANTRA prof. 07 AKTIVIT HP	2,0% 0,5% 1,0 %	200 ml 50 ml 100 ml	Do zaschnutia	Uvedené prípravky v jednom kroku čistia aj dezinfikujú. Veľmi hrubé znečistenie je nutné odstrániť mechanicky.



Regály a odkladacie skrinky v sklade	Jeden krát denne	LUCIA oranž PANTRA prof. 07 AKTIVIT HP	2,0% 0,5% 1,0 %	200 ml 50 ml 100 ml	Do zaschnutia	Uvedené prípravky v jednom kroku čistia aj dezinfikujú. Veľmi hrubé znečistenie je nutné odstrániť mechanicky.
Rámy oken	1 x mesačne	LUCIA oranž	2,0 %	200 ml	-	Uvedený prípravok v jednom kroku čistí aj dezinfikuje. Veľmi hrubé znečistenie je nutné najprv odstrániť mechanicky
Skenené výplne oken	1 x mesačne	PANTRA PROF. 06	0,2 %	20 ml	-	Pretrieť navlika a nechať zaschnúť. Neleštiť! Prípravok čistí aj leští v jednom kroku.

## DEZINFEKCIA WC

Upratujú sa denne. Upratovanie je spojené s dezinfekciou.

Priestor – predmet čistenia a dezinfekcie	Frekvencia upratovania	Prostriedok určený na čistenie resp. dezinfekciu	Koncentrácia aplikáčného roztoku	Príprava aplikáč. roztoku na 10 lit. vody	Expozičný čas	Poznámka
Podlaha	Dvakrát denne	LUCIA oranž AKTIVIT HP	2,0 % 1,0 %	200 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	LUCIA oranž AKTIVIT HP	2,0 % 1,0 %	200 ml 100 ml	Do zaschnutia	Všetky uvedené prípravky v jednom kroku čistia aj dezinfikujú. Veľmi hrubé znečistenie je nutné odstrániť mechanicky.
Povrch dverí a kľučky dverí	Denne	LUCIA oranž	2,0 %	200 ml	Do zaschnutia	Uvedený prípravok v jednom kroku čistí aj dezinfikuje. Veľmi hrubé znečistenie je nutné najprv odstrániť mechanicky
Umývadlá, pisoáre, WC misy a pod., prípadne plochy	Denne	LUCIA tekutý prášok DESPRA SOMO WC(vodný kameň)	Koncentrát Koncentrát Koncentrát	- - -		Hrubé nečistoty je nutné mechanicky očistiť abrazívnym čistiacim prostriedkom, potom naniesť niektorý z uvedených

znečistené vodným kameňom (nie kovové!)		PANTRA PROF. 05 (vodný kameň)	20 % - konc.	2000 ml	10 minút	prostriedkov, nechať pôsobiť cca 10 min. a opláchnuť vodou.
Vane a sprchovacie kúpy	Denne	LUCIA tekutý prášok DESPRA PANTRA PROF. 05 AKTIVIT HP	Koncentrát Koncentrát 20 % - konc. 2,0 %	- 2000 ml 200 ml	Do zaschnutia	Hrubé nečistoty je nutné mechanicky očistiť abrazívnym čistiacim prostriedkom, potom naniesť niektorý z uvedených prostriedkov, nechať pôsobiť cca 10 min. a opláchnuť vodou.
Sifóny	Jedenkrát za týždeň	AKTIVIT HP	Koncentrát	K	30 minút	100 ml koncentrátu naliať do sifónu a nechať pôsobiť 30 min.

### 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 aplikáčného roztoku	Príprava aplikáč. roztoku na 10 lit. vody	Expozíčný čas	Poznámka
Podlaha	Dvakrát denne Dezinfekcia, týždenne	ELCT AKTIVIT HP	0,5% 2,0%	50 ml 200 ml	Do zaschnutia	Uvedený prípravok dobre odstraňuje aj mastnoty a šmuly od podlážok, vhodný na všetky druhy dlažby.
Podlahy pri biologickej kontaminácii (zvraky, moč, výkaly, krv)	Po každej náhodnej kontaminácii	BANOX HOSPITAL	2%	200 ml	Do zaschnutia	Dezinfekčný a čistiaci prostriedok, vhodný aj v prípade epidémií.
Malé plochy – drevo – všetok umývateľný nábytok, rámy postelí, rámy dverí, dvere, výplne dverí, parapety okien, všetky umývateľné nátery stien, zábradlia a pod.	Jedenkrát za deň a pri každej náhodnej kontaminácii	AKTIVIT ošetrojúci mydlový čistíč na nábytok	3 odmerky na 5 l vody	3 vrchnáky na 5 l vody	Do zaschnutia	Uvedený prípravok jemne čistí a dôkladne ošetruje drevené povrchy. Neznecháva mastný film.

