

Zoznam použitých sanitačných (čistiacich a dezinfekčných) prostriedkov

P.č.	Obchodný názov výrobku	Použitie	Koncentrácia	Čas pôsobenia	Teplota	Čistenia dezinfekcia
1.	Calgonit R-tekutý	Tanky S,C,M,F,B potrubný systém, chladič	1 – 3 %	12 minút po dosiahnutí teplej	68 – 75 °C	Čistenie
2.	Calgonit CNT Plus	Tanky S,C,M,F,B potrubný systém, chladič	0,15 – 0,3 %	Aditívum do Calgonit R tekutý		Čistenie
3.	Calgonit julu kyslý plus	Tanky S,C,M,F,B potrubný systém, chladič	0,5 – 2 %	10 min	Za studena	Čistenie po ukončení prevádzky
4.	Calgonit stenziel forte 15	Tanky S,C,M,F,B potrubný systém, chladič	0,05 – 0,15 %	Do roztoku Calgonit jalu kyslý plus		Čistenie a dezinfekcia
5.	NaOH	Pastér kyslo - mliečnych výrobkov, homogénizátor	1,5 – 2 %	15 až 20 min po dosiahnutí teploty	75 - 80 °C	Čistenie
6.	Calgonit CNT plus	Pastér kyslo - mliečnych výrobkov, homogénizátor	0,15 – 0,3 %	Pridať do cirkulujúcej vody pred NaOH		Čistenie
7.	HNO ₃	Pastér kyslo mliečnych výrobkov, homogénizátor	0,5 – 1 %	15 až 20 min po dosiahnutí teploty	70 – 80 °C	Čistenie a dezinfekcia
8.	Calgonit stenziel forte 15	Pastér kyslo mliečnych výrobkov, homogénizátor	0,05 – 0,15 %	Pridáva sa do roztoku HNO ₃		Čistenie a dezinfekcia
9.	Saponát (Savo)	Povrch a vonkajšie zariadenia	Mechanicky čistenie roztokom saponátu (koncentrácia – návod výrobcu)			Čistenie
10.	Calgonit HDN	Povrch a vonkajšie zariadenia	1 – 2 %	10 – 15 minút	Za studena	Čistenie
11.	Calgonit SF 504	Povrch a vonkajšie zariadenia	2 – 5 %	10 – 15 minút	Za studena	Čistenie
12.	Calgonit HDN	Podlahy, obklady, príručné sklady	1 – 2 %	Stroj s teplou vodou		Čistenie
13.	Alkon A	Podlahy, obklady, príručné sklady	0,15 – 0,25 %	Za studena	40 °C	Čistenie
14.	Vápno	Steny a stropy	20 kg haseného vápna na 100 l vody	Vybieliť + protiplesňový	Za studena	Bielenie
15.	Saponát (Savo)	osvetlenie	0,05 – 0,15 %	Mechanicky	Prípravok	Čistenie

ČISTIACI PLÁN Č. 1

Obvod: Výrobná prevádzka (tanky, potrubný systém, chladič)

Uskutočňuje: poverený pracovník

Kontroluje: poverený pracovník

Objekt: výroba kyslých smotán

1. Odstránenie hrubej nečistoty:

- prípadné nečistoty odstrániť.

2. Čistenie a dezinfekcia:

- technologické zariadenie umyť roztokom (Calgonit R-tekutý, CNT plus, Jalu kyslý plus, Stenzid forte 15

3. Kontrola na optickú čistotu:

- kontrolovať na optickú čistotu

Pravidelnosť:

- pred začiatkom výroby a po jej skončení,
- po znečistení

ČISTIACI PLÁN Č. 2

Obvod: manipulačné priestory

Uskutočňuje: poverený pracovník

Kontroluje: poverený pracovník

Objekt: podlahy, steny, dvere, stropy, svetlá, ostatné povrchy a zariadenia (kanalizačné výpuste a kanály).

4. Príprava na čistenie:

- odpratať suroviny z výrobných priestorov,
- odnieť obalový a iný pomocný materiál,
- vykonať zakrytie jednotlivých častí technologického zariadenia.

1. Odstránenie hrubej nečistoty:

- prípadné hrubé nečistoty odstrániť denne.

2. Predoplach vodou:

- dôkladne opláchnuť teplou vodou (50 - 60 °C).

3. Čistenie pomocou nanosenia čistiaceho prostriedku a dezinfekcia:

- systematicky naniest' čistiaci prostriedok (saponát, Calgonit HDN, Calgonit SF 504, Alkon A, Vápno – bielené, Savo, Calgonit CF 325).

4. Oplach teplou vodou:

- systematicky opláchnuť teplou vodou (50 – 60 °C) smerom do kanalizácie.

5. Kontrola na optickú čistotu:

- skontrolovať kritické body a problémové miesta.

6. Záverečný oplach:

- oplachovať teplou vodou (50 – 60 °C) systematicky smerom ku kanalizácii.

PRAVIDELNOSŤ SANITÁCIE:

- podľa potreby (minimálne 1x za pol roka svetlá, stropy, bielenie, steny aj stropy
– raz za do roka),
- pravidelne denne podlahy, steny, dvere.

ČISTIACI PLÁN Č. 3

Obvod: vonkajšie priestory

Uskutočňuje: poverený pracovník

Kontroluje: poverený pracovník

Objekt: vstup, parkovisko, vonkajšie priestory.

1. Odstránenie hrubej nečistoty:

- pozbierať úlomky paliet, zvyškov papierov a ďalšie a uložiť na vyhradené miesto na odpad.

2. Dôkladná mechanická čistota:

- dôkladné ručné zametanie priestorov – 1x týždenne.

3. Oplachovanie vonkajších priestorov:

- 1x ročne všetky plochy opláchnuť studenou vodou (prípadne podľa potreby).

ČISTIACI PLÁN Č. 4

Obvod: pomocný materiál (sklad komponentov)

Uskutočňuje: poverený pracovník

Kontroluje: poverený pracovník

Objekt: zásobníky papierových utierok, dávkovače čistiacich a dezinfekčných prostriedkov, umývadlá, koše, kefy a iný drobný materiál.

1. Odstránenie hrubej nečistoty:

- mechanicky odstrániť nečistoty z pomocného materiálu a odložiť na vyhradené miesto pre odpad.

2. Dôkladná mechanická očista a čistenie:

- denne vyčistiť roztokom (Calgonit HDN, Alkon A, Calgonit SF 504, Calgonit stenzid forte 15).

3. Čistenie napeňovacím zariadením alebo ručne.

4. Spláchnutie pitnou vodou.

5. Kontrola na optickú čistotu:

- kontrolovať priebežne na optickú čistotu.

PERSONÁLNA HYGIENA

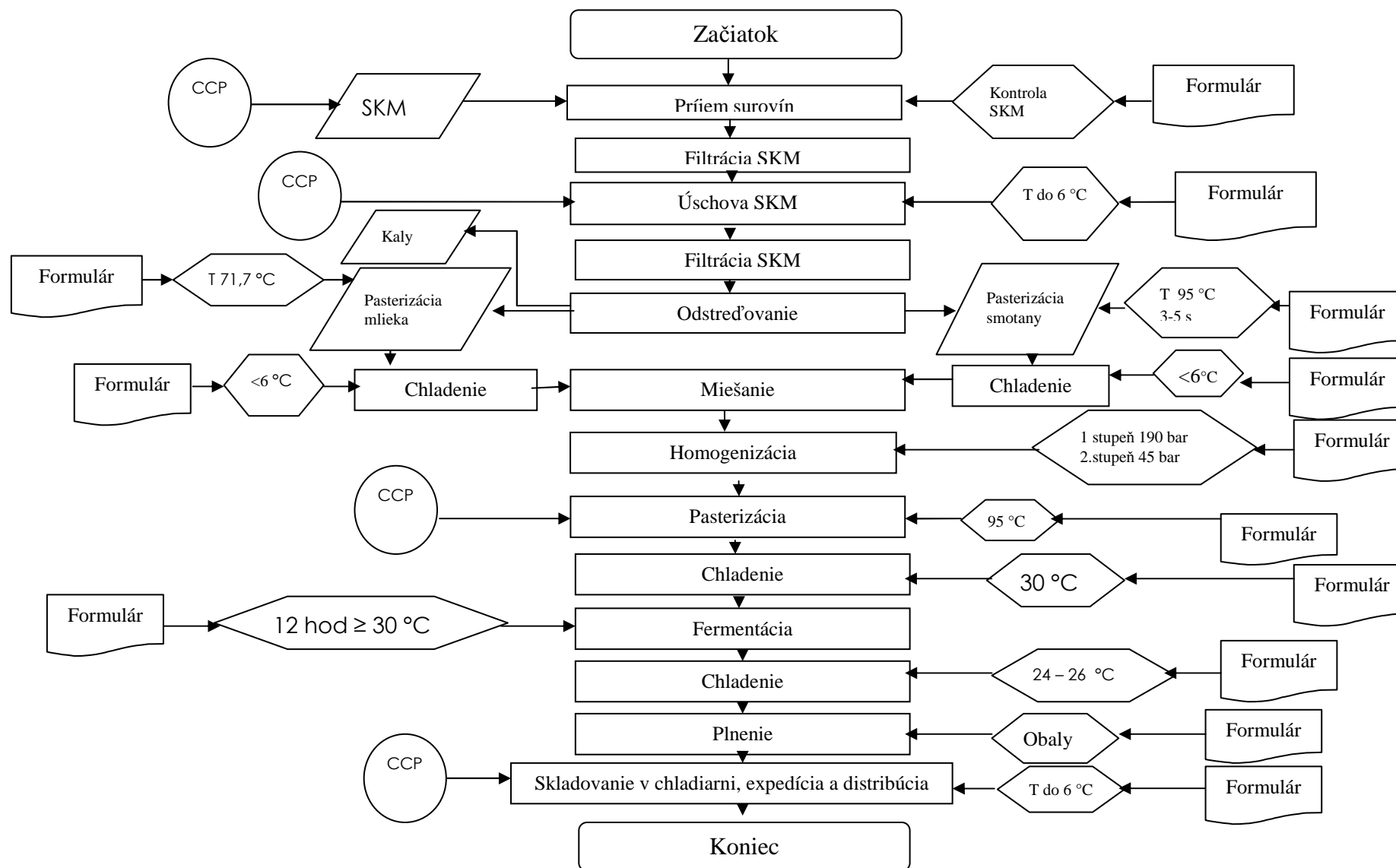
Umývanie rúk

- použitie bezdotykového spúšťania vody
1. Opláchnutie vodou:
 - dôkladné predumytie rúk teplou vodou.
 2. Aplikácia mydla:
 - dostatočné množstvo mydla (aj tekutého) rozotrieť po rukách.
 3. Dôkladné umývanie rúk mydlom:
 - najmenej po dobu 30 sekúnd,
 - zvlášť dbať na priestory medzi prstami.
 4. Opláchnutie vodou:
 - dôkladné opláchnutie zvyškov mydla a nečistôt.
 5. Osušenie rúk:
 - pomocou jednorazových papierových utierok.
 6. Dezinfekcia rúk:
 - dôkladné rozotretie na rukách a v priestoroch medzi prstami,
 - ruky neoplachovať !!!

Formulár pre sledovanie Evidencia vykonávania čistenia				
Sanitácia priestorov plôch, zariadenia: Podlahy v prevádzkových priestoroch a pomocných priestorov	Postup sanitácie: 1. Mechanicky odstrániť zvyšky nečistôt 2. Umytie vodou s čistiacim prostriedkom 3. Opláchnutie 4. Vizuálna kontrola čistenia (v prípade zistenia nedostatkov treba opakovať proces čistenia)			
Frekvencia sanitácie: denne				
Dátum	Čas	Sanitovaný priestor	Sanitačný prostriedok	Podpis
Schválil:		Dátum:		

Formulár pre sledovanie Skladovanie potravín v chladiacom zariadení, boxe Sklad, box č.:					
Miesto sledovania:		Postup sledovania			
		Meranie teploty vzduchu v chladiacom zariadení, boxe.			
Sledovaný ukazovateľ:		Frekvencia sledovania:			Číslo teplomeru:
Teplota vzduchu RVV		1 x za deň			
Kritériá:		Nápravné opatrenia:			
Teplota 0 °C až +5 °C RVV80-90%		pri poruche informovať vedúceho prevádzky, zistiť príčinu poruchy, zabezpečiť odstránenie poruchy, zabezpečiť opravu chladiaceho zariadenia, pri dlhodobej poruche presun do iného chladiaceho zariadenia, pri vystavení potravín nad 5°C označiť ich, pozastaviť, zneškodniť....			
Dátum	Čas	Nameraná teplota °C	Nápravné opatrenia	Sledovanie vykonal (podpis)	Poznámky
Schválil:			Dátum:		

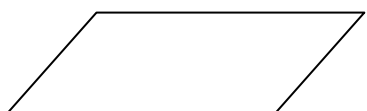
Prúdový diagram výroby kyslej smotany (10% a 16%)



Zoznam použitých znakov a ich definícia (podľa ISO 9004-1)



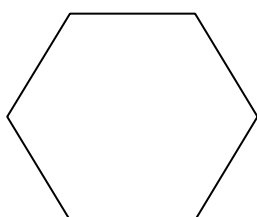
Štart, resp. koniec procesu



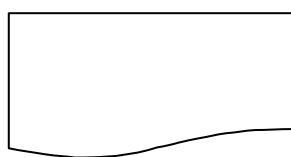
Vstup (výstup) suroviny (produktu)



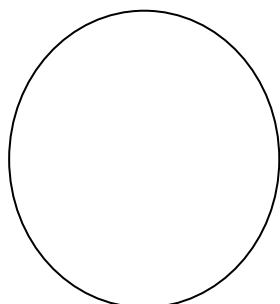
Technologický krok



Kontrola CCP



Vedenie evidencie (formulár)



Kritický kontrolný bod