

Prevádzkový poriadok a Hygienicko-sanitačný program

Spoločnosť:

Názov spoločnosti	Kliknutím zadáte text.
IČO	Kliknutím zadáte text.
Sídlo spoločnosti	Kliknutím zadáte text.
Telefónne číslo	Kliknutím zadáte text.
E-mail	Kliknutím zadáte text.
V zastúpení	Kliknutím zadáte text.
Zapísaná v	OR Okresný súd ..., odiel: ..., vložka č. ...

Predmet činnosti:

Kúpa tovaru na účely jeho predaja konečnému spotrebiteľovi (maloobchod) alebo iným prevádzkovateľom živnosti (veľkoobchod)

**TOTO JE
DEMO UKAZKA**

Dokument vypracoval	Kliknutím zadáte text.
Dátum vypracovania	Kliknutím zadáte dátum.
Dokument schválil	Kliknutím zadáte text.
Dátum schválenia	Kliknutím zadáte dátum.
Regionálny hygienik	Kliknutím zadáte text.
Dokument účinný od	Kliknutím zadáte dátum.

Podpisy:

Vypracoval

Schválil

Regionálny hygienik

1 Výklad pojmov

Sanitácia - je činnosť, ktorou sa vytvárajú a zabezpečujú bezchybné hygienické podmienky prostredia a zahŕňa nasledujúcu činnosť - dekontamináciu, dezinfekciu, deratizáciu a dezinsekcii.

Dekontaminácia - je odstraňovanie nečistôt zo surovín, prostredia, zariadenia metódou

- suchého čistenia (mechanicky, aeromechanicky)
- mokrého čistenia (hydromechanicky).

Dezinfekcia - je ničenie choroboplodných zárodkov.

Deratizácia - je ničenie epidemiologicky závažných hlodavcov (potkanov, myší a iných).

Dezinsekcia - je ničenie článkonožcov (hmyz, roztoče), ktoré prenášajú choroboplodné zárodky. Vykonáva sa mechanicky, termicky a chemicky.

Sterilizácia - je ničenie alebo odstraňovanie všetkých druhov mikroorganizmov z predmetov a materiálov.

Hygienický režim - je súhrn hygienických opatrení vykonávaných v procese výroby, manipulácie a obehu výrobkov.

Alimentárne ochorenie - je ochorenie infekčnej alebo toxickéj povahy spôsobené požitím kontaminovanej potravy alebo vody choroboplodnými mikroorganizmami alebo ich toxínmi.

Expozičný čas - je čas pôsobenia roztoku dezinfekčných prostriedkov na mikroorganizmy, počas ktorého dôjde k ničeniu choroboplodných mikroorganizmov.

Koncentrácia roztokov dezinfekčných prípravkov - je množstvo dezinfekčných prípravkov v gramoch na 100 ml vody.

Konečná likvidácia nebezpečných odpadov - odpadov je zdravotne bezchybné zneškodnenie odpadov metódami chemickej neutralizácie, spálením alebo uložením.

**TOTO JE
DEMO UKAZKA**

2 Charakteristika zariadenia

- sklad ovocia a zeleniny v (adresa, podrobnejšie umiestnenie)
- sklad pozostáva z (napr. troch chladiacich boxov s kapacitou 50 ton)
- súčasťou je aj umýváreň s pitnou vodou z obecného vodovodu, teplá voda je zabezpečená (... 2 vlastnými bojlermi)
- tekutý odpad z umývacieho dresu a WC je odvedený do (...vlastnej vodotesnej žumpy)
- odpadový papier a plasty separujeme, odvoz zabezpečuje a zmluva je uzatvorená s (Obecným úradom, firmou)
- biologický odpad odváža (Obecný úrad, firma) na základe zmluvnej spolupráce prostredníctvom firmy
- odpady sa ukladajú iba do nádob na to určených a pravidelne sú odstraňované z prevádzky
- kontajnery sú uzatvárateľné krytmi proti vnikaniu škodcov a následnej prípadnej manipulácií
- sklady odpadu sú udržiavané v čistote, bez škodcov
- všetok odpad sa odstraňuje hygienickým a pre životné prostredie priaznivým spôsobom v súlade s právnymi predpismi spoločenstva uplatniteľnými v tomto zmysle a nepredstavuje priamy alebo nepriamy zdroj kontaminácie.

- zariadenie je vetrané umelo a vykurované prostredníctvom klimatizácie/alebo inak - dopísať

TOTO JE

2.1 Otváracie hodiny

doplniť

DEMO UKAZKA

2.2 Zloženie prevádzky

napríklad:

- 3 sklady
- kancelária
- denná miestnosť
- šatňa
- zariadenie pre osobnú hygienu pracovníkov – WC, sprcha, umývadlo s tečúcou studenou a pitnou teplou vodou
- priestor pre upratovačku s výlevkou

2.3 Zásobovanie pitnou vodou

Prevádzka je zásobovaná pitnou vodou z (obecného vodovodu), ktorý je pod nepretržitou kontrolou. Prívod tečúcej teplej vody je zabezpečený (dvomi vlastnými elektrickým bojlermi).

2.4 Riešenie odpadov

Odpad, ktorý vzniká v našej prevádzke delíme na papier, plasty a biologický odpad. Papier a plasty separujeme, odvoz zabezpečuje a zmluva je uzatvorená s (Obecným úradom).

2.5 Rozvoz tovaru

Tovar sa rozváža vlastným izotermickým vozidlom. Tovar sa preváža na podložkách a čistota vozidla je pravidelne kontrolovaná a zabezpečovaná. Ovocie a zelenina sa preváža v kartónových krabiciach alebo v zeleninových plastových prepravkách, tzv. PE, HV, HM a HL.

Za správne vykonávanie všetkých potrebných činností je zodpovedný [Kliknutím zadáte text..](#)

3 Sanitácia

- je činnosť, ktorou sa vytvárajú a zabezpečujú bezchybné hygienické podmienky prostredia a zahŕňa - **dezinfekciu, deratizáciu, dezinsekciiu.**

Upratovanie a čistenie vykonávajú zamestnanci priebežne a po skončení prevádzky. Dezinfekcia je vykonávaná na základe vypracovaného sanitačného programu a v epidemiologicky závažných a odôvodnených prípadoch je vykonávaná na základe nariadenia štátneho okresného hygienika, podľa jeho pokynov. Kontrolu koncentrácie roztokov, dobu expozície, oplachovanie a sušenie kontroluje vedúci prevádzky.

3.1 Pomôcky

- mechanické: kefy, handry, metly, lopatky, vedrá, hubky, drôtenky z umelej hmoty, utierky
- chemické: čistiace prostriedky - jasný, úr, čif, nycos, dezinfekčné prostriedky: savo – koncentrácia 3,0 až 10,0; expozičný čas 30 min.

Pomôcky určené k upratovaniu nečistých častí prevádzky sú označené a odložené oddelene od pomôcok určených na čistenie pracovných plôch a zariadení prichádzajúcimi do priameho kontaktu s potravinami.

Zoznam pomôcok

Miesto	Pracovné pomôcky
Podlahy	metla, vedro, handra
Pracovné stoly	vedro, handra
Pracovné pomôcky	vedro, kefy, hubky
Chladiaci sklad	vedro, metla, handra
Vozidlá	metla, vedro, handra

3.2 Miesto uloženia pomôcok

Čistiace a dezinfekčné prostriedky a pomôcky na sanitáciu sa ukladajú v mieste na to určenom, oddelene od potravín. Dodržiavame nasledovné zásady:

- používame prostriedky vhodné pre materiál daného povrchu (dlažba, nerez, PVC a pod.)
- používame vhodnú metódu s ohľadom na dĺžku pôsobenia, možnosť použitia mechanických pomôcok, koncentráciu prostriedku a teplotu vody vo vhodnú dobu a vo vhodných intervaloch
- používame vhodné pomôcky
- pred vlastným čistením a dezinfekciou odstránime zvyšky nečistôt dostatočným oplachom alebo zametáním, po dezinfekcii zabezpečujeme dostatočný oplach

3.3 Postup pri čistení a dezinfekcii

3.4 Deratizácia a dezinfekcia

Pre výskyt hmyzu a hlodavcov je veľmi významné vykonávanie preventívnych opatrení:

- udržiavanie čistoty a poriadku v prevádzke a jej okolí
- uskladňovanie odpadkov v nádobách s tesne priliehajúcim krytom
- pravidelné odstraňovanie odpadkov a dezinfekcia odpadových nádob
- vylúčenie možnosti vnikania škodcov do prevádzky

4 Podrobný sanitačný režim

Podrobný sanitačný režim je súhrnom sanitačných a hygienických úkonov v zmysle Správnej hygienickej praxe skladových, hygienických a ostatných priestorov. Je záväzný pre všetkých zamestnancov v zmysle pracovného zaradenia. Za jeho dodržiavanie zodpovedá **Kliknutím zadáte text.**

Čistiace pomôcky na podlahy sú ukladané na určenom mieste vo tak, aby sa pomôcky oddelených skupín nemiešali. Pomôcky na stoly sú uložené v Textilné čistiace pomôcky sa musia denne vyprať v teplej vode s čistiacim prostriedkom, 1 x týždenne dezinfikovať ponorením 5% roztoku Sava a nechať dôkladne vysušiť.

Postup čistiaceho a dezinfekčného programu:

4.1 Denné upratovanie

Sanitačný úkon	Čistiaci prostriedok	Pracovný postup
Chladnička Mrazničky	Jar, ocot	počas prevádzky udržiavať v čistote, podľa potreby a hlavne pred zásobením tovarom vyčistiť z vnútra
Pracovné dosky	Jar, Savo	počas prevádzky udržiavať v čistote a priebežne umývať, po skončení činnosti dôkladne poumývať kefou s čistiacim a dezinf. prostriedkom, opláchnuť vodou a nechať samovoľne vysušiť
Pracovné stoly celoantikorový a drevený pracovný stôl	Jar, Citra, Savo, ecotauchreiniger, ocot	počas prevádzky udržiavať v čistote, po skončení činnosti dôkladne vyčistiť s čistiacim a dezinfekčným prostriedkom aj v menej prístupných drážkach a police pod pracovnými stolmi
Drezy na umývanie bieleho, kuchynského riadu, surovín	toro, Citra, Savo, fixinela	počas prevádzky udržiavať v čistote, po skončení prevádzky vyčistiť drez a obkladačky za drezom a dezinfikovať, do sifónu naliať trochu sava. Po umývaní surovín v dreze je potrebné dôkladne poumývať prípadne dezinfikovať drez.

4.2 Týždenné upratovanie