Povrch dver a kľučky dver	Kľučky (denne) Drevené povrchy (podľa potreby)	LUZIA oranž AKTIVIT ošetrojúci mydlový čistič na nábytok	2,0 % 3 odmerky na 5 l vody	200 ml 3 vrchnáky na 5 l vody	Do zaschnutia	Uvedený prípravok jemne čistí a dôkladne ošetruje drevené povrchy. Nezanecháva mastný film.
Povrch barového pultu	Viacrát denne, po každom znečistení	PANTRA PROF. 06 BANN KAZ	0,2 % 0,5 % 3 odmerky na 5 l vody	20 ml 50 ml 3 vrchnáky na 5 l vody	-	Pretrieť navlhko a nechať zaschnúť. Neleštiť! Prípravok čistí aj lešti v jednom kroku. HYGEM FORTE účinne dezinfikuje.
Stoly - povrch	Viacrát denne, po každom znečistení	PANTRA PROF. 06 BANN KAZ	0,2 % 0,5 % 3 odmerky na 5 l vody	20 ml 50 ml 3 vrchnáky na 5 l vody	-	Pretrieť navlhko a nechať zaschnúť. Neleštiť! Prípravok čistí aj lešti v jednom kroku. HYGEM FORTE účinne dezinfikuje.
Stoličky	Drevená časť jedenkrát týždenne	AKTIVIT ošetrojúci mydlový čistič na nábytok	3 odmerky na 5 l vody	3 vrchnáky na 5 l vody	Do zaschnutia	Uvedený prípravok v jednom kroku čistí aj dezinfikuje. Veľmi hrubé znečistenie je nutné najprv odstrániť mechanicky
Rámy okien a parapety	1 x mesačne	AKTIVIT ošetrojúci mydlový čistič na nábytok	3 odmerky na 5 l vody	3 vrchnáky na 5 l vody	Do zaschnutia	Uvedený prípravok jemne čistí a dôkladne ošetruje drevené povrchy. Nezanecháva mastný film.
Sklenené výplne okien	1 x mesačne	PANTRA PROF. 06	0,2 %	20 ml	-	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. Umýť 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	Konzentrácia aplikačného roztoku	Príprava aplikáč. roztoku na 10 lit. vody	Expozíčný čas	Poznámka
--	---------------------------	--	--	---	------------------	----------

Poháre	Po každom použití	LUCIA oranž PANTRA prof. 07	2,0 % 0,5%	200 ml 50 ml	Do zaschnutia	Na riad použiť detergent s antibakteriálnou prísadou po umytí opláchnuť a nechať zaschnuť.
Drez na umývanie riadu	Po každom použití	AKTIVIT HP BANOX	2,0 % 4,0 %	200 ml 400 ml	Do zaschnutia	Po mechanickom očistení saponátom ( ELZA antibakt. ) poliat celú plochu 2,0 % roztokom AKTIVIT HP, alebo BANOX, a nechať zaschnuť.
Dezinfekcia riadu	Jedenkrát do týždňa	AKTIVIT HP BANOX	2,0 % 4,0 %	200 ml 400 ml	Namočiť na 20 minút	Uvedené prípravky radikálne dezinfikujú. Sú vhodné aj v prípade epidémií.
Tanierky, poháre ( v umývačke riadu).	Po každom použití	AKTIVIT UR AKTIVIT OUR	1 až 5 g/l vody v tanku 01 až 0,6 g/l vody v tanku	Pomocou dávkovacieho zariadenia	Podľa programu umývačky	AKTIVIT UR je intenzívny umývací prostriedok do umývačiek, AKTIVIT OUR je oplachovací prostriedok, vhodný na biely riad a sklo.
Umývačka riadu (dezinfekcia)	Jedenkrát do týždňa	BANN KAZ	2,0 %	200 ml do tanku	Po dobu trvania oplachovacieho programu	Pred dezinfekciou je nutné odstrániť prípadné zvyšky jedla a nečistoty z mriežky filtra v umývačke.
Utierky, hubky na umývanie riadu	Po každom použití	AKTIVIT HP BANOX	2,0 % 4,0 %	200 ml 400 ml	Namočiť na 20 minút	Uvedené prípravky radikálne dezinfikujú. Sú vhodné aj v prípade epidémií.

