



UNIVERZITA PALACKÉHO V OLOMOUCI
FAKULTA TĚLESNÉ KULTURY

SMĚRNICE DĚKANA

**PROVOZNÍ ŘÁD
VÝCVIKOVÉHO STŘEDISKA FTK UP PASTVINY**

OBSAH: Směrnice upravuje podmínky pro a při využívání zařízení a sportovišť ve správě FTK UP Olomouci v objektu VS Pastviny

- vymezení objektů
- stanovení priorit užívání prostor
- pravidla vstupu na sportoviště
- odpovědnost za škody

PŘÍLOHA: zásady BOZP (interní platnost)

ZPRACOVAL: Ondřej Svaček, vedoucí střediska
Ing. Jiří Hudec – technik BOZP
Ing. Miloslav Konrád – ved. PTO
Ing. Jan Vylegala, tajemník

DNE: 30. 4. 2010

PLATNOST ODE DNE: 1. května 2010

Číslo

5 / 2010

OBDRŽÍ: děkan
proděkani
tajemník
vedoucí kateder KKI, KAF, KUT, KRL, KFA, KAT, KBT, KAS,
CKV, ved. PTO, EO, ved. VS Pastviny vč. přílohy

PROVOZNÍ ŘÁD VÝCVIKOVÉHO STŘEDISKA FTK UP PASTVINY ve správě Fakulty tělesné kultury UP v Olomouci

Část I.

Základní ustanovení

Článek 1

1. Provozní řád výcvikového střediska Pastviny (dále jen střediska) je vydáván v souladu se Statutem FTK UP, Organizačním řádem FTK UP a Vnitřním řádem UP.
2. Tento provozní řád stanoví návštěvníkům (uživatelům) obecná pravidla a povinnosti při využívání dostupných zařízení, služeb a materiálů a pokyny pro řešení případných mimořádných situací (zranění, požár, poškození a ztráty materiálu apod.), které se mohou v průběhu jejich pobytu ve středisku vyskytnout.
3. Zaměstnancům střediska provozní řád stanovuje povinnosti pro zabezpečení bezporuchového provozu střediska v rámci nabízených služeb včetně dodržování pravidel bezpečnosti práce a požární ochrany.
4. Porušení tohoto provozního řádu je důvodem k disciplinárnímu řízení (u studentů UP), k postihu podle zákoníku práce (u zaměstnanců UP) a zrušení dohody o využívání zařízení střediska včetně vykazání z areálu u ostatních skupin a osob. Tímto nejsou dotčena práva FTK UP na uplatnění náhrady případně vzniklé škody na majetku a zdraví.

Článek 2

Středisko Pastviny je výcvikovým zařízením se sezónním provozem, zajišťujícím podmínky pro plnění výuky a realizaci sportovních aktivit studentů UP v hlavní výukové činnosti, jakož i jiných typů škol a školních zařízení. Současně zajišťuje i vhodné podmínky pro organizovanou sportovní přípravu a v rámci možností i rekreaci zaměstnanců UP a třetích subjektů nebo jednorázové

sportovní akce, semináře, školení apod. v doplňkové činnosti.

Provoz střediska je prováděn a řízen na komerčních základech. Zajišťované služby, tj. ubytování, celodenní stravování a pronájem pracovišť, sportovišť a sportovních potřeb a materiálů, jsou uživatelům účtovány dle ceníku schvalovaného pro příslušnou sezónu vedením FTK UP.

Článek 3

1. Komplex střediska Pastviny tvoří:
 - a) objekty „dolního“ tábora
 - a.a vstupní a příjezdové komunikace
 - a.b kuchyně s jídelnou a bufetem s kapacitou 100 míst u stolů současně
 - a.c ubytovna zaměstnanců pro 20 osob
 - a.d budova sociálního zařízení s umyvárnami, saunou, WC, prádelnou a dílnou
 - a.e ubytovací chatky a buňky
 - a.f sklad s kolárnou
 - a.g čistírna odpadních vod
 - b) objekty „horního“ tábora
 - b.a vstupní komunikace
 - b.b ubytovna pedagogů s učebnou a společenskou místností
 - b.c ubytovací chatky jednoduché
 - b.d ubytovací dvouchatky
 - b.e objekt sociálních zařízení s učebnou a společenskou místností
 - b.f sauna se sušárnou
 - b.g sklad prádla s dílnou
 - b.h úschovna jízdních kol
 - b.i čerpací stanice vody
 - c) sklad sportovních lodí
 - d) univerzální mlátové a umělo-povrchové sportovní plochy
 - e) spojovací a ostatní plochy
 - f) lanové centrum.

2. Podrobná specifikace objektů, pozemků a dalších prostor výcvikového střediska Pastviny je obsažena v technické dokumentaci, která je uložena na provozně technickém odboru rektorátu UP a v kopii na provozním oddělení FTK UP.

Část II.

