



SANITACE V PROVOZOVNÁCH STRAVOVACÍCH SLUŽEB Z POHLEDU BEZPEČNOSTI POTRAVIN

Mgr. Jan Strejček

4.6.2025, VETUNI



ÚVOD A AGENDA

Základní pilíře

Nejčastější nedostatky

Volba sanitačních
prostředků

Základní postupy
sanitace

Volba pomůcek

Mytí nádobí

Biofilmy

Kontrolní mechanismy

FOOD SAFETY



NEJČASTĚJŠÍ NEDOSTATKY

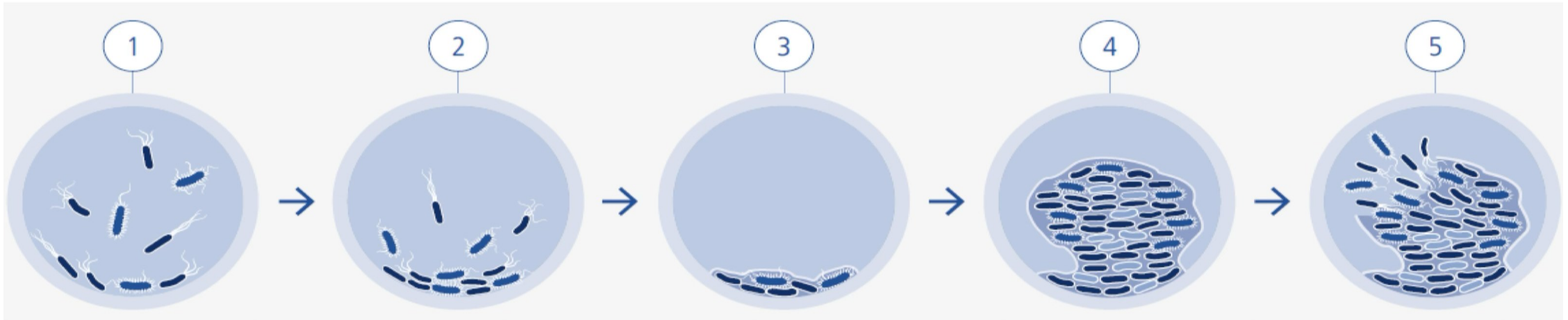
- NEDBALOST
- IGNORACE
- NEDOSTATEČNÝ ZÁVAZEK VEDENÍ SPOLEČNOSTI
- NÍZKÁ ÚROVEŇ NEBO ABSENCE ŠKOLENÍ



NEJČASTĚJŠÍ NEDOSTATKY

- Nedodržení dávkování
 - Nedodržení doby působení dezinfekčních prostředků
 - Nevhodné použití čistících prostředků
 - Nevhodné použití dezinfekčního prostředku
 - Míchání chemických látek
 - Nevhodné pomůcky k sanitaci
 - **KŘÍŽOVÁ A SEKUNDÁRNÍ KONTAMINACE**
 - Nízká role prevence a podcenění rizik
-

BIOFILM



BIOFILM

- 100 – 1000x vyšší odolnost
 - Vysoká elasticita
 - Určitá míra odolnosti proti mechanickému působení
 - Mrtvá místa
 - Kolena, záhyby, kohouty, ventily
 - Nerovnosti, praskliny
 - Koroze
 - *L. monocytogenes*, *S. aureus*, *B. cereus*, *E. coli*, *Pseudomonas* spp.
 - Plísně, kvasinky
-

BIOFILM

- VLIV NA BEZPEČNOST POTRAVIN
- VÁŽNÉ EKONOMICKÉ PROBLÉMY

BIOFILM



BIOFILM



SEKUNDÁRNÍ KONTAMINACE



POTENCIONÁLNÍ KONTAMINACE



VOLBA ČISTÍCÍCH A DEZINFEKČNÍCH PROSTŘEDKŮ

- Zmapování provozu a výroby
 - Očekávaný účinek sanitace
 - Motivace a trénink
 - Dávkování
 - Aplikace
 - Doba působení
 - Volba účinných pomůcek
-

VOLBA ČISTÍCÍCH A DEZINFEKČNÍCH PROSTŘEDKŮ

VHODNÉ PRO POUŽITÍ V
POTRAVINÁŘSTÍ



TECHNICKÁ DOKUMENTACE



DEZINFEKČNÍ PROSTŘEDKY
– BIOCID TYP 4



DEZINFEKČNÍ PROSTŘEDEK
NA RUCE – BIOCID TYP 1

- BEZ PARFEMACE
- BEZ BARVIV

VOLBA ČISTÍCÍCH PROSTŘEDKŮ

pH a vliv na správný výběr prostředku

Stupnice pH													
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
KYSELÉ						NEUTRÁLNÍ		ALKALICKÉ					
• Vodní kámen, • koroze, • zdenaturované bílkoviny, • po rekonstrukcích.						• Tuky		• Tuky, • bílkoviny, • škroby.					

Anorganické nečistoty – např. vodní kámen

Organické nečistoty – bílkoviny, škrob, tuky

VOLBA DEZINFEKČNÍCH PROSTŘEDKŮ

NEZBYTNÁ ZNALOST KONCENTRACE A KONTAKTNÍHO ČASU

ÚČINNÁ LÁTKA	BAKTERIE	PLÍSNĚ / KVASINKY	VIRY	SPÓRY
CHLÓROVÉ PROSTŘEDKY	+++	+++	+++	+++
ALKOHOLY	+++	++	++	-
QAS	+++	++	+	-
OXIDAČNÍ ČINIDLA	+++	+++	+++	+++
KYSELINA MLÉČNÁ	+++	++	+	-
ALDEHYDY	+++	+++	+++	++

- ◆ DEKLAROVANÝ ÚČINEK JE STANOVEN VÝROBCEM
 - ◆ MOŽNOST OVĚŘENÍ - REGISTR BIOCIDŮ (CHLAP)
-

SANITAČNÍ POMŮCKY



Si
od
ative



SANITAČNÍ POMŮCKY

- Vhodné pro použití v potravinářství
 - Minimalizace rizika kontaminace
 - Barevné kódování
 - Odolnost
 - Efektivita
 - Ergonomie
-

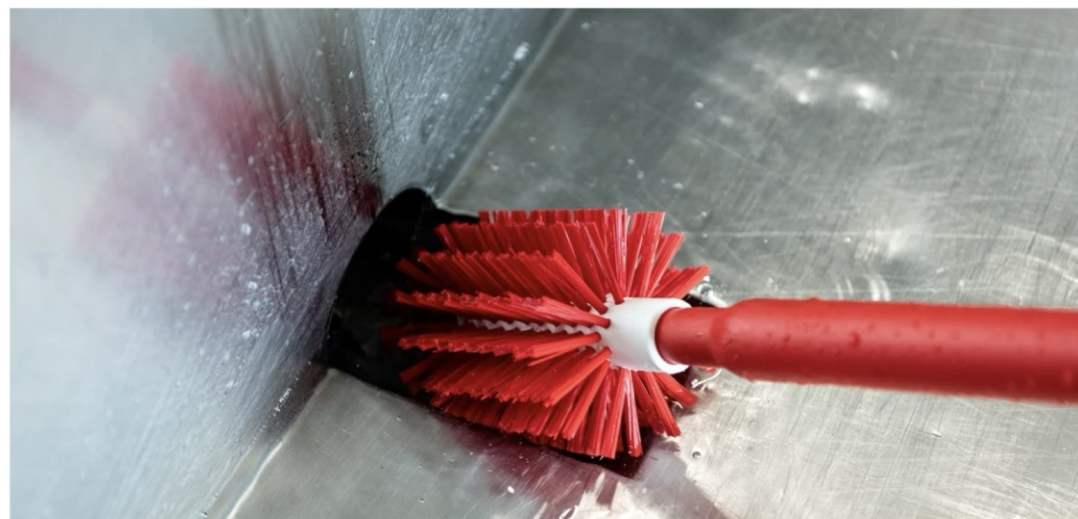
SANITAČNÍ POMŮCKY



FSSC 22000, BRC, IFS, SQF, HACCP



SANITAČNÍ POMŮCKY



POSTUP SANITACE

6 základních kroků:

1. Příprava a mechanické předčištění = uvolnění a odstranění velkých (hrubých) nečistot, odklizení potravin, pomocného materiálu
2. Předoplach vodou – vlažná až teplá cca do 50 °C
3. Vlastní čištění – aplikace čistícího prostředku v potřebné koncentraci a teplotě, odpovídající doba působení
4. Mezioplach vodou
5. Desinfekce – aplikace ve potřebné koncentraci, teplotě, doba působení
6. Závěrečný oplach

Z ekonomického hlediska se velmi často používají **prostředky s kombinovaným účinkem**.

Vliv na zkrácení času a personálních nákladů.

Moderní trend je i v nanotechnologiích a využití bezoplachových prostředků.

PLÁN SANITACE

SANITAČNÍ PLÁN

NÁZEV PROSTŘEDKU	POPIS / ÚČEL	OBJEKT POUŽITÍ	FREKVENCE POUŽITÍ	KONCENTRACE	DOBA PŮSOBNÍ	PO POUŽITÍ	POZNÁMKY
DEPTIL HDS	BEZOPLACHOVÁ DEZINFEKCE	PRACOVNÍ POVRCHY	PO POUŽITÍ MIN 1x DEN, využití při rychlé dezinfekci povrchu a znečištění (prevence křížové kontaminace)	NEŘEDĚNÝ	5 MIN	BEZOPLACHU	Přípravek na bázi alkoholu, skladujte bezpečně a dle pokyn. Výrobce. Látka je hořlavá. Univerzální využití na omyvatelných pracovních površích.
		POMŮCKY					
		NÁSTROJE					
		KONTAKTNÍ POVRCHY					
GRIL CLEAN RTU	ALKALICKÉ ČISTĚNÍ SILNÉ MASTNOTY A PŘÍPÁLENIN	GRIL	PO POUŽITÍ	NEŘEDĚNÝ	5 - 15 min, případně dle potřeby	MECHANICKÉ DOČISTĚNÍ A OPLACH VODOU	Silně alkalický prostředek. Používejte vždy ochranu rukou, očí, ochranný oděv. Prostředek bezpečně skladujte vždy v originálním balení.
		PŘÍPÁLENINY, SILNÁ MASTNOTA	DLE POTŘEBY				
		KONVEKTOMATY	PO POUŽITÍ				
		DIGESTOŘE	2x týden, dle potřeby častěji				
DEPTAL CMC	ALKALICKÉ ČISTĚNÍ A DEZINFEKCE	PODLAHA V CELÉ PROVOZOVNĚ	1x DEN, častěji dle potřeby	2 % (200 ml / 10 L vody do 30 C)	15m	OPLACH NEBO SETŘÍT DO SUCHA	Prostředek lze použít pro bělení povrchů, dezinfekci mopů.
MANO 2IN1	SLABĚ ALKALICKÉ ČISTĚNÍ A DEZINFEKCE	PRACOVNÍ PLOCHY, POMŮCKY, NÁSTROJE VE VÝROBĚ, PŘÍPRAVNÁCH A SKLADECH	PO POUŽITÍ	1 % (10 ml na 1L vody)	15m	OPLACH	Univerzální použití pro čištění a dezinfekci ploch a povrchů.
		JÍDELNÍ STOLY	PRŮBĚŽNÉ, KONEC PRACOVNÍHO DNE				
		PODLAHA V JÍDELNÍ ČÁSTI	KONEC PRACOVNÍHO DNE				
		ŠATNY	KONEC PRACOVNÍHO DNE				
MANO CLEAN	NEUTRÁLNÍ MYCÍ PROSTŘEDEK PRO RUČNÍ MYTÍ	MYTÍ NÁDOBÍ VE DŘEZU	PO POUŽITÍ	Min 0,2 % (od 2 ml na 1L)	Dle potřeby	OPLACH	
KLEAR POWER	ALKALICKÝ PROSTŘEDEK PRO PRŮMYSLOVÉ MYČKY NÁDOBÍ	MYTÍ NÁDOBÍ V MYČCE	PRŮBĚŽNÉ POUŽITÍ, MIN 1x DEN	MIN 0,8 G / L (automatické dávkování)	MYCÍ CYKLUS MYČKY DLE NASTAVENÍ (2 - 3 MIN)	OPLACH A SUŠENÍ V MYČCE	Pracovník musí dodržet podmínky osobní hygieny při manipulaci s nečistým a čistým nádobím. Dodržujte bezpečnost práce při manipulaci s prostředkem.
RINSE NEUTRAL	NEUTRÁLNÍ OPLACHOVÝ PROSTŘEDEK PRO PRŮMYSLOVÉ MYČKY	MYTÍ NÁDOBÍ V MYČCE	PRŮBĚŽNÉ POUŽITÍ, MIN 1x DEN	MIN 0,5 G / L (automatické dávkování)	MYCÍ CYKLUS MYČKY DLE NASTAVENÍ (2 - 3 MIN)	SUŠENÍ V MYČCE	Pracovník musí dodržet podmínky osobní hygieny při manipulaci s nečistým a čistým nádobím.
PROCURA WC	ALKALICKÝ ČISTÍCÍ PROSTŘEDEK PRO SANITÁRNÍ OBJEKTY	TOALETY	KONEC PRACOVNÍHO DNE	NEŘEDĚNÝ	5 - 15 min, případně dle potřeby	OPLACH	

MYTÍ NÁDOBÍ

- **Alkalické** prostředky **pro mytí**
- **Neutrální či kyselé** prostředky **pro oplach**
- Nepěňivé prostředky
- Teplota mycího cyklu **55 - 60 C**
- Teplota oplachu a sušení min **80 C (82 - 90 C)**

Důležité je řádně nádobí naskládat do mycích košů.

Zajišťují se podmínky osobní hygieny a prevence křížové kontaminace - pracovník manipulující s nádobím od strážníků by neměl manipulovat bez provedení hygienických zásad s čistým nádobím.

Postup mytí:

1. Odstranění nečistot z nádobí
2. Dle typu myčky volen oplach vodou **(do 40C)**
3. Naskládání do košů
4. Proces mytí v myčce
5. Doschnutí při pokojové teplotě

Pravidelné „odvápňení“ myčky

MYTÍ NÁDOBÍ

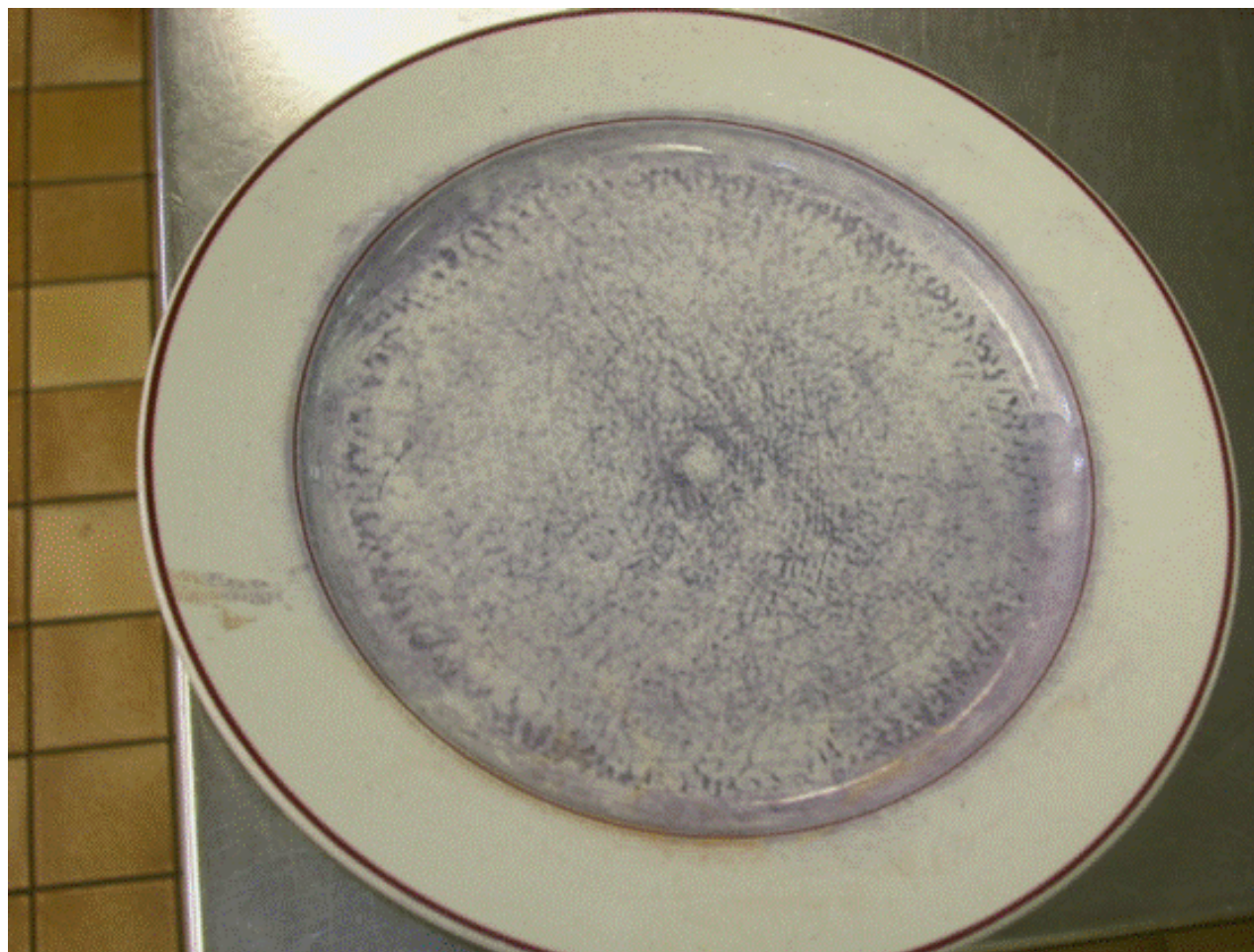


Směr vložení nádobí

MYTÍ NÁDOBÍ

Škrob – jodová tinktura

Zbytková alkalita - fenolftalein



MYTÍ NÁDOBÍ

- V našich podmínkách často 2dřez.
- 3dřez zajistí i možnost dezinfekce nebo odmočení nádobí
- Dostatečný prostor pro odložení čistého nádobí, ale i narovnání nádobí z výroby.
- Teplota vody by se měla být co nejvíce **horká min 43 C**.
- Mytí probíhá ve vodní lázni (zajistit dostatečné množství prostředku a obměnu vodní lázně).
- Oplach vodou
- Případně dezinfekce (především společnosti západních zemí a významné společnosti McDonalds, Subway...)

V našich podmínkách se velmi často používá levná drogerie a mytí pod tekoucí vodou - ekonomické ztráty.

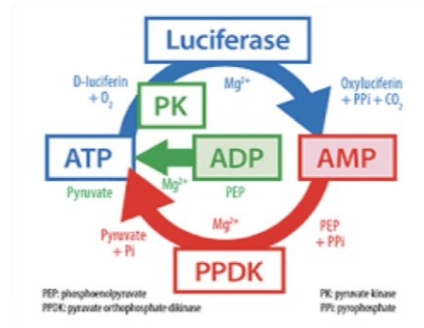
MYTÍ NÁDOBÍ



MYTÍ NÁDOBÍ



KONTROLNÍ MECHANISMY



Test Point Group	Test Point	Test result	Pass/Fail		Benchmark value 1	Benchmark value 2	Test Date	Tester
Food factory	Food process equip	11	✔	Pass	500	1,000	2020-10-14 13:44:19	Jan Strejček
Food factory	Food process equip	0	✔	Pass	500	1,000	2020-10-14 13:42:41	Jan Strejček
Food factory	Food process equip	0	✔	Pass	500	1,000	2020-10-14 13:37:30	Jan Strejček
Food factory	Food process equip	27	✔	Pass	500	1,000	2020-10-14 13:36:34	Jan Strejček
Food factory	Food process equip	0	✔	Pass	500	1,000	2020-10-14 13:35:06	Jan Strejček
Food factory	Food process equip	5 388	✖	Fail	500	1,000	2020-10-14 13:13:11	Jan Strejček
Food factory	Food process equip	576	⚠	Caution	500	1,000	2020-10-14 13:12:36	Jan Strejček
Food factory	Food process equip	526	⚠	Caution	500	1,000	2020-10-14 13:11:55	Jan Strejček
Food factory	Food process equip	295	✔	Pass	500	1,000	2020-10-14 13:11:04	Jan Strejček
Food factory	Food process equip	6 398	✖	Fail	500	1,000	2020-10-14 13:09:56	Jan Strejček

KONTROLNÍ MECHANISMY



ZÁVĚR

- Sanitace hraje nezastupitelnou a klíčovou roli v hygieně a bezpečnosti potravin.
 - Prostředky pro profesionální použití vhodné pro potravinářství
 - Schválené biocidní prostředky PT 4
 - Profesionální pomůcky
 - Barevné kódování
 - Plán sanitace
 - Verifikace
 - Motivace
 - Trénink
-

DĚKUJI ZA POZORNOST

jan.strejcek@hygcons.cz / masoprofit.cz

+420 720 031 999