### ŠATŇA A KANCELÁRIA

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 aplikáčného roztoku	Príprava aplikáč. roztoku na 10 lit. vody	Expozíčný čas	Poznámka
---	------------------------	--	----------------------------------	---	---------------	----------

Podlaha	Jedenkrát za týždeň	LUCIA oranž AKTIVIT HP	2,0 % 1,0 %	200 ml 100 ml	Do zaschnutia	Všetky uvedené kroky v jednom kroku dezinfikujú. znečistenie je nutne odstrániť mechanicky.
Umyvateľné povrchy stien	Jedenkrát za týždeň	LUCIA oranž AKTIVIT HP	2,0 % 1,0 %	200 ml 100 ml	Do zaschnutia	Všetky uvedené kroky v jednom kroku dezinfikujú. znečistenie je nutne odstrániť mechanicky.
Povrch dverí a kľučky dverí	Jedenkrát denne	LUCIA oranž	2,0 %	200 ml	Do zaschnutia	Uvedený prípravok v jednom kroku čistí aj dezinfikuje. Veľmi hrubé znečistenie je nutne odstrániť mechanicky.
Regály a odkladacie skrinky	Jedenkrát denne	LUCIA oranž AKTIVIT HP BANN KAZ	2,0 % 1,0 % 1,0 %	200 ml 100 ml 100 ml	Do zaschnutia	Všetky uvedené kroky v jednom kroku dezinfikujú. Veľmi hrubé znečistenie je nutne odstrániť mechanicky.
Rámy okien	1 x mesačne	LUCIA oranž	2,0 %	200 ml	-	Uvedený prípravok v jednom kroku čistí aj dezinfikuje. Veľmi hrubé znečistenie je nutne odstrániť mechanicky.
Sklenené výplne okien	1 x mesačne	PANTRA PROF. 06	0,2 %	20 ml	-	Pretrieť navližko a nechať zaschnúť. Neleštiť! Prípravok čistí aj leští v jednom kroku.
Nábytok - šatňa	1 x denne	LUCIA oranž	2,0 %	200 ml	Do zaschnutia	Uvedený prípravok v jednom kroku čistí aj dezinfikuje. Veľmi hrubé znečistenie je nutne 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.

<b>Priestor – predmet čistenia a dezinfekcie</b>	<b>Frekvencia upratovania</b>	<b>Prostriedok určený na čistenie resp. dezinfekciu</b>	<b>Konzentrácia aplikáčného roztoku</b>	<b>Príprava aplikáč. roztoku na 10 lit. vody</b>	<b>Expozíčný čas</b>	<b>Poznámka</b>
Ruky	Podľa potreby	BANN DERM	Konzentrát	-		Dôkladne umyť klasickým spôsobom.
Odev znečistený krvou a potravinami	Pred práním	BANN KAZ PEROXON	1,0 % 2,0%	100 ml 200 g	60 min. 60 min.	Pred práním vykonať dezinfekciu, prípravok PEROXON možno pridať aj do prania.
Obuv	Denne spravidla po skončení pracovnej doby	LUCIA oranž KVART FORTE	2,0 % Konzentrát	200 ml K	Do zaschnutia	Obuv riadne poumývať prípravkom LUCIA a vnútrajšok vystrekať prípravkom KVART.

### **PRIESTOR PRE UPRAŤOVACIE NÁRADIE, 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, 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, vylevu pravidelne čistíme a jedenkrát do týždňa dezinfikujeme ako sifóny.

Handry, mopy, utierky kefy	Denne po skončení upratovania	AKTIVIT HP BANOX	2,0 % 4,0 %	200 ml 400 ml	20 minút	namočiť
	Vedrá, držiaky, rukavice	Denne po skončení upratovania	AKTIVIT HP BANOX	2,0 % 4,0 %	200 ml 400 ml	Do zaschnutia

## **SPRÁVNÁ VÝROBNÁ PRAX:**

### **Povinnosti osôb pracujúcich na pracovisku:**

**Prevádzkovateľ, vedúci prevádzky:** Zamestnávať iba osoby odborne a zdravotne spôsobilé. Zabezpečiť pracovníkom vhodný pracovný odev a pracovné pomôcky. Ďalej zabezpečiť pracovníkom pravidelné školenie bezpečnosti práce a vedie o tom evidenciu. Zabezpečiť preškolenie nových pracovníkov po nástupe. Pravidelne kontroluje bezpečnosť práce na pracovisku a v prípade nežiadúcich stavov zabezpečí účinné nápravné opatrenia. Kontroluje manipuláciu so surovinami a dodržiavanie technologických postupov. Kontroluje sanitáčne, dezinfekčné a dezinfekčné práce a vedie o tom evidenciu. Kontroluje manipuláciu s komunálnym a organickým odpadom.

Zabezpečuje a kontroluje teda nasledovné činnosti v zmysle § 26 zákona NR SR č. 355/2007 o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov (viď nižšie citované ustanovenia § 26 vzťahujúce sa zariadenia spoločného stravovania):

- a) zabezpečiť, aby do výrobných a skladovacích priestorov nevstupovali neoprávnené osoby, a zamedziť vodeniu a vpúšťaniu zvierat do priestorov zariadenia spoločného stravovania okrem priestorov určených na konzumáciu stravy, do ktorých môžu vstupovať zrakovo postihnuté osoby aj v sprievode vodiaceho psa,
- b) zabezpečiť pri výrobe pokrmov ich zdravotnú neškodnosť a zachovanie ich výživovej a zmyslovej hodnoty a vylúčenie nežadúcich vplyvov z technologického postupu prípravy pokrmov,
- c) postupovať pri výrobe pokrmov a nápojov podľa zásad správnej výrobnéj praxe) dodržiavať pracovné postupy, miesta alebo operácie technologických procesov, ktoré sú kritické pri zabezpečovaní zdravotnej neškodnosti pokrmov a nápojov, a dodržiavať požiadavky na výrobu, prípravu a podávanie pokrmov a nápojov,
- d) zabezpečovať sústavnú kontrolu pri preberaní surovín a viesť o vykonanej kontrole evidenciu počas piatich

rokov,

- e) zabezpečovať a kontrolovať podmienky dodržania zdravotnej neškodnosti uskladňovaných surovín, polovýrobkov, polotovarov, hotových pokrmov a nápojov,
  - f) zabezpečovať ochranu hotových pokrmov a nápojov pred ich znėhodnotením,
  - g) zabezpečovať plynulú dodávku pitnej vody a teplej vody do zariadenia spoločného stravovania,
  - h) zabezpečovať kontrolu ukazovateľov kvality pitnej vody podľa osobitného predpisu,24) ak je zariadenie zásobované z vlastného vodného zdroja,
  - i) zabezpečovať výživovú hodnotu hotových pokrmov a nápojov podľa odporúčaných výživových dávok, ak ďalej nie je ustanovené inak,
  - j) zabezpečiť pred výdajom stravy odber vzoriek pripravených hotových pokrmov, ich uchovanie a o odobratých vzorkách viesť dokumentáciu, ak ďalej nie je ustanovené inak,
  - k) kontrolovať dodržiavanie osobnej hygieny zamestnancov,
  - l) zabezpečovať a kontrolovať čistotu zariadenia a prevádzkových priestorov,
  - m) vypracovať prevádzkový poriadok a predložiť ho regionálnemu úradu verejného zdravotníctva na schválenie, ako aj návrh na jeho zmenu.
- (5) Povinnosti podľa odseku 4 písm. i) a j) sa nevzťahujú na prevádzky verejného stravovania, stánky s rýchlym občerstvením a iné zariadenia s ambulatným predajom pokrmov a nápojov a na hromadné podujatia.

Ďalej:

- 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. 465/2005, zákon ktorým sa mení a dopĺňa zákon č. 377/2004 Z. z. o ochrane nefajčiarov a o zmene a doplnení niektorých zákonov

**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 odevé, 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:

- **533/2007 Vyhláška** Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky o podrobnostiach o požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania
- **140/2008 Zákon**, ktorým sa mení a dopĺňa zákon č. 124/2006 Z. z. o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení zákona č. 309/2007 Z. z. a o zmene a doplnení zákona č. 355/2007 Z. z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov
- Zákon NR SR č. 355/2007 o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov.
- Legistiáta v oblasti potravín - 195/2007 zákon, ktorým sa mení a dopĺňa zákon NR SR č. 152/1995 Z. z. o potravinách v znení neskorších predpisov
- Potravinový kódex SR - všeobecná časť, komoditné hlavy
- Zákon o metrologii a vykonávacía vyhláška
- Zákon o zhode
- Správna výrobná prax - systém kritických bodov, sanitáčny 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 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 ostríhané 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 kefký, (

Po skončení práce (pracovnej smeny) 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 neskorších predpisov
- Potravinový kódex SR - všeobecná časť, komoditné hlavy
- Zákon o metrologii a vykonávacia vyhláška
- Zákon o zhode
- Správna výrobná prax - systém kritických bodov, sanitáčny 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 dátumu spotreby a doby minimálnej trvanlivosti - význam, opatrenia pri prekročení
- Spolupráca s orgánmi potravinového dozoru
- Zodpovednosť a sankcie

Účasť na školení musí byť potvrdená písomne.

### **Záver :**

Užívateľ je povinný každú podstatnú zmenu týkajúcu sa prevádzkového poriadku hlásiť schváliteľovi.

## **VZORY SÚVISIACICH FORMULÁOV:**

- 1) Záznam z monitorovania CP1**
- 2) Záznam z monitorovania CCP 1**
- 3) Záznam z monitorovania CCP 2**
- 4) Záznam o nápravnom opatrení v CP1**
- 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**