

# Informační zpravodaj

INFORMAČNÍ ZPRAVODAJ Č. 3

KVĚTEN 2018



## Profesní sdružení Sanitace nápojových cest

### Autorizace 2017 a 2018

#### Nejdůležitější body:

- *Autorizace 2017 a 2018*
- *Činnost sdružení/cechu*
- *Hygiena a sanitace*
- *Hygienický plán*
- *Čistím, čistíš, čistíme*

#### Uvnitř tohoto vydání:

- |  |          |
|--|----------|
| Autorizace 2017 a 2018                     | <b>1</b> |
| Hygiena a sanitace                         | <b>2</b> |
| Význam hygieny a sanitace                  | <b>2</b> |
| Hygienický plán - výčep                    | <b>4</b> |
| Hygienický plán restaurace a výčepu        | <b>5</b> |
| Čistím, čistíš, čistíme - četnost sanitací | <b>6</b> |

Profesní sdružení Sanitace nápojových cest pořádá každoročně zákonná školení pro své členy, která potřebují k výkonu své činnosti. V roce 2016 proběhla autorizace v letním táboře Kleteč-



Autorizace Kletečná u Humpolce

ná u Humpolce. Zúčastnilo se jí 398 členů. Nejlepším sanitačním technikem pro rok 2017 byl jmenován pan Karel Kuneš, sanitační technik oblasti Plzeň.



Autorizace Kletečná u Humpolce

V roce 2017 proběhla autorizace v hotelovém rezortu Tři věžičky ve Stříteži u Jihlavy. Nejprve proběhlo slavnostní zahájení s cechovní hymnou a standardem, po krátkém souhrnu činnosti byli vyhlášeni nejlepší sanitační technici jed-



Autorizace Střítež u Jihlavy

notlivých oblastí a z nich byli následně pomocí soutěže vybráni 3 nejlepší sanitační technici České republiky pro rok 2018. První místo obsadil pan Martin Bělohávek, sanitační technik oblasti Karlovy Vary.



Autorizace Střítež u Jihlavy

Členové měli dále možnost zdarma provést revizi na svých elektrických sanitačních strojích. Byli proškoleni ze všech zákonných povinností, které potřebují k výkonu své činnosti. Prošli také školením sanitací výčepních zařízení na teplý a studený Cider.

## Hygiena a sanitace

**Hygiena** jako nauka o ochraně, udržování zdraví a o zdravém způsobu života určuje nejvhodnější podmínky vnějšího prostředí pro organismus. Zahrnjuje celkovou péči o zdravé životní podmínky, zabývá se vlivy vnějšího prostředí na lidský organismus a v potravinářství zajišťuje spotřebitelům zdravotně nezávadné a biologicky hodnotné potraviny.

**„MYTÍ, ČIŠTĚNÍ A DEZINFEKCI ŘADÍME MEZI ZÁKLADNÍ SANITAČNÍ OPATŘENÍ.“**

**Sanitace** je souhrn praktických opatření k uskutečnění norem a požadavků hygieny. V potravinářství zajišťuje mikrobiální čistotu potravin, obalů, zařízení, předmětů a lidí během potravinářského výrobního procesu. Je základní součástí výrobního

procesu a musí se plánovat současně s výrobou a zajišťovat v rámci technologických postupů. Dále se stará o ochranu potravin před nákazou a znečištěním. Zabraňuje kontaminaci - znečištění mikroorganismy, těžkými kovy a jinými zdravotně a technologicky nežádoucími látkami.

Mezi základní sanitační opatření řadíme:

- ⇒ mytí a čištění,
- ⇒ dezinfekce (zneškodnění patogenních a nežádoucích mikroorganismů),
- ⇒ sterilizace (zničení všech forem mikroorganismů),
- ⇒ dezinfekce (zneškodnění, popř. usmrcení nežádoucího hmyzu),
- ⇒ deratizace (odstranění nežádoucích hlodavců).

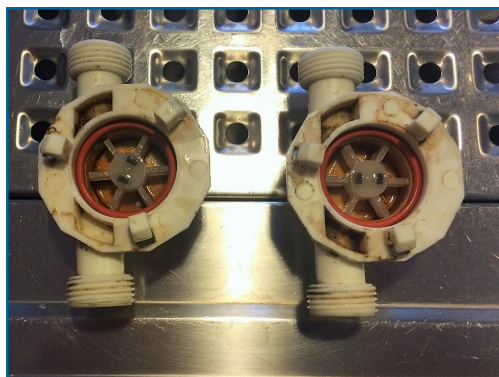
## Význam hygieny a sanitace

Hlavním významem hygieny a sanitace je rekontaminace tj. odstranění mikroorganismů, které mohou v potravinách vytvářet nebezpečné jedy, množit se, nebo v potravině přežívat a ohrožovat zdraví spotřebitele. Úkolem sanitace je zabezpečení mechanické a mikrobiální čistoty prostředí a ploch, které přicházejí do styku s potravinami při jejich zpracování, balení, převážení, skladování apod.

