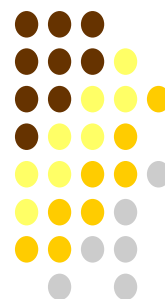




Informační zpravodaj



Bez pořádné sanitace a dobře umytých sklenic žádné pivo nechutná

Profesní sdružení se zaměřuje na zvyšování kvality služeb v oblasti sanitace nápojových cest.

Cílem profesního sdružení je zejména:

- ochrana a prosazování zájmů svých členů při výkonu jejich činnosti,
- zajišťovat a rozvíjet odbornost svých členů a zájemců směřující k dobré praxi ve výše uvedené oblasti,
- podporovat šíření povědomí o sanitaci nápojových cest do dalších oblastí práce s lidmi a tím přispívat k rozvoji a zkvalitnění práce v těchto oblastech,
- usilovat o zvýšení etického vědomí v oblasti sanitační činnosti,
- svou činností usilovat o zvýšení kvality čepovaných nápojů a vyšší ochranu spotřebitele,
- usilovat o spolupráci se všemi pivovary v ČR v rámci Českého svazu pivovarů a sladoven (ČSPS) s cílem sjednocení a závaznosti sanitací nápojových cest a tím zvýšení kvality čepova-

ného nápoje.

V pivovaru uvaří pivo nejvyšší kvality a cílem sdružení sanitace nápojových cest je, aby se pivo a vůbec čepovaný nápoj dostal v té nejvyšší kvalitě až na stůl před konečného spotřebitele.

Je třeba spojit síly a ve spolu-

rách pivovarů právě v oblasti kvality čepovaného nápoje v jednotlivých restauracích, výčpech a barech. To jsou aspekty, které nám bohužel v této cestě kladou velké překážky.

Rádi bychom proto v rámci připomínkových procesů



Rada sdružení v pivovaru Bernard

prací s výrobcí čepovaných nápojů, výčepními a sanitačními techniky zachovat kvalitu čepovaného nápoje tak, jak odešel z výrobního závodu.

Nedostatečná kontrola ze strany státních orgánů z hlediska četností a kvality sanitací. Málá nebo žádná podpora někte-

prosadili do některého ze zákonů ustanovení o četnostech sanitací, což povede k výraznému zvýšení kvality čepovaného nápoje a k výrazné ochraně spotřebitele.

Čistím, čistíš, čistíme

Sanitace nápojových cest – obecná ustanovení

Nápojová výčepní zařízení slouží k čepování nápojů ze sudů a jiných zařízení do nádob na

pití. Nápoje např. pivo, nealkoholické nápoje, voda, limonády nebo také víno jsou hygienicky nezávadné, pokud jsou skladovány v originálních obalech a dle doporučení výrobce. Při

připojení na nápojové vedení se nádoba otevře. Nyní se mohou dostat nečistoty a mikroorganismy z výčepního zařízení nebo z okolí do styku s nápojem a negativně jej ovlivnit.

Svazek 1, Vydání 1

Leden 2015

Nejdůležitější body:

- Cíle profesního sdružení
- Proč se zabývat čistěním
- Jak správně čistit
- Kontrolní činnost
- Autorizace 2015

Uvnitř tohoto vydání:

Četnost sanitací Co znečišťuje výčepní zařízení	2
Čistění a dezinfekce	3
Požadavky na čistící a dezinfekční prostředky Sanitace KEG	4
Autorizovaná sanitační firma	5
Kontrolní činnost profesního sdružení Kontrola pomocí testů	6
Správná tečka je čistá myčka Preventivní údržba – Chladič	7
Autorizace 2015	8



Požadavky na čištění a dezinfekci

Čistím, čistíš, čistíme (pokračování ze str. 1)

Cílem hygienických opatření je omezit pronikání nečistoty na minimum a udržet ji co nejnižší. Je třeba zabránit jakékoliv možné negativní změně nápoje z důvodu ochrany zdraví a dodržení optimální kvality nápoje

Požadavky na čištění a dezinfekci

Nápojová výčepní zařízení proto podléhají zvláštním požadavkům na čištění a dezinfekci, aby se zabránilo ohrožení a působení na člověka.

Předpisy pro čištění a dezinfekci výčepních zařízení jsou v České republice tato:

- Nařízení ES 852/2004 - O hygieně potravin
- Nařízení ES 178/2002 - Obecní zásady a požadavky potravinového práva
- Vyhláška 602/2006 (HACCP)
- pravidlo Profesionálního sdružení „Technologický postup při sanitaci nápojových zařízení“
- kodex ČSPS - „Péče o pivo

v české gastronomii“

- návody výrobců nápojů a zařízení

V rámci těchto předpisů mají provozovatelé zařízení stanoveno, jak se mají správně dodržovat zásady ohledně hygieny a čištění výčepních zařízení a tyto informace jsou součástí sanitační knihy.

Četnost sanitací

1 x 7 dnů
pivo tankové,
nefiltrované a
nealko

1 x 14 dnů
pivo KEG

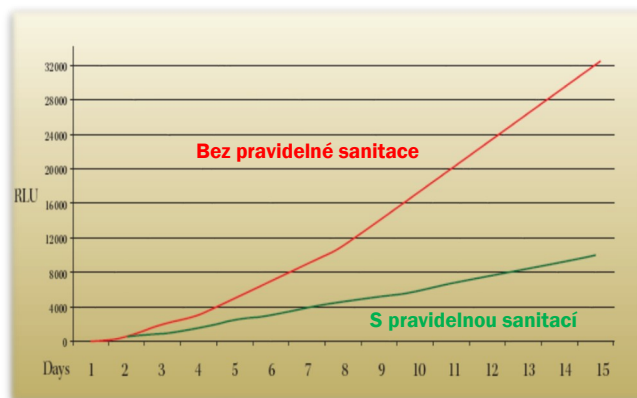
1 x 30 dnů
víno, voda, nealko
nápoje, limonády

1 x 90 dnů
sirupy, lihoviny

Četnost sanitací zakotvená v kodexu „Péče o pivo v gastronomii“

„Stěry (odběry z výčepních vedení) prokázaly účinnost sanitace na kvalitu a zabránění kontaminace piva. Pokud by v restauracích a hospodách neprobíhala odborná sanitace v pravidelných intervalech, počet mikroorganismů v pivu by se rozmnožil do takového množství, že by došlo k výrazné změně charakteristických vlastností piva - chuti a vůně.

Graf zobrazující množení mikroorganismů v rámci sanitačního cyklu:



Proč se zabýváme čištěním? Co znečišťuje výčepní zařízení?

1. MIKROORGANISMY

Určité mikroorganismy (zárodky) jsou u některých nápojů žádoucí součástí (např. kvasnice v přirozeně kalných pivech). Ve většině případech jsou ale nežádoucí, protože mohou vést ke zkažení nápojů. Mikroorganismy jsou „všudy-přítomné“ a dostávají se do

zařízení např. při otevření nádoby s nápojem nebo při otevření výčepního kohoutu. Tyto zárodky nebo produkty jejich látkové výměny vedou k zakalení nápoje a ke změně jeho chuti. Proces zakalování např. piva je většinou způsoben přítomností mikroorganismů. Zakalení je přitom závislé na množství a druhu buněk. Pokud se v

jinak čirém pivu objeví malé zakalení, už není tak vynikající. Často způsobí zákal ztrátu chuti. U nealkoholických nápojů jsou to především kvasinky a bakterie kyseliny octové, které způsobí štiplavý a zatuchlý zápach. Nejčastěji se vyskytují ve výčepních zařízeních tyto druhy zárodků:

Bakterie kyseliny mléčné



Co znečišťuje výčepní zařízení?

produkují kyselinu mléčnou, která způsobuje „kyselou chuť“ nápoje.

Kvasnice tvoří stálý nebo místní povlak a mohou také trvale změnit chuť nápoje.

Bakterie kyseliny octové způsobují tzv. **pivní šlem**. Zápach po octu u nečištěných výčepních kohoutů je typickým znakem přítomnosti těchto bakterií organismů.

Obrázky zobrazují tzv. „pivní šlem“

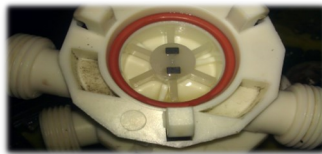


2. PLÍSNĚ

mohou existovat jen tam, kde se nachází kyslík a živiny. U výčepních zařízení se vyskytují velmi často. Začínají od zastříkaných sudů při narážení až po zaschlé výčepní kohouty. **Plísňe jsou vždy známkou zanedbané čistoty.**

3. JINÁ ZNEČIŠTĚNÍ

Vedle mikroorganismů mají na hygienické prostředí vliv i jiná znečištění. Jsou to např. chmelové usazeniny, díky nimž má pivní vedení zlatožlutou barvu. Podstatné je, že tyto usazeniny mění chuť piva.



