



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

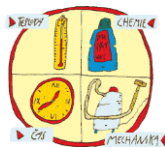
#### Číslo 4



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

#### 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**.



<http://www.zelenahezda.cz/mame-reseni-prohase-reseni-pro-dezinfekci-a-hygenudruhy-dezinfekce>



### KDY POUŽIT 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.



### 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.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

### 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 zamorení 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, vosí, 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 dezinfekcí a deratizací 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.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---