Podle výše popsaného nikdo nezpochybní nutnost sanitace nápojových cest v restauracích, pivnicích, barech atd.

Měli bychom tak činit i dle platné legislativy.

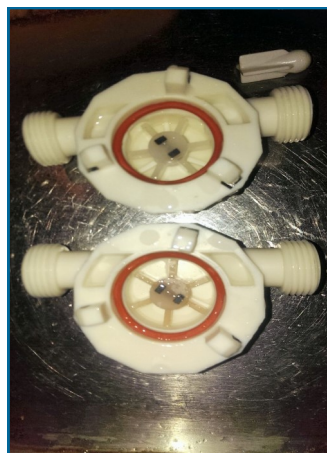
Předpisy a doporučení pro čištění a dezinfekci výčepních zařízení jsou v České republice tato:



Špinavé sondy na měření průtoku

- ⇒ Nařízení ES 852/2004 - O hygieně potravin
- ⇒ Nařízení ES 178/2002 – Obecní zásady a požadavky potravinového práva
- ⇒ Vyhláška 602/2006 (HACCP)
- ⇒ pravidlo Profesního 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. Tyto informace jsou součástí sanitační knihy.



Stejně sondy, jen vyčištěné

## Význam hygieny a sanitace (pokračování ze strany 2)

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.

Jak vám bude chutnat pivo, pokud bude sanitace nekvalitně provedená a jednotlivé komponenty budou vypadat třeba takto?



Pomnožené kvasinky na odkapní mřížce.

I když si řeknete, že špinavý chladič neovlivní čistotu, tak jistě ovlivní svůj výkon. A teplý nápoj nikdo nechceme.



Pozor! Spory plísní se dostanou všude.



Spory plísní bohužel dříve či později ovlivní chuť nápoje. I když by se zdálo, že jsou jen na povrchu trubky. Jakmile tam jednou jsou, vyskytují se všude ve vzduchu, a přes naražeče se velmi snadno dostávají do systémů.



## Hygienický plán - výčep

Pro naše členy a jejich zákazníky jsme připravili **sanitační knihu profesního sdružení**, která obsahuje i vzor Hygienického plánu výčepu, kam si provozovatel запиše své chemické přípravky, které používá a má připraven hygienický plán. Snahou

sdružení (cechu) je přiblížit práci sanitačního technika koncovému zákazníkovi. Proto bychom uvítali, pokud by se sanitační kniha stala věcí veřejnou stejně, jako kniha pánů a stížností.

Co?	Jak?	Kdy?	Kdo?
<b>Výčepní pult</b>	slabý dezinfekční roztok a oplach pitnou vodou	denně	výčepní, provozovatel
<b>Výčepní hlava</b>	oplach pitnou vodou	denně	výčepní, provozovatel
<b>Výčepní kohout Celli</b>	slabý roztok za pomoci balonku a oplach pitnou vodou	denně	výčepní, provozovatel
	rozebrání, namočení do sanitačního roztoku, mechanické vyčištění a oplach pitnou vodou	při sanitaci dle druhu piva	autorizovaný sanitační technik
<b>Výčepní kohout</b>	odšroubovat hubice kohoutu a přes noc je namočit do slabého kyselého roztoku nebo použít sanitační balonek	denně	výčepní, provozovatel
	rozebrání, namočení do sanitačního roztoku, mechanické vyčištění a oplach pitnou vodou	při sanitaci dle druhu piva	autorizovaný sanitační technik
<b>Narážecí hlava</b>	oplach a proplach pomocí mycí hlavy pitnou vodou	denně při každé výměně sudu	výčepní, provozovatel
	rozebrání, namočení do slabého sanitačního roztoku a důkladný oplach pitnou vodou	při sanitaci dle druhu piva	autorizovaný sanitační technik
<b>Pivní vedení a vzduchové vedení zvenku</b>	chemická a mechanická sanitace	dle druhu piva	autorizovaný sanitační technik
	2% chemický roztok a oplach vodou, ošetření proti plísni	dle potřeby, 1 x rok	výčepní, provozovatel
<b>Chladič piva</b>	vizuální kontrola	při každé sanitaci	autorizovaný sanitační technik
	zkažená voda	výjimečné	hlásit OZ nebo TS pivovaru
	vyčištění a rozebrání mřížky výparníku za použití chemických prostředků a vyvíječe suché páry	1 x 6 měsíců	autorizovaný sanitační technik
<b>Podlaha pivního sklepa nebo chladičící box</b>	oplach nebo vytření vodou	1 x týdně	výčepní, provozovatel
<b>Stěny sklepa nebo boxu</b>	očištění nebo oplach stěn, ošetření proti plísni	dle potřeby, 1 x rok	výčepní, provozovatel
<b>Mycí hlava</b>	slabý sanitační roztok a oplach pitnou vodou	při sanitaci dle druhu piva	autorizovaný sanitační technik
<b>Lednice</b>	slabý sanitační roztok a oplach pitnou vodou	1 x 14 dnů	výčepní, provozovatel
<b>Ruční myčka skla</b>	myčku rozebrat, 2% chemický roztok, mechanické čištění a důkladný oplach vodou	alespoň 3 x týdně	výčepní, provozovatel