Základní pokyny pro objednávání a pobyt

Článek 1

1. Stravovací a ubytovací kapacity sezónního střediska Pastviny jsou obsazovány a využívány na podkladě závazně platných objednávek jak od organizovaných skupin tak i jednotlivců. Požadavky objednatelů jsou uspokojovány v pořadí:
 - a) výuka (kurzy) FTK UP včetně akcí fakultních zařízení a součástí UP,
 - b) výuka (kurzy) ostatních součástí UP,
 - c) akce SK UP,
 - d) rekreační pobyty zaměstnanců UP a jejich rodinných příslušníků,
 - e) požadavky ostatních zájemců.
2. Objednávky na využití kapacit střediska organizovanými skupinami i jednotlivci jsou přijímány na příslušnou sezónu na předtištěných formulářích v době od února do dubna provozním oddělením FTK UP. Pro dohodnuté hromadné pobyty účtuje provozovatel objednateli 50% zálohu na stravu. Tato záloha je splatná nejpozději do 30-ti dnů před sjednaným nástupem.
3. Případné korektury objednávek (počty ubytovaných a stravovaných osob, doba nástupu) lze provést písemně nejpozději do 30-ti dnů před sjednaným termínem nástupu. Při nedodržení této lhůty jsou objednateli účtovány stornovací poplatky dle platného ceníku FTK UP.
4. V mimořádných případech (zejména pokud jde o onemocnění) mohou vedoucí skupin, u zaměstnanecké rekreace i jednotlivci, provést upřesnění svých požadavků nejpozději 3 dny před sjednaným nástupem, a to přímo u vedoucího střediska.
5. Při objednávání pobytu určí objednatel konkrétní osobu (vedoucího kurzu,

vedoucího pobytu apod.), která bude oprávněna jeho jménem jednat a spolupracovat se zástupci střediska jako odpovědná osoba.

Článek 2

1. Provoz sezónního střediska Pastviny je stanoven, s ohledem na úroveň stavebně technického vybavení, globálně na dobu od května do září každého roku. Přesný termín zahájení provozu vychází z vytižení zařízení střediska konkrétními akcemi. Provozní doba střediska je obecně stanovena od 6.00 do 22.00 hod.
2. Denní řád lze v případě hromadných a skupinových pobytů upravit a stanovit po vzájemné dohodě mezi objednavatelem pobytu a vedoucím střediska, při čemž se přihlíží k oprávněným zájmům ostatních uživatelů střediska, kteří nesmí být omezováni nebo znevýhodňováni.
3. Program hromadných pobytů (skupin) ve středisku je řízen vedoucím kurzu (skupiny), který při zahájení pobytu projedná s vedoucím střediska veškeré zásadní provozní a organizační záležitosti a seznámí se s ustanoveními provozního řádu, jejichž plnění pak uplatňuje a kontroluje u účastníků pobytu.
4. Při zahájení pobytu ve středisku je nutno přednostně dohodnout:
 - a) denní řád pobytu,
 - b) jídelníček na dobu pobytu,
 - c) rozsah a rozvrh využívání shromažďovacích a sportovních ploch, sportovního a technického vybavení,
 - d) dodržování provozního řádu střediska.
5. Při souběžném využívání zařízení střediska více skupinami zájemců odpovídá za koordinaci činností a případné řešení problémů po dohodě s vedoucími jednotlivých skupin vedoucí střediska. V případě probíhajícího kurzu studentů UP musí být přednostně vytvořeny podmínky pro plnění programu tohoto kurzu.
6. U rekreačních a jiných individuálních pobytů se jejich účastníci obracejí při

řešení svých problémů přímo na vedoucího střediska. Rovněž pro účastníky rekreačních pobytů je dodržování tohoto provozního řádu závazné.

7. Má-li účastník pobytu připomínky nebo stížnosti k provozu střediska a poskytovaným službám, obrátí se s žádostí o operativní řešení svých problémů na vedoucího střediska. V případě neuspokojivého řešení projednávané záležitosti požádá stěžovatel o řešení případu tajemníka FTK UP, a to bezprostředně telefonicky, e-mailem nebo faxem.

Část III.

Pravidla provozu

Článek 1

1. Ubytování skupin i jednotlivců je organizováno vedoucím střediska:
 - a) u kurzů UP prostřednictvím vedoucích kurzů,
 - b) u ostatních hromadných pobytů prostřednictvím vedoucích skupin,
 - c) u rekreačních pobytů jednotlivců na podkladě předložení rekreačních poukazů vydaných ekonomickým oddělením FTK UP.
2. Při zahájení pobytu si jeho účastníci ve vlastním zájmu provedou kontrolu kompletnosti vybavení pokoje (chatky) dle místního seznamu; v případě specifických výuk se stanovým - tábornickým vybavením dle jednotného seznamu vybavení pro stany. S vybavením pokojů a stanů není dovoleno manipulovat (zařízení stěhovat, přenášet, upravovat).
3. Pokud je při převzetí zařízení zjištěno jeho poškození nebo jeho nekompletnost, je nutno tuto skutečnost ihned oznámit vedoucímu střediska a požádat o sjednání nápravy.
4. V případě zcizení, ztráty, zničení nebo poškození převzatého zařízení a vybavení bude mezi účastníkem pobytu a vedoucím střediska sepsán protokol a následně vyžadována odpovídající náhrada za způsobenou škodu.

