

SANITAČNÍ ŘÁD

Stravovací provoz KHN a.s.

Sanitační řád je technicko-organizační směrnici k zajištění hygienických požadavků.

1. Úklid je zajišťován úklidovou službou KHN a.s. Všechny prostory se uklízí navlhko mopovou metodou, tj. na každou místnost čistý mop. Používají se dezinfekční přípravky dle platného Dezinfekčního řádu, ve kterém se uvádí účinnost koncentrace a doba expozice dezinfekčních přípravků. Pracovnice úklidu pracují dle harmonogramu práce (denní, týdenní), který vypracovává vedoucí úklidu. Na pracovišti jsou k dispozici dva úklidové vozíky, čisticí a dezinfekční prostředky jsou uloženy v úklidové místnosti. Veškeré úklidové prostředky jsou vydávány vedoucí úklidu. Zaměstnanci úklidu nepřicházejí do styku s potravinami.

2. 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. Průběžně se odstraňují zbytky surovin nebo jiná znečištění z pracovních ploch, umývají se použité nástroje, nádobí, obaly a technické zařízení. Důležité je průběžné odstraňování odpadů a odpadových nádob, které jsou v dosahu běžného provozu. V čistotě jsou udržovány stoly v jídelně a výdejní pulty. Ve skladech potravin a chladírnách se provádí denní úklid.

Zaměstnanci stravovacího provozu provádí:

- a) běžný úklid a dezinfekce po skončení každé činnosti,
- b) úklid a dezinfekce po expedici stravy,
- c) mytí nádobí, náčiní, strojů a kuchyňského vybavení po každém použití,
- d) úklid a dezinfekce po ukončení směny.

3. 1x týdně sanitární den spojený s dezinfekcí všech pracovních ploch, podlah, obkladů a kuchyňského vybavení dezinfekčním prostředkem. Provádí se kontrola a vyřazení poškozeného nádobí a náčiní, zkontroluje se provoz a zajistí případné opravy zařízení a vybavení.

4. 1x týdně se provádí odmrazování chladniček, 1x za 2 měsíce odmrazování mrazicího zařízení.

5. V rámci prevence 1x ročně deratizační opatření, v případě výskytu hlodavců nebo hmyzu neprodleně. Tuto činnost provádí pracovníci objednané odborné firmy.

6. Zbytky jídel se uchovávají v určené chladírně mimo stravovací provoz. Odvoz zbytků jídel a odpadků, vzniklých při zpracování potravin, pravidelně odváží smluvní firma.

7. V případě výskytu infekčního onemocnění se informuje vedoucí stravovacího provozu a následně ústavní hygienička, která spolupracuje s KHS.

8. 1x ročně se provádí malování stravovacího provozu.