



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Škola jako centrum celoživotního učení – další vzdělávání maloobchodních prodejců

CZ.1.07/3.2.05/02.0024



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

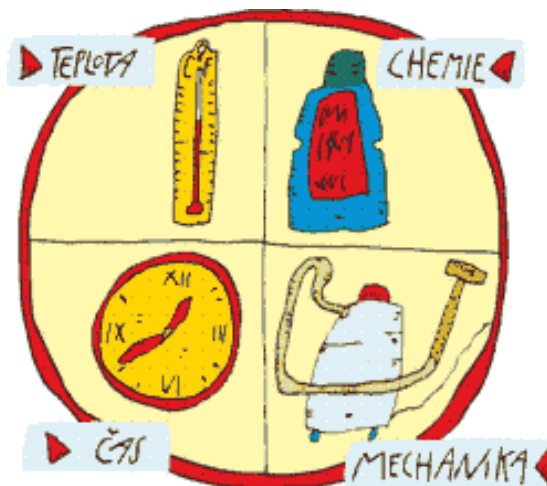
MODUL 1

Hygienické požadavky na prodejny

Číslo 4

ČIŠTĚNÍ

- Čištění je proces, kterým je možno **odstranit velké množství mikroorganismů, ale ne zabít**. Po skončení čištění se provádí většinou dezinfekce, někdy mohou být oba procesy zkombinované.



DEZINFEKCE

- Dezinfekce je proces „destrukce“ mikroorganismů, obvykle však **ne bakteriálních spor**. Nemusí zabít všechny mikroorganismy, ale snížit jejich počet na úroveň, která není ani zdravotně škodlivá, ani nesnižuje kvalitu potravin. Dezinfekce může být dosaženo **za použití tepla, chemikálií, ozařování nebo UV záření**.





INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

KDY POUŽÍT DEZINFEKCI??

- Dezinfekci je obvykle nutné používat pouze na ty povrchy, kde přítomnost mikroorganismů na dané úrovni bude mít nežádoucí efekt na zdravotní nezávadnost nebo kvalitu potravin, s kterou povrch přichází do styku.



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Dezinfekce je normálně omezována na:

- povrchy v přímém **kontaktu s potravinou**
- povrchy v přímém **kontaktu s rukou**
- **povrch ovoce a zeleniny**, která je určena k přímé konzumaci
- **ruce** (tam, kde je to potřebné)

KDY POUŽÍT DEZINFEKCI??

- Protože jsou mikroorganismy málokdy pohyblivé a musí být fyzicky přeneseny na potravinu, **není nutná dezinfekce povrchů, které nejsou v přímém kontaktu s potravinou** (podlahy, zdi).
- **Povrchy**, které nepřicházejí do přímého kontaktu s potravinou, ale **jsou poměrně často v kontaktu s rukama** (madla, vypínače), musí být dezinfikovány, aby se zabránilo tvorbě a přenášení mikroorganismů rukama.

POSTUPY A METODY ČIŠTĚNÍ

Proces čištění a dezinfekce se obvykle skládá ze šesti základních kroků:

- **Předčištění:** odstranění hrubých nečistot, špíny a zbytků, oplach anebo namočení
- **Hlavní čištění:** odstraňování mastnoty a špíny z povrchu za použití detergentu
- **Mezioplach:** odstranění uvolněné špíny a zbytků, chemická neutralizace zbytků detergentu
- **Dezinfekce:** zničení zbylých mikroorganismů
- **Závěrečný oplach:** odstranění dezinfekčních prostředků
- **Vysušení:** odstranění oplachové vody

POSTUPY A METODY ČIŠTĚNÍ

- U lehce znečištěných povrchů může být **předčištění spojeno s hlavním čištěním**. Spojit je rovněž možno **hlavní čištění s dezinfekcí**, pokud se používají čisticí prostředky, které jsou kombinací detergentu a dezinfekční látky. Čištění se tak stává třístupňovým procesem – **hlavní čištění, oplach, vysušení**.
- Pokud neexistuje riziko pachové kontaminace, je možno vypustit i závěrečný oplach. Sušení může být prováděno buď přirozenou cestou, jako například sušení vzduchem, nebo fyzikální cestou za použití jednorázových papírových utěrek nebo horkého vzduchu.