## Vzor hygienického plánu restaurace a výčepu (pokračování ze strany 4)

Vzor k doplnění informací podle použití konkrétních přípravků je součástí sanitační Knihy profesního sdružení - Sanitace nápojových cest. Více informací získáte u svého sanitačního technika.

Činnost	Účinek	Interval aplikace	Produkt skutečně používaný	Symbol nebezpečnosti, H věta	Ředění	Způsob aplikace	Doba aplikace
Čištění povrchů	Odstraní prach	1 x denně			Koncentrát	Aplikace přímo na povrch	
	Čištění a ošetření dřevěného nábytku	1 x denně			10 ml/1 ltr	Mycí lázeň	
	Lesk pro plasty	1 x denně			Koncentrát	Aplikace přímo na povrch	
Údržba koberců	Odstranění nečistot	Dle potřeby				Ruční nebo strojové čištění	
Mytí oken	Odstraní nečistoty a vyleští	Dle potřeby				Aplikace přímo na povrch	
Mytí podlah	Odstraní špínu, naleští	1 x denně			10 ml/1 ltr	Ruční i strojové čištění	
Parfemace	Odstraní zápach	Dle potřeby			Koncentrát	Postavit do prostoru	
Strojové mytí nádobí, skla	Umytí a vyleštění	Dle potřeby			Upravuje program myčky	Automatická myčka	
Strojové mytí pivního skla	Umytí a vyleštění	Dle potřeby	Dle VÚPS, jen speciální na pivní sklo		Upravuje program myčky	Automatická myčka	
Dezinfekce	Všechny typy povrchů (podlahy, stoly, pulty)	Denně			100 ml/5 ltr	Mycí lázeň ručně	Min. 20 min. poté oplach vodou
	Lednice	1 x 14 dní			100 ml/5 ltr	Mycí lázeň	Min. 20 min. poté oplach vodou
	Výčepní vedení	Dle tech. postupu PSSNC	Dle VÚPS		100 ml/5 ltr	Mycí lázeň strojově	Min. 20 min. poté oplach vodou
	Ruční myčka skla	Denně, dle tech. postupu PSSNC	Dle VÚPS		100 ml/5 ltr	Mycí lázeň	Min. 20 min. poté oplach vodou
Sanitace a čištění výčepu	Vyčistí a vydezinfikuje výčepní hlavu, kohouty, naražeče	Dle tech. postupu PSSNC	Dle VÚPS		100 ml/5 ltr	Mycí lázeň strojově	Min. 20 min. poté oplach vodou
Čištění výrobníků ledu	Vyčistí a dezinfikuje	Dle pokynů výrobce	Dle pokynů výrobce				
Chladič	Vyčistí a odmastí	1 x půl roku				Mycí lázeň + parní čištění	
Generální úklid	Odstranění silných nečistot a dezinfekce	1 x čtvrt roku				Veškeré povrchy, podlahy, lednice, vitríny apod.	

Vysvětlivky: VÚPS - Výzkumný ústav pivovarský a sladařský a. s.  
PSSNC - Profesionální sdružení - Sanitace nápojových cest

## Seriál na pokračování: Čistím, čistíš, čistíme anebo ne?

Tak, jak jsme vám předeslali v minulých číslech zpravodajů, četnost sanitací je jedním ze stěžejních bodů na cestě ke kvalitnímu nápoji. A protože

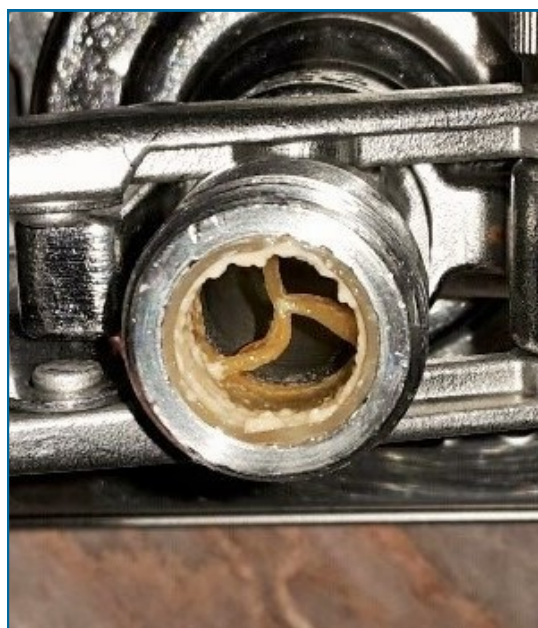
opakování je matka moudrosti, připomeňme si, že četnost sanitací dle Kodexu ČSPS (Českého svazu pivovarů a sladoven) je:

1 x 7 dní	Pivo tankové, nefiltrované, nealkoholické a všechny speciály <b>I nealkoholické pivo!</b>
1 x 14 dní	Pivo KEG
1 x 30 dní	Víno, nealkoholické nápoje, limonády, soda
1 x 90 dní	Sirupy a lihoviny

**Nedokonalou sanitací výrazně zhoršujeme kvalitu čepovaného nápoje, zejména chuť a vůni.**



*Pivní kámen po kontrolní sanitaci.*



*Naražeč (údajně pravidelná sanitace 14 dní)*

## Čistím, čistíš, čistíme anebo ne? (pokračování ze strany 6)

A všichni si stále myslíme, že není třeba kontroly, že si to trh upraví sám.

Za ty roky si trh bohužel neupravil nic a nekvalitní práce bují. Na tom máme podíl viny všichni, protože nejsme schopni spolupracovat. Jak na úrovni zákazník x sanitační technik, tak na úrovni sanitační technik x pivovar, a o úrovni pivovar x pivovar,

raději ani nemluvit. Je to zejména o prioritách, legislativě a kontrolách.

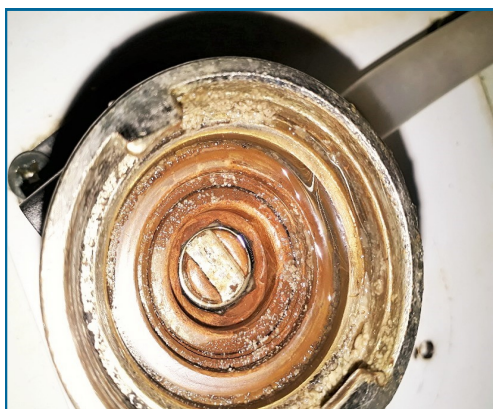
Pokud nás ovšem pivovary nepodpoří a budou umožňovat sanitovat i těm sanitačním technikům, kteří nesplňují náročná pravidla (školeními a zkouškami počínaje a řádným pojištěním konče), tak bude situace stále stejná.



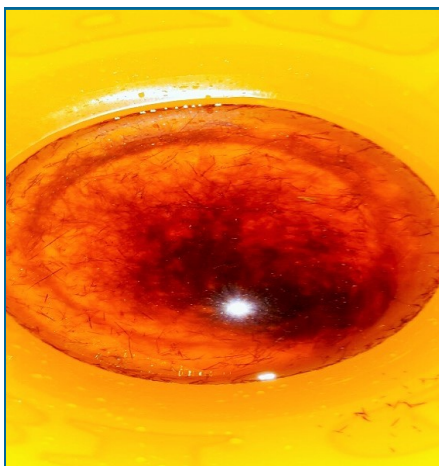
Chladíč, údajně čistěný.



Chladíč, údajně čistěný.



Mycí hlava - pravidelná sanitace?



Pivní kámen z hadic a chladiče.



## Profesní sdružení Sanitace nápojových cest

Božkovské nám. 19, 326 00 Plzeň

Telefon: +420 724 25 20 55

E-mail: [info@sanitacegastro.cz](mailto:info@sanitacegastro.cz)

<http://www.sanitacegastro.cz>



[www.facebook.com/  
cechsanitacnichtechniku](https://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:

