

# Čištění a sanitace

## Správná volba čisticích a dezinfekčních prostředků, požadavky na jejich vlastnosti

Přístroje, nástroje, obaly, pracovní plochy a povrchy se vlivem používání špiní. Podle typu provozu, povahy znečištění a charakteru povrchu vyžadují pravidelné čištění, popřípadě dezinfekci.

Profesionální provozy mají proto vypracovaný přesný harmonogram úklidových prací, tzv. HYGIENICKÝ A DEZINFEKČNÍ PLÁN, který přesně popisuje:

- jednotlivé sanitované povrchy, respektive předměty určené k sanitaci podle umístění v provozovně
- technologický postup jednotlivých prací, způsob a frekvenci čištění, doporučenou dezinfekci a osoby zodpovědné za provedení sanitace a její kontrolu

Podle typu provozu, povahy znečištění a charakteru povrchu (nerez, plast, keramika...) je také důležité zvolit i vhodný čisticí a dezinfekční prostředek.

### Pro správné použití dezinfekčních prostředků platí tato obecná pravidla:

- dezinfekční prostředek volit s ohledem na druh mikrobiologické zátěže a vlastnosti dezinfikovaného povrchu
- důsledně dodržet koncentraci (ředit je podle návodu výrobce) a dobu působení
- čisticí prostředek použít vždy před dezinfekčním prostředkem (vzájemně je nemíchat)
- po dobu působení dezinfekčního prostředku na plochu se jí nedotýkat, příp. na ni nevstupovat
- mít k dispozici bezpečnostní list k čisticímu a dezinfekčnímu prostředku

## POZOR

Vzhledem k manipulaci s mnohdy nebezpečnými chemickými látkami je třeba dbát zvýšené opatrnosti, dodržovat dobu působení přípravku, pokyny a doporučené koncentrace od výrobce, popřípadě postupy uvedené v hygienických a dezinfekčních plánech.

## Trocha teorie

### Sanitace/čištění

znamená zbavení povrchu nečistot a mastnoty, většinou s pomocí nástrojů mechanického čištění, chemického čištění (detergentů) a horké vody.

### Dezinfekce

znamená snížení počtu mikroorganismů na bezpečnou úroveň, většinou působením tepla, horké vody, páry a chemických přípravků.

## makro Vám nabízí

- ucelené řady úklidových prostředků
- komplexní sortiment úklidových pomůcek
- bezpečnostní listy k jednotlivým produktům
- HACCP koutek v každém velkoobchodním středisku
- HACCP školení

# Sanitační postup

Při čištění a dezinfikování dodržujte těchto 7 kroků:



1

**Z čištěného povrchu odstraňte hrubé nečistoty**



2

**Povrch postříkejte odmašťovacím prostředkem**

- Dezinfekční prostředky působí s vyšší účinností, pokud jsou čištěné plochy předem zbaveny mastnoty.
- Na méně znečištěné povrchy lze použít čisticí prostředek s dezinfekčním účinkem.
- I při použití tohoto kombinovaného čisticího prostředku je potřeba předem z povrchu odstranit hrubé nečistoty.



3

**Proveďte opláchnutí pitnou vodou**

- Zbytky čisticích a dezinfekčních prostředků nesmí přijít do přímého styku s potravinami.
- Opláchnutí pitnou vodou je nezbytné podle legislativních požadavků a k odstranění chemického nebezpečí.



4

**Povrch postříkejte dezinfekčním prostředkem**



5

**Nechte působit po dobu doporučenou výrobcem**

- Doporučená doba působení od výrobce je minimální doba, po kterou musí dezinfekce působit na bakterie, aby je usmrtila.
- Ředění dezinfekčního prostředku se také musí řídit údaji od výrobce nebo pokyny pro použití.
- Důležitá je i teplota vody použité k ředění dezinfekčního prostředku. Čím je teplota vody nižší, tím delší musí být doba působení dezinfekčního prostředku na bakterie.



6

**Znovu proveďte opláchnutí pitnou vodou**

I zde je oplach pitnou vodou velmi důležitý (viz bod č. 3).



7

**Čištěný povrch nechte oschnout**

Pokud byste čištěný povrch otřeli utěrkou, mohli byste znovu tento povrch kontaminovat.

[www.makro.cz](http://www.makro.cz)

**makro**  
Partner profesionálů