PLÁN ČIŠTĚNÍ

1. Plán čištění musí být k dispozici **v písemné podobě, jasný a výstižný**, aby zaručil, že personál bude bez problémů vykonávat předepsané instrukce a bude dosaženo daného cíle. Písemné instrukce musí obsahovat:
2. **Co** bude čištěno.
3. **Kdo** bude čistit.
4. **Kdy** se má čistit (frekvence).
5. **Čas** potřebný k čištění.
6. Používané **chemikálie, pomůcky a zařízení**.
7. Požadovaný **standard (výsledek) čištění**.
8. **Bezpečnostní pokyny**.
9. **Ochranné pracovní oblečení**, které musí být používáno.
10. Kdo je odpovědný za zkontrolování výsledku čištění.
11. Kdo zaznamená, že čištění bylo provedeno.



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

DERATIZACE A DEZINSEKCE – Kontrola škůdců

- **Kontrola škůdců** je důležitá zejména z pohledu **zabránění šíření nemocí**, ačkoliv existuje mnoho dalších důvodů k prevenci zamoření prostor prodejen škůdci.
- Jedním z důvodů je **zabránění** tomu, aby případná **kontaminace potravin hlodavci** nebo **ptáky** nebyla **příčinou otravy z potravin**. Hlodavci jsou všežravci, jejich potravou jsou často odpadky, organické zbytky apod. Krysy a potkani žijí v kanálech v blízkém kontaktu s dalšími zvířaty. Na svém těle nebo uvnitř těla, na končetinách nebo ústním otvoru často přenášejí bakterie způsobující otravu z potravin. Pokud se dostanou do potravinářských prostor, mohou přenášet tyto bakterie na potraviny nebo na potravinářské povrchy. Přenos se uskutečňuje chlupy, srstí, trusem, močí, ústy a končetinami.



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

DERATIZACE A DEZINSEKCE – Kontrola škůdců

- Dalšími důvody jsou **zabránění zbytečné likvidace potravin** a s tím spojeným finančním ztrátám (kontaminace potravin, poškození obalů škůdci atd.) nebo **prevence materiálních škod na budovách a zařízeních** způsobených okusováním elektrické izolace, potrubí a různých rozvodů hlodavci.
- Nejrozšířenějšími škůdci v potravinářských provozech jsou:
 - **Hlodavci** (myši, potkani, krysy...)
 - **Hmyz** (mouchy, vosi, švábi, rybenky, skladištní škůdci a mravenci...)
 - **Ptáci** (holubi, vrabci, špačci...)
 - **Roztoči.**



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

DERATIZACE A DEZINSEKCE – Kontrola škůdců

- **Likvidaci škůdců** by měla provádět **proškolená a autorizovaná osoba**, kterou může být vlastní zaměstnanec nebo častěji externí spolupracovník (nejlépe odborný DDD servis).
- Pokud si zajišťuje provozovatel obchodu ochrannou dezinfekci a deratizaci svépomocí, je nutné zavést **monitoring škůdců**, tedy sledovat v pravidelných intervalech výskyt škůdců a zejména stopy po jejich působení a vést o tom evidenci.



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

DERATIZACE A DEZINSEKCE – Kontrola škůdců

- V případě použití mechanických nebo chemických deratizačních nebo dezinfekčních prostředků se musí zodpovědný zaměstnanec vždy **důsledně řídit pokyny od výrobce na obale.**
- Zejména dodržet umístění nástrah mimo prostory, kde se manipuluje s nebalenou potravinou, lapače hmyzu neumísťovat nad nebalenými potravinami. V případě problémů se však doporučuje spolupráce s odborným DDD servisem.