Článek 2

1. Stravování pro účastníky pobytu je zajištěno 3x denně a je nedílnou součástí pobytu ve středisku, není-li předem dohodnuto jinak. Časový rozvrh a organizace vydávání stravy je součástí denního řádu.
2. Strávníci nejsou oprávněni vynášet z jídelny do ubytovacích prostorů příbory a nádobí. Obaly od vydávaných balených potravin je nutno odkládat do připravených odpadkových kontejnerů.
3. Výpomoc z řad účastníků pobytu (především při kurzech studentů UP a sportovních soustředěních) může být vyžádána zcela mimořádně vedoucím střediska, a to v přesně stanoveném počtu osob, čase a druhu práce. Je zaměřena především na práce při manipulaci s břemeny a nárazové práce, při kterých by mohly být porušeny bezpečnostní předpisy (např. zvedání břemen ženami nad váhový limit - nádobí, dodávky potravin).
4. V zájmu zlepšení služeb střediska a usnadnění nákupu základních denních potřeb i některých potravin včetně nápojů je v areálu střediska zřízen bufet. Bufet je provozován na základě smlouvy o pronájmu, uzavřené mezi UP – FTK UP a nájemcem.
5. Provozní doba bufetu je stanovována v návaznosti na dohodnutý denní řád tak, aby odpovídala v termínech pořádání studentských kurzů UP době osobního volna účastníků kurzů a v ostatních případech po výdejní době hlavních jídel. Výjimky z těchto zásad lze dohodnout přímo s provozovatelem bufetu. Za provoz bufetu odpovídá nájemce, který rovněž respektuje požadavky vedoucího střediska na změny organizace provozu bufetu, pokud by tato negativně narušovala režim pobytu účastníků.

Článek 3

1. Využívání sportovních ploch, sportovního materiálu včetně lodí (pádel a záchranných vest) se řídí dohodnutým rozvrhem, případně pro určitou akci pokyny vedoucího střediska.

2. Uživatel zapůjčeného sportovního materiálu zodpovídá za jeho používání pouze k danému účelu a po jeho použití za předepsané ošetření. Uživatel též ručí za vrácení sportovního materiálu ve vypůjčeném množství zpět na místo, kde byl vypůjčen a odpovídá za veškeré škody, způsobené zničením, zcizením, poškozením nebo ztrátou.
3. Vedoucí střediska je oprávněn v případě zjištění vzniklé škody na zapůjčeném sportovním materiálu sepsat o tomto protokol a následně vyžadovat odpovídající náhradu za způsobenou škodu.
4. Pronájem sportovních ploch střediska a výpůjčky sportovního materiálu pro skupiny a jednotlivce, kteří nejsou ubytováni ve středisku, se řídí ceníkem služeb FTK UP platným pro danou sezónu.
5. Uživatel sportovních ploch je povinen předat užívané prostory a na nich umístěná zařízení v odpovídajícím stavu, ve kterém je převzal s přihlédnutím k běžnému opotřebení za dobu užívání. V případě jejich poškození nebo zničení hradí náklady na odstranění následků poškození a uvedení do původního stavu.

Část IV.

Všeobecná a závěrečná ustanovení

Článek 1

1. Pedagogičtí pracovníci, vedoucí skupin, jednotlivci, zaměstnanci střediska a nájemci včetně příležitostných návštěvníků střediska jsou povinni dodržovat a respektovat:
 - a) obecně závazné předpisy na úseku bezpečnosti práce a ochrany zdraví při práci a předpisy požární ochrany,
 - b) hygienické předpisy pro oblast stravování, ubytování a pro osobní hygienu a poskytovaných služeb nájemci.
 Nedodržením uvedených předpisů se skupiny i jednotlivci vystavují nebezpečí sankcí ze strany příslušných orgánů státní správy.
2. Areál střediska Pastviny je vymezen oznamovacími tabulemi „Areál UP,

nepovolaným osobám vstup zakázán“. Na základě uvedeného oznámení může být každá osoba, která není evidována v knize návštěv, z areálu vykázána. Případné návštěvy účastníků organizovaného pobytu ve středisku mohou vstoupit do areálu pouze na základě ohlášení se u vedoucího střediska.

3. V celém areálu střediska platí přísný zákaz kouření a jakákoliv manipulace s otevřeným ohněm v ubytovacích objektech a stanech. V případě zájmu o pořádání tábora v areálu střediska musí být toto předem projednáno s vedoucím střediska, který provede poučení vedoucího akce o nutných bezpečnostních a protipožárních opatřeních včetně vyčlenění příslušného prostoru na táborák.
4. V celém areálu střediska platí přísný zákaz používání soukromých elektrických nástrojů a spotřebičů.
5. K parkování vozidel účastníků rekreačních pobytů slouží vyhrazené parkoviště v „dolním táboře“. V případě plného obsazení parkovacích ploch může správce střediska po domluvě zřídit dočasná parkovací místa. Majitelé vozidel se musí řídit pokyny správce areálu. Parkování vozidel za závorou, která vymezuje „horní tábor“, je vzhledem k dopravnímu omezení povoleno pouze na vlastní nebezpečí majitele vozidla.
6. V oblasti zdravotní je v možnostech střediska pouze zajištění *první pomoci* a následné přivolání odborné lékařské pomoci. U kurzů studentů UP, i u dalších hromadných pobytů je proto se skupinou přítomen i lékař, případně zdravotník.
7. Úkolem těchto pracovníků je kromě základní lékařské péče provádět se souhlasem provozovatele střediska preventivní kontrolu hygienických opatření v kuchyni, jídelně, saunách a v sociálních zařízeních a předkládat vhodná doporučení pro sestavení jídelníčku.
8. Návštěvníci a uživatelé střediska a jeho jednotlivých sportovních ploch a zařízení

(např. lanové centrum, hřiště) a sportovních programů poskytovaných třetí osobou – nájemcem sportovních ploch, musí omezit svůj pohyb pouze na tato sportoviště a aktivity a tomu příslušející komunikace, sociální zařízení a společenské zázemí.

9. Vzhledem k stavebně technickému charakteru střediska (otevřený neoplocený areál v lesním prostoru) je dovoleno přivázat a držet po dobu pobytu ve středisku živá zvířata (psy) za těchto podmínek:

- návštěvník (doprovodce) musí prokázat způsobilý zdravotní stav zvířete (např. vyjádření veterináře, potvrzení o očkování proti vzteklině);
- návštěvník (doprovodce) musí zajistit, aby zvíře nezpůsobilo škodu na majetku a zdraví druhých osob a nerušilo či neohrožovalo tyto osoby (např. zaměstnance střediska, jiné návštěvníky střediska);
- je zakázán vstup se zvířetem na sportovní plochy, do sociálních zařízení, stravovacích zařízení, provozních objektů střediska;
- návštěvník (doprovodce) je povinen odstranit všechny zvířecí exkrementy svého zvířete;
- každé zvíře musí být vedeno vždy na vodítku a s ochranným košíkem; je zakázán volný pohyb zvířat v rámci střediska;
- návštěvník (doprovodce) zabezpečí dodržení zákona č. 246/1992 Sb. a zákona č. 449/2001 Sb. v platném znění;
- návštěvník (doprovodce) nerespektující toto opatření bude vedoucím střediska z areálu vykázán.

10. Sauny v „dolním“ a „horním“ táboře jsou nadstandardními zařízeními, která slouží pro regeneraci návštěvníků střediska. Provozovatel zájemcům o využití této služby doporučuje, aby se před vstupem do sauny seznámili se základními pokyny pro uživatele sauny a zvážili vhodnost absolvovat tento druh regenerační procedury s ohledem na svůj zdravotní stav. Návštěvník sauny je povinen

dodržovat provozní řád sauny, který je vyvěšen při vchodu do zařízení. V případě, že návštěvník tento řád nebude respektovat, může být ze zařízení vykázán.

Článek 2

1. Provozní řád výcvikového střediska Pastviny nabývá účinnosti dnem jeho vydání.
2. Provozní řád výcvikového střediska Pastviny je veřejně vyvěšen k seznámení s jeho obsahem jak pro uživatele zařízení střediska, tak pro jeho příležitostné návštěvníky i jeho zaměstnance.
3. Provozní řád výcvikového střediska Pastviny je závazný pro všechny uživatele zařízení střediska, jeho příležitostné návštěvníky i zaměstnance.
4. Na zaměstnance výcvikového střediska Pastviny se vztahuje dále povinnost dodržovat:
 - vnitřní přílohu o bezpečnosti a hygieně při práci a pro nájemce v odpovídajícím rozsahu;
 - provozní bezpečnostní předpis pro kuchyně;
 - instruktážní listy s určením krit. bodů;
 - provozní řád studny ze dne 7. 11. 2006;
 - provozní řád pro ubytování;
 - směrnici děkana FTK UP č. 5/2008 Provozní bezpečnostní předpis pro používání elektrických spotřebičů;
 - směrnici děkana FTK UP č. 6/2008 Provozní bezpečnostní předpis pro provoz, údržbu, opravy, kontroly a revize ručního elektrického nářadí.
5. Kontrolu dodržování tohoto řádu provádí namátkou vedoucí provozního oddělení a správy FTK UP a průběžně vedoucí výcvikového střediska Pastviny; kontrola připravenosti výcvikového střediska Pastviny k provozu dle přílohy se provádí každoročně před zahájením sezóny tak, aby nebylo ohroženo její zahájení a dále vždy po skončení sezóny jako příprava na odstranění nedostatků.

-xxXxx-

Touto směrnicí se ruší směrnice děkana
č. 3 / 2008 ze dne 20. 3. 2008.

doc. PhDr. Zbyněk Svozil, Ph.D., v. r.
děkan FTK UP v Olomouci

V Olomouci 30. 4. 2010

Interní příloha

ZÁSADY
dodržování bezpečnosti práce a hygieny stanovené pro provozovatele stravovacího zařízení
při přípravě stravy a manipulaci s potravinami a nápoji
(obecná pravidla)

Část I.

Základní povinnosti

Článek 1

Povinnosti provozovatele

1. Seznámit pracovníky s hygienickými požadavky na převzetí, skladování, přípravu a oběh potravin, pokrmů, nápojů a kontrolovat jejich dodržování.
2. Poskytovat pracovníkům OOPP a pomůcky zabezpečující hygienicky nezávadnou výrobu a podávání pokrmů a nápojů.
3. Zabezpečit a kontrolovat, aby práce konaly pouze osoby, které splňují požadavky podle vyhl. 195/05 Sb. o opatřeních proti přenosným nemocem a vést soupis všech osob.
4. Kontrolovat dodávky a přejímky potravin, přípravu pokrmů a nápojů tak, aby k jejich výrobě a podávání byly používány jen zdravotně nezávadné, plnohodnotné potraviny, které odpovídají technickým normám.
5. Udržovat všechna pomocná a provozní zařízení, včetně zdrojů pitné vody a inventáře v takovém stavu, aby byl zabezpečen hygienický provoz zařízení a nedošlo k ohrožení zdraví spotřebitelů nebo ke znehodnocení potravin.
6. Zabezpečit provádění laboratorní kontroly zdravotní nezávadnosti pitné vody, a to min. 1 x za 6 měsíců.
7. Udržovat prostory v takovém stavu, aby byly vhodným prostředím pro podávání pokrmů, nápojů a pobyt.
8. Nepřipustit, aby zařízení bylo použito k účelům, které by ohrozily jeho způsobilost k hygienickému podávání pokrmů a nápojů.
9. Vypracovat sanitační řád upravující denní úklid, úklid po skončení pracovní směny, týdenní úklid, zařazení sanitačních dnů min. 1 x za 3 měsíce, nebo zvolit jinou, vhodnou formu provádění sanitace, provádět ochranou dezinfekci, dezinfekci a deratizaci, a to podle potřeby. O hygienickém stavu zařízení, prováděné sanitaci a ochranné dezinfekci a deratizaci vést evidenci.
10. Zajistit, aby ochranou dezinfekci, dezinfekci a deratizaci prováděly pouze osoby, které jsou k tomu odborně způsobilé dle zvláštních předpisů (o jedech a jiných látkách škodlivých zdraví).
11. Zajistit provádění drobných stavebních, technických úprav a nátěrů dle potřeby, malování ve výrobních, skladovacích a restauračních místnostech a ostatních soc. zařízeních, min. 1 x ročně.
12. Zabezpečit, aby osoby, které provádějí úklid a mytí použitého nádobí nepřicházely do styku s potravinami a nápoji. Výjimečně lze toto povolit při delším časovém odstupu a po provedení důkladné očisty a po výměně pracovního oděvu.
13. Zabezpečit označení a oddělené uložení pomůcek a prostředků, které se používají na hrubý úklid, od pomůcek na čištění pracovních ploch a zařízení, přicházejících do přímého styku s potravinami, pokrmy a nápoji.
14. Udržovat v čistotě a provozuschopném stavu záchody pro hosty a zaměstnance. Udržovat čistotu a pořádek v okolí provozovny.
15. Označit volné okraje nakládacích nebo vykládacích ramp vč. schodiště bezpečnostním označením.

16. Potrubní rozvody chránit proti korozi, mechanickým nebo chemickým vlivům.
17. Potrubí opatřit bezpečnostním značením dle druhu dopravovaných látek, např. plyn barvou žlutou, vodu barvou zelenou.
18. Všechny prostory osvětlit tak, aby osvětlení odpovídalo prostředí a druhu vykonávané práce.
19. Pracovní nářadí v místech, kde je uchopováno udržovat v bezvadném stavu.
20. Při ruční manipulaci s břemeny použít jen takový pracovní postup, který zajistí, aby nedošlo k pracovnímu úrazu.
21. Regály ve skladech trvale označit štítky s uvedením max. dovolené nosnosti jedné buňky a s počtem buněk ve sloupci.
22. Materiál skladovat tak, aby při jeho odebírání nedošlo ke vzniku úrazu.

Článek 2

Povinnosti pracovníků

1. Znat a dodržovat hygienické požadavky na výrobu a podávání pokrmů a nápojů.
2. Vstupovat na pracoviště pouze v čistém pracovním oděvu, před vstupem si důkladně umýt ruce s použitím mýdla a dbát na další zásady osobní čistoty pracovního prostředí a inventáře.
3. Při přípravě pokrmů a nápojů si vhodně a účelně upravit vlasy.
4. Po ukončení práce uložit pracovní oděv na vyhrazeném místě, a to vždy odděleně od občanského oděvu.
5. V průběhu práce na pracovišti neprovádět toaletní úpravy zevnějšku – česání, barvení, stříhání a čištění nehtů apod.
6. Před zahájením práce odložit všechny ozdobné předměty. V kapsách pracovních oděvů musí být vždy jen čistý kapesník a pomůcky nutné pro výkon povolání.

Článek 3

Osobní hygiena pracovníků

1. Všichni pracovníci musí dodržovat zásady osobní hygieny, včetně hygienických zásad při výkonu své práce a používat předepsané ochranné prostředky.
2. Pro zabezpečení tohoto požadavku musí být zajištěn dostatek zdravotně nezávadné tekoucí teplé a studené vody, vhodné mycí a čisticí prostředky, příp. dezinfekční prostředky a zařízení pro provádění osobní očisty.
3. Pracovník na své pracoviště může vstoupit jen v pracovním oděvu a po důkladném umytí rukou až po předloktí v tekoucí vodě s použitím mýdla. Podle potřeby a nebo povahy činnosti je nutno je ponořit do dezinfekčního prostředku a po stanovené expoziční době, tj. 2 až 5 min., je opláchnout pod proudem tekoucí pitné vody.
4. Umývání rukou je také třeba provádět po každém přerušení pracovní činnosti a před každým novým zahájením práce. Bezpodmínečně nutné řádné omytí rukou je po každém použití záchodu, při každém znečištění rukou a při přechodu z jednoho druhu činnosti na činnost druhou, zejména z méně čisté na čistší.
5. Pro zajištění hygienického osušení rukou po umytí je nutné, aby každý pracovník měl samostatný textilní ručník. Neoptimálnější jsou papírové ručníky pro jednorázové použití nebo elektrická sušící zařízení. Je nepřijatelné utírat si ruce do společného ručníku, ochranného oděvu nebo utěrek na nádobí.
6. Pracovníci jsou povinni zajistit, aby při jakékoliv manipulaci se surovinou, polotovarem nebo finálním výrobkem nevnikli cizí předměty do požívatin nebo nápoje.
7. Během práce na pracovišti nesmí pracovník provádět žádné toaletní úkony.
8. Vlasatá část hlavy musí být pokryta vhodnou, čistou pokrývkou, která je funkčně vyhovující pro danou pracovní činnost, vlasy musí mít pracovník upraveny nebo přikryty tak, aby bylo v každém případě znemožněno jejich padání do požívatin nebo nápojů.
9. Při práci musí mít pracovník vždy čistý oděv, vhodnou pracovní obuv a musí používat předepsané pracovní pomůcky. Pro práci v kuchyni musí používat pracovníci pracovní oděv

bílé barvy, pro práci ve skladu, manipulační práce nebo uklízečské práce musí být použit vždy jiný pracovní oděv v jiné barvě. V případě používání rukavic musí být tyto světlé barvy, čisté a z pracovního materiálu. Pro práce uklízečské pak musí být použity gumové rukavice.

10. Pracovní obuv musí být ukládána v suchu, aby uvnitř ve vlhkém prostředí nepřežívaly a nerostly plísně. Každý pracovník musí mít svou pracovní obuv.
11. Ochranné pracovní prostředky musí být průběžně čištěny, pracovníci se v nich nesmějí pohybovat mimo zařízení a po ukončení pracovní činnosti musí být pracovní ochranný oděv uložen na vyhrazeném místě, a to vždy odděleně od oděvu občanského.
12. Mimo vyhrazené prostory je zakázáno kouření, konzumování potravin a nápojů; do prostor skladování, přípravy a výdeje potravin platí zákaz vstupu nepovolaným osobám, včetně zákazu přechovávání domácích zvířat – psů, koček apod.

Část II.

Hygiena

Článek 1

Sociální zařízení

1. Záchody musí mít funkční splachování a před vlastním záchodem musí pracovníci v předsíni odložit svrchní pracovní oděv. V předsíni musí být funkční umývadlo s tekoucí teplou a studenou vodou, vybavené mýdlem, věšákem a ručníkem. Prostor musí být řádně větrán a stěny musí být do výše 1,8 m opatřeny omývatelnou úpravou. Záchody pro ženy a muže musí být oddělené. Pracovníci musí mít k dispozici toaletní papír. Musí být vybaveny uzavíratelnými hygienickými odpadními nádobami.
2. Kapacita záchodů se řídí počtem pracovníků/hostů. 1 sedadlo je pro 10 mužů, 10 žen, dvě sedadla pro 50 mužů, 11 až 30 žen. Počet pisoárových mušlí na WC pro muže je shodný s počtem záchodových sedadel.
3. Šatny musí být zvlášť pro muže a ženy. Každý pracovník musí mít k dispozici šatnovou dvouskříňku pro oddělené uložení pracovního a civilního oděvu. Stěny šaten musí být do výše 1,8 m opatřeny omývatelným nátěrem nebo obklady. Na 10-15 pracovníků připadá jedno umývadlo na 8-10 pracovníků připadá jedna sprchová růžice. Podlahy musí být opatřeny protiskluzovou úpravou a musí být spádovány k funkčním výpustím. Dále je nutné je řádně větrat.
4. Stropy těchto zařízení musí být bíleny min. 1 x ročně a omývatelný nátěr se obnovuje dle potřeby.
5. Podlahy, jídelní stoly, umývadla, sedačky na záchodech, záchodové mísy, bidety, nádoby na odpadky, nedopalky, vložky musí být umývány denně, dveře a omývatelné části stěn v hygienických zařízeních pak min. 1 x za 15 dní.

Článek 2

Zásady hygieny objektů

1. Zařízení musí být v dokonalém stavebně technickém stavu. Nesmí docházet k negativnímu nebo nežádoucímu hygienickému ohrožení vlastního provozu zařízení. Všechny instalace musí být vedeny v odděleném prostoru, odpadové potrubí nesmí volně procházet provozními, skladovacími ani pomocnými prostory. Skladovacími prostory nesmí procházet teplovodní potrubí.
2. Objekty musí být zásobeny v dostatečném množství zdravotně nezávadnou pitnou vodou, odpovídající rozsahu ČSN 75 7111. Musí být zajištěn bezporuchový přívod teplé vody o teplotě min. +60°C a to v dostatečném množství.
3. Podlahy musí být rovné, bez spár, snadno čistitelné, funkčně a provozně vyhovující z vhodného materiálu. Ve vlhkém prostředí musí mít protiskluzovou úpravu. Podlahy, které

- je nutné umývat tekoucí vodou, musí mít spád ve směru spojovacích cest pracovišť ke vstupním.
4. Stěny a stropy musí být nepoškozené, čisté a tam, kde je to zapotřebí, musí být zajištěna omývatelná úprava stěn do výše min. 180 cm. V případech, kde je nebezpečí růstu plísní, musí být stěny a stropy opatřeny protiplísňovou úpravou.
 5. Min. 1 x ročně musí být všechny prostory zařízení vymalovány.
 6. V zařízení musí být zajištěna dostatečná výměna vzduchu větráním. To může být přirozené nebo nucené, ale musí odpovídat požadavkům NV 178/2001 Sb. ve znění NV 523/2002 Sb..
 7. Nucené větrání může být podtlakové, přetlakové nebo vyrovnané.
 8. Musí být zajištěno místní zachycení vznikajících škodlivin odsáváním, a to zejména v místech se zvýšeným vývinem tepla, par nebo výskytu nežádoucích pachů.
 9. Osvětlení může být přirozené nebo umělé, ale musí odpovídat požadavkům NV 178/2001 Sb. ve znění NV 523/2002 Sb. a současně musí být prováděno pravidelné čištění světelných zdrojů, oken a svítidel.
 10. Svítidla musí být řádně zakrytována a rovnoměrně rozmístěna.
 11. Otopná tělesa musí mít hladký, lehce čistitelný povrch, musí být pravidelně čistěna.
 12. Celé zařízení musí být zabezpečeno proti vnikání hlodavců např. kovovým pobitím prahů, dolních částí veřejí a křídel dveří do výše 30 cm, mřížemi, sítí apod. Dále musí být zařízení zabezpečeno proti vnikání ptactva a zejména v letním období proti vnikání hmyzu instalací vhodných sítí.
 13. O provádění pravidelné dezinfekce a deratizace musí být vedena přesná evidence.
 14. Odpadky musí být ukládány a shromažďovány v krytých nádobách, odděleně uložených na vyhrazeném místě, mimo skladovací a provozní prostory. Odpadky musí být pravidelně vyváženy a nádoby musí být pravidelně čistěny a dezinfikovány.
 15. Prostory, kde se skladují odpadky déle než 1 týden, musí být chlazeny na teplotu +5°C a nesmí být přímo spojeny s vlastním provozem.
 16. V provozním řádu musí být zakotveny veškeré hygienické požadavky související s činností zařízení a musí být vypracován samostatný sanitační řád.

Článek 3

Hygiena provozu

1. Z dispozičního hlediska nesmí docházet ke křížení cest čistých s nečistými a část nečistá musí být oddělena od části čisté.
2. Prostorové a materiálové vybavení skladovacích prostorů musí odpovídat hygienickým požadavkům na skladování poživatin podle jejich charakteru/druhu a zásadně nesmí být negativně ovlivňována jejich celková hygienická jakost.
3. Stálou pozornost je třeba věnovat sledování dodržování záručních (skladovacích) lhůt, či lhůt jejich úchovnosti.
4. Skladovací prostory musí být vybaveny teploměry a vlhkoměry. Musí být dodrženo pro sklady:
 - 4.1 suché, skladovací teplota +15°C a relativní vlhkost 40-50%
 - 4.2 chladné, skladovací teplota do +10°C a relativní vlhkost 50-70%
 - 4.3 chlazené, teplota do +5°C a relativní vlhkost 80-95%
 - 4.4 mrazírenské, teplota -12 až -28°C a relativní vlhkost 85-98%
 - 4.5 technologická zařízení určené k manipulaci s poživatinami musí odpovídat požadavkům ve smyslu zákona č.258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví, musí být funkčně vyhovující, nepoškozená, snadno čistitelná, nesmí negativně ovlivňovat poživatiny a po skončení pracovní činnosti musí být rozebrána, vyčištěna, příp. vydezinfikována.
5. Pracovní plochy musí být hladké, omyvatelné a musí mít označení, zda slouží pro čistou nebo nečistou činnost.
6. Je zakázáno pokládat znečištěné předměty na pracovní plochy.

7. Chladírenské a mrazírenské prostory musí být pravidelně a řádně čištěny s následnou dezinfekcí. Musí být zabezpečeno, aby z hlediska mikrobiologického nedošlo k vzájemné kontaminaci poživatin, zejména těch, které se tepelně nepracovávají.
8. Při pracovní činnosti musí být dodrženy předepsané technologické postupy a v maximální míře musí být zachována biologická hodnota poživatin.
9. Odpady mohou být vypouštěny do kanalizační sítě jen přes lapač tuků a škrobů.
10. Úklid musí být proveden vždy po ukončení směny. Musí být k němu použity vhodné čisticí prostředky a pomůcky. Tyto musí být vždy uloženy odděleně od poživatin na vyhrazeném místě.
11. V případě, kdy je nařízeno hygienickým orgánem odběr vzorků poživatin, musí být určené množství uchováno v naprosto čistých, teplem vysterilovaných obalech za předepsané teploty po dobu 48 hod. O odběrech musí být vedena evidence.
12. Expedice poživatin musí být provedena hygienicky optimálním způsobem, tak aby nebyla možná sekundární kontaminace bakteriálního, chemického či jiného původu a bylo současně zabráněno i jejich znečištění nebo deformaci.
13. Při manipulaci s poživatinami musí být používáno vhodných pracovních pomůcek, náradí, aby u výrobků, které jsou určeny k lidské konzumaci, byl vyloučen styk, přímý kontakt s lidskou rukou.

Článek 4

Přeprava a skladování poživatin

1. Lze je dopravovat jen prostředky, které slouží jen k tomuto účelu a jsou vhodně upraveny.
2. Není přípustná přeprava jiným dopravním prostředkem.
3. V případě přepravy poživatin, které nejsou hermeticky uzavřeny v obalech, musí se tyto přepravovat v celokrytých a utěsněných dopravních prostředcích. Vnitřní a ložné plochy musí být hladké, neporušené a snadno a dobře čistitelné. Očista a dezinfekce se musí provést ihned po ukončení přepravy. Musí být i vyloučena možnost znečištění podlahy dopravního prostředku pracovníky v případě nehermeticky balených potravin.
4. Pracovníci přepravy musí být vybaveni čistým pracovním oděvem, vč. pokrývky hlavy a jsou povinni mít u sebe zdravotní průkaz. Dále musí být vybaveni ručníkem, mýdlem, čistícími a dezinfekčními prostředky, čistícími pomůckami a ochrannými pomůckami – rukavice, blůzy a háky. Musí v průběhu své činnosti dodržovat požadavky na osobní hygienu a hygienické zásady pro přepravu poživatin.
5. V případě stanovení nižších teplot pro přepravu poživatin, smějí být tyto přepravovány jen v izotermických vozech a musí být zajištěna fyzická přejímka odběratelem.
6. Nelze tolerovat tahání přepravek po zemi.
7. Skladovací prostory musí být dostatečné, odpovídající sortimentu náplně a specifickým požadavkům skladovaných poživatin, např. stanovenému mikroklimatu.
8. Zásadně musí být dodrženo oddělené skladování poživatin od ostatního zboží.
9. Poživatiny musí být skladovány tak, aby nedošlo k jejich sekundární kontaminaci nežádoucí mikroflórou, vniknutí cizích předmětů, nebo narušení jejich hygienické jakosti. Musí být zajištěno vyskladňování podle zásady – „první do skladu“ – „první ze skladu“.
10. Pomocné sklady nesmějí sloužit ke skladování poživatin. Nepoživatelné poživatiny musí být vyčleněny tak, aby stěny byly omývatelné proudem tekoucí vody až do výše 20 cm nad úroveň podlahy.
11. Okolí skladů musí být udržováno v čistotě, nesmí se používat ke skladování odpadků nebo ukládání zápachajících či prašných látek. Objekty musí být v max. míře zabezpečeny proti vnikání hlodavců a pronikání hmyzu.
12. Vymalování musí být provedeno min. 1 x ročně.
13. Musí být zabezpečeno, aby osoby, které provádějí úklid a mytí použitého stolního nádobí nepřicházely do přímého styku s poživatinami nebo nápoji. Výjimečně lze toto povolit,

pokud je dostatečné časové oddělení od jejich úklidové a mycí činnosti, provedou důkladnou očistu a vymění si pracovní oděv.

14. Musí být zabezpečeno označení a oddělení ukládání pomůcek a prostředků, které se používají pro hrubý úklid, od pomůcek na čištění pracovních ploch a zařízení, které přicházejí do přímého styku s poživatinami, pokrmy a nápoji.
15. Skladové poživatiny nesmí být neznámého nebo nejasného původu a musí být doprovázeny průvodním listem, ze kterého patrný název, výrobce, popravce, datum výroby, datum dodání a množství dodaného výrobku.
16. Při vyskladňování musí být zaznamenán datum expedice.

Článek 5

Tepelné opracování

1. Tepelné zpracování poživatin je jedním z fyzických prostředků a způsobů, které zabezpečují zdravotní bezpečnost a nezávadnost z hlediska mikrobiologických požadavků, zabezpečují požadavky na jejich organoleptické vlastnosti z hlediska stravovacích zvyklostí a dosáhne se tímto prodloužení jejich celkové údržnosti.
2. Veškeré potraviny a poživatiny určené k tepelnému opracování musí odpovídat příslušným technickým normám jakosti, nesmějí být zdravotně podezřelé, ani neznámého původu nebo jinak narušené. Nesmějí mít nedostatky nebo vlastnosti, které nedovolují jejich spotřebu bez termické úpravy, nebo které mají zastrít jejich zjevnou nebo skrytou vadu (narušení).
3. Teplota a doba tepelného opracování jednotlivých druhů poživatin je volena s ohledem na požadovaný efekt.
4. Pod pojem suché teplo je zahrnuté i pečení. V tomto případě teplota uvnitř potravin nepřesahuje +80 až +90° C, takže může po delším působení inaktivovat vegetativní formy mikroorganismů, nikoliv však jejich spory.
5. Při smažení v tuku, jehož teplota se pohybuje max. do +190° C a v průběhu kