

SANITAČNÍ ŘÁD

Kantýna KHN a.s.

1. Úklid zajišťují pracovníci úklidové služby KHN a.s. 2x denně na vlhko dle platného dezinfekčního řádu a harmonogramu práce (obklady, podlahy, WC, chodby, atd.). Zaměstnanci úklidu nepřicházejí do styku s potravinami, ani s její manipulací.
2. Pracovníci úklidu mají čisticí prostředky uložené v místnosti určené pro úklid.
3. Průběžný úklid:
Tento úklid se provádí během provozu v takovém rozsahu, aby na pracovišti i pomocných provozech byla zachována čistota a aby při zacházení se surovinami a potravinami byly používány vždy čisté předměty a zařízení. Zvláště nutné je průběžně odstraňovat zbytky surovin nebo jiná znečištění z pracovních ploch, umývat použité nástroje, obaly a technická zařízení. Důležité je průběžné odstraňování odpadů a odpadových nádob, které jsou v dosahu běžného provozu. Pozornost je třeba věnovat i stolům v jídelně a výdejním pultům.
Vedoucí nebo jeho zástupce nařídí pracovníkům:
 - a) běžný úklid po skončení každé činnosti,
 - b) úklid po expedici teplého pultu,
 - c) mytí nádobí, náčiní, strojů a vybavení po každém použití,
 - d) úklid po ukončení směny,
 - e) 1x týdně sanitární den spojený s dezinfekcí všech pracovních ploch, podlah, obkladů, chladicích zařízení a myčky nádobí s předepsanými dezinfekčními prostředky; dále vyřadit poškozené nádobí, náčiní a nahlásit požadavky na případné opravy zařízení,
 - f) ve skladech zajistit běžný denní úklid,
 - g) denní kontrolu čistoty chladicích a mrazicích zařízení a jejich sanitaci.
4. V rámci prevence 1x ročně deratizační opatření, v případě výskytu hlodavců nebo hmyzu neprodleně. Tuto činnost provádí pracovníci objednané odborné firmy.
5. V případě výskytu infekčního onemocnění se provádí opatření dle pokynů pracovníků KHS. Odpovědná osoba - vedoucí stravovacího provozu a vedoucí kantýny.
6. 1x ročně malování kantýny.