Obrázek zobrazuje ukázkou plísně

Nežádoucí jsou dále krystalické usazeniny ve vedení (např. u piva a vína), tzv. „pivní a vinný kámen“. Všechny tyto nánosy ztěžují

čištění zařízení a usnadňují mikroorganismům jejich výskyt a pomnožení.



Obrázky zobrazují krystalické usazeniny



Mikroorganismy, plísňe, krystalické usazeniny

„Plísňe jsou vždy známkou zanedbané čistoty.“

Čištění a dezinfekce

Čištění vodou a mechanickými prostředky:

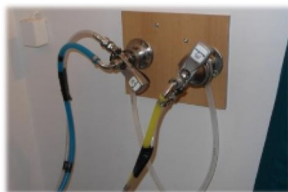
1. Denní proplach

Jen pitnou vodou a mechanickými čisticími postupy (např. houbičkami) se dají odstranit usazeniny jen v omezené míře. Usmrcení mikroorganismů však není možné. Stále je proto nutné kombinovat mechanické čištění s chemickým čištěním a dezinfekcí.

Mechanické prostředky jako např. kartáčky, balonky mají odstranit usazeniny.

Lidově hovoříme o tom, že dáme nápojové vedení „na vodu“, slouží nám k tomu

tzv. čisticí hlavy



2. Chemické čištění (proplach mezi sanitacemi)

Při chemickém čištění se kombinuje čisticí a dezinfekční prostředek. Předností chemického čisticího prostředku je především v jeho schopnosti likvidovat zárodky a odstranit nečistoty také z těžko přístupných míst.

Jedná se o čištění za pomoci tlaku vody – doporučujeme pouze na krátká vedení do 10 m délky



Denní proplach, chemické čištění, sanitace



Čištění a dezinfekce

Čištění a dezinfekce (pokračování ze strany 3)

3. Chemicko-mechanické čištění (sanitace)

Při chemicko-mechanickém čištění se kombinuje čistící a dezinfekční přípravek s mechanickým prostředkem. Při této optimální formě čištění se využije principů obou předem zmíněných metod.



Mechanické prostředky jako např. houbičky mají odstranit usazeniny. Houbičky musí být větší než průměr potrubí a jednoduše se potrubím protlačí. Přitom setrou ze stěn vedení usazeniny a mikroorganismy. Stejně jako se nedají odstranit zbytky tuků

houbičkou a vodou, nelze houbičkou uvolnit např. usazeniny pryskyřice (chmelové).

Každá houbička **se smí použít jen jednou**, protože se v pórech kuličky shromažďují mikroorganismy. Jejím dalším použitím se zárodky přenesou na jiný výčep a tím dojde ke kontaminaci. Relativně čisté zařízení se tak může infikovat.



Požadavky na čistící a dezinfekční prostředky

Čistící a dezinfekční prostředky nesmí poškodit povrchy součástí ani vedení. Zvláště u vedení z plastu je důležité, aby se použil pro každou umělou hmotu správný čistící a dezinfekční prostředek ve správné koncentraci. Mají se používat jen prostředky, které jsou certifikované www.beerresearch.cz (Služby—Certifikace mycích prostředků)

U chemického čištění musí být správná teplota, koncentrace



Ukázka certifikovaného výrobku

trance čistícího prostředku a doba působení, aby se dosáhlo dobrého výsledku.

Proto je nutné, přísně dodržovat používání certifikovaných přípravků a dodržování technologického postupu.

trance čistícího prostředku a

Sanitace KEG

1. Uzavřeme a odpojíme přívod hnacího plynu.
2. Odmontujeme příslušný počet narážeců a propojíme tak, aby vznikl okruh.
3. Narážecí rozebereme ponoříme do 2% sanitčního roztoku necháme působit alespoň 10-15 min. poté je vyčistíme kartáčem a opláchneme pitnou vodou a zkontrolujeme narážecí ventil. Pokud je potřeba, vyměníme těsnění a ventil namažeme potravinářskou vazelinou (např. Hahnfett na bázi silikonu). Dbáme, abychom narážecí nepoložili na zem ani na žádný znečištěný povrch, nejlépe je použít papírovou utěrku.
4. Odmontujeme kohouty za použití k tomu určeného klíče.

V ŽÁDNÉM PŘÍPADĚ NEPOUŽÍVEJTE KLEŠTĚ!

1. Na místo odmontovaných kohoutů připojíme přívody z čistícího přístroje a okruh uzavřeme.
2. Takto uzavřený okruh propláchneme pitnou vodou a odstraníme tak zbytky nápojů z potrubí.
3. Okruh naplníme 2% sanitčním roztokem certifi-

Certifikované
prostředky na

www.beerresearch.cz



Sanitace KEG

Sanitace KEG (pokračování ze strany 4)

kovaného sanitačního přípravku a necháme kolovat v systému alespoň 20 minut.

2% roztok = 5 ltr vody v systému + 0,1 ltr certifikovaného přípravku

Objem pivního vedení:

1 ltr vody = 12 m vedení při ø 10 mm. Pokud je vedení kratší použijte alespoň 0,1 ltr přípravku.

- Po této době do okruhu vložíme 2 ks houbiček o velikosti 1cm x 1cm x 1cm nebo průměr 13 mm. Houbičky necháme proběhnout systémem 1x dokola, poté je vyjmeme a dáme další, takto postupujeme alespoň 4x dokola, nebo až jsou houbičky po proběhnutí celým systémem zcela čisté. Houbičky použijte pouze na jednu sanitaci.
- Demontované kohouty rozebereme a všechny části ponoříme do 2% certifikovaného sanitačního prostředku necháme působit 10 – 15 minut a následně je ještě vyčistíme pomocí speciálních kartáčů, opláchneme

vodou a zkompletujeme. Při čištění kontrolujeme těsnění na pístku a okroužky na regulátoru kompresátoru (kličce). Kontrolujeme kompletnost kohoutu (5 částí – tělo, pístek, kompresátor, ručka kohoutu, regulátor kompresátoru (klička).

- Celková sanitace trvá nejméně 30 - 40 minut.
- Pokud jsou již houbičky čisté, propláchneme systémem důkladně čistou pitnou vodou.
- Namontujeme kohouty, narážeče a přívod hnacího plynu, který zapneme.
- Napustíme vedení nápojem, zkontrolujeme těsnost a funkčnost systému.
- Sanitační postup u **tanků** je stejný. Liší se pouze vyjmutím a vyčištěním měřicí sondy, zpětné klapky a místo narážeče vyjmeme a čistíme rozbočovač nebo narážecí jehlu..
- Aby se předešlo vzniku rezistentních kultur mikroorganismů, je nutno po každém 4. čištění

změnit druh sanitačního prostředku. Pokud používáte alkalický vyměňte za kyselý a naopak.

- U silně znečištěných nebo sezonních výčepů provedte sanitaci cca 10% certifikovaným přípravkem **bez přídavku chloru**, dbejte při tom na delší dobu proplachu.
- Z důvodu většího množství kultur mikroorganismů v období od dubna do října používejte na běžnou sanitaci přípravky s dezinfekční složkou chlornanu sodného nebo peroxidu vodíku.
- Udržujte své pracovní pomůcky v čistotě a používejte ochranné pomůcky.
- Každá sanitace končí zápisem do sanitační knihy



Ukázka zápisu ze sanitační knihy

Co je to Autorizovaná sanitační firma?

Po dohodě se zástupci pivovarů jsou pro sanitace výčepních zařízení doporučováni sanitační technici, kteří jsou členy sdružení (cechu).

Člen cechu - Autorizovaná sanitační firma (ASF):

- Je držitelem platného živnostenského oprávnění pro provádění sanitací
- Je držitelem platného zdravotního průkazu

- Je proškolená z všeobecné znalosti pivní kultury a připojila se ke KODEXU „Péče o pivo v gastronomii“ vydaného Českým svazem pivovarů a sladoven Praha.
- Je proškolená z provozních předpisů a technologických postupů sanitací nápojových cest, drobných oprav výčepní techniky a čištění kondenzá-

toru chladiče

- Je proškolená ze zákonů a vyhlášek týkající se bezpečnosti, ochrany zdraví a životního prostředí při nakládání s chemickými prostředky.
- Je proškolená z vyhlášky 50/1978 Sb. § 4
- Je proškolená z provozního předpisu o bezpečnosti a ochraně zdraví při

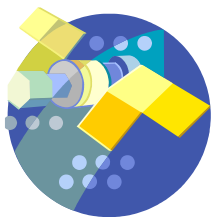


Sanitace KEG

„Pro sanitace výčepních zařízení jsou doporučováni sanitační technici, kteří jsou členy sdružení (cechu)“



Autorizovaná sanitační firma



Kontrolní činnost

„Kontrolní sanitace na jejichž základě se zjišťuje důvod pochybení sanitačního technika.“



Kontrola pomocí testů

Co je to Autorizovaná sanitační firma (pokračování ze strany 5)

manipulaci s tlakovými lahvemi.

8. Je pojištěna proti vzniklým škodám



Kontrolní činnost profesního sdružení

V rámci členství v profesním sdružení je skládána 1 x za 3 roky:

Praktická zkouška – kontrola dodržování technologického postupu, koncentrace, certifikované přípravky, nářadí apod.

Teoretická zkouška – test z vědomostí zákonných školení (NCHL, ADR, plyny, vyhl. 50 §4, technologický postup, kodex)

Je zřízena non stop linka

377 444 085 a v pracovních dnech fungujeme na tel. 724252055, 724034450 ev. všechny kontakty na členy správní rady uvedené na www.sanitacegastro.cz za účelem podání stížnosti, nespokojenosti s prací sanitačních techniků

Namátkově nebo na základě stížností jsou prováděny kontrolní sanitace, na jejichž základě se zjišťuje důvod pochybení sanitačního technika.

Jedním z nástrojů potrestání je podmíněčné vyloučení na 3 měsíce a další kontrola sanitací v daném regionu.



Kontrola pomocí testů

117925 TEST PRO STANOVENÍ CHLORU.

Metoda kolorimetrická s testovacími proužky

0 - 0.5 - 1 - 2 - 5 - 10 - 20 mg/l Cl₂ MQuant™

Metoda stanovení chloru je rychlá výzkumná metoda, která je určena zejména pro kontrolu použití chlorovaných dezinfekčních prostředků. Chlorované dezinfekční prostředky jsou pořád běžně využívány po celém světě, kdy mezi nejvýznamnější aplikace patří chlórování pitné vody a plaveckých bazénů. Měříme koncentraci sanitačního roztoku a zbytkový chlor v oplachové vodě.

Titrační metoda stanovení obsahu NaOH – kontrola koncentrace sanitačního roztoku neobsahující chlor

HY RISE – Enzymatická reakce s NAD(P)H – barevná re-

akce, orientační stanovení čistý x špinavý (ihned po sanitaci), kontrola hygienické čistoty povrchů v potravinovém průmyslu

HY LITE - Enzymatická reakce s ATP – bioluminiscence, přesná kvantifikace



MIKROBIOLOGICKÉ TESTY

Envirocheck contact slides

1. Hotové testovací destičky pro otisky z plochy i ponoření do tekutých vzorků
2. S živnými médii pro detekci:

- Celkového počtu mikroorganismů (*Envirocheck Contact TVC*)
- Kvasinek a plísní (*Envirocheck Contact YM (R)*)
- Enterobakterií (*Envirocheck Contact E*)
- Koliformních bakterií/*E.coli* (*Envirocheck Contact C*)
- Mikroorganismů po dezinfekci (*Envirocheck Contact DC*)

Správná tečka je čistá myčka

Sanitační technici nabízejí účinné prostředky na čištění a dezinfekci ručních myček skla.

Test pivně čistého skla se provádí pomocí kafrové zkoušky. Sklenici umyjte v přípravku testovaném Výzkumným ústavem pivovarským a sladařským a důkladně opláchněte studenou pitnou vodou. Poté naplňte sklenici vodou a vložte pár krystalků kafru. **Kafr pouze pluje po hladině vody** = sklenice není pivně čistá. **Kafr rotuje jakoby „tančí“** = sklenice je pivně čistá.

Jenom dodržением všech bodů kodexu můžeme docílit toho, že se nápoj dostane na stůl zákazníka v plné kondici a tak, jak byl připraven ve výrobním závodě.



Nejde pouze o to zda pivo chutná nebo ne. Každý konzument může mít rád jiný druh piva. Jde hlavně o prvotní náznak, že něco není v pořádku. **Pivo zapáchá** –

není ošetřena ruční myčka skla, **pivo nemá žádnou pěnu** – sklenice je špatně umytá nebo nejsou používány certifikované prostředky, **pivo nemá říz** – dlouho naražený sud, chyba při čepování apod. Nicméně platí, že pokud pivo vykazuje výše uvedené aspekty neváhejte a pivo vraťte. Vždy žádejte za své peníze **kvalitní čepovaný nápoj.**



Správná tečka je čistá myčka

Preventivní údržba výčepního zařízení CHLADIČ

Efektivní a bezproblémový chod výčepního zařízení zajistí pouze **dokonalá a pravidelná údržba** chladiče, kterou je potřeba provádět **minimálně dvakrát** za kalendářní rok.

V případě neprovedení údržby hrozí:

- zanesení kondenzátoru chladiče a tím k snížení chladicího výkonu až o 50 % - nárůst teploty podáváného produktu o 3 - 6 °C
- nárůst spotřeby elektrické energie až o 60 %.
- přehřátí kompresoru chladiče a jeho zničení

Při každé sanitaci :

- Kontrolujeme hladinu vody v chladiči
- Funkčnost termostatu - (pootočením do krajní pozice, sledujeme sepnutí nebo vypnutí kompresoru)

- Provedeme mechanické očištění eventuálních nečistot z mřížky kondenzátoru



Technologický postup údržby kondenzátoru chladiče 1 x 6 měsíců, pro typ chladiče:

1. Nejprve odpojíme chladič od elektrické sítě.
2. Pokud možno si chladič zpřístupníme tak, abychom mohli manipulovat s jednotlivými díly.
3. Odstraníme horní víko chladiče a vyčistíme ho.
4. Odstraníme boční kryt na

kterém je mřížka kondenzátoru a vyčistíme ho.

5. Vyjmeme ventilátor a provedeme mechanické očištění ventilátoru a kondenzátoru chladiče.
6. Zakryjeme elektrické části chladiče a aplikujeme chemický prostředek, který zajistí rozpuštění mastných nečistot .
7. Poté provedeme vlastní čištění kondenzátoru chladiče piva zhruba 10 minut vyvíječem suché páry.
8. Po vyčištění provedeme zpětnou montáž jednotlivých součástí.
9. Chladič zapojíme zpět do elektrické sítě.
10. Čištění zapíšeme do sanitační knihy.

„Vždy žádejte za své peníze kvalitní čepovaný nápoj.“



Autorizace 2015

Autorizace 2015

V září 2014 proběhly Autorizace v rámci veletrhu FOR GASTRO & HOTEL.

Na programu byla jak zákonná školení (nakládání s chemickými látkami dle ES 1272/2008, Osoby podílející se na přepravě dle ADR, Nakládání s tlakovými lahvemi), tak několik workshopů:

- Inertní plyny pro použití v gastronomii (Linde)
- Mobilní měřicí techniky pro čistotu při sanitaci—Ing. Mirka Řehořová (Merck)
- Novinky v oblasti sanita-ce a čistoty provozu—Rudolf Habla (Habla Chemie GmbH)
- Technické řešení čištění chladičů nápojů (ukázka) PSSNC
- Technické řešení čištění ledovačů (ukázka) PPAS
- Pracovní ochranné pomůcky a oděvy (Canis)

„Na programu byla zákonná školení i několik workshopů.“



Workshop Linde



Workshop Habla Chemie GmbH

Autorizace 2015

Autorizací 2015 v řádném a náhradním termínu se zúčastnilo 392 členů.

Součástí stánku sdružení byla i malá škola čepování nebo doplňkový prodej.



Autorizace 2015

„Součástí stánku byla i malá škola čepování.“



Profesní sdružení - Sanitace nápojových cest

Božkovské nám. 19, 326 00 Plzeň

<http://www.sanitacegastro.cz/>

Telefon: +420 724 25 20 55
E-mail: info@sanitacegastro.cz



www.facebook.com/cechsanitacnichtechniku

Profesní sdružení – Sanitace nápojových cest

Nabízí ucelený systém služeb pro restaurace, hotely, bary, pivnice a výčepy

- Sanitace výčepních zařízení
- Čištění chladicích zařízení parním čističem
- Montáže a demontáže výčepní techniky
- Dodávky potravinářských plynů
- Veškerý servis na výčepním zařízení
- Servis chladicí techniky ve výčepu
- Drobné opravy ve výčepu

Nabízíme vyškolené odborníky po celé ČR

Garantujeme kvalitu provedené práce v souladu s Kodexem „Péče o pivo v gastronomii.“

ZA STÁLE LEPŠÍ KVALITOU ČEPOVANÉHO NÁPOJE

WWW.SANITACEGASTRO.CZ

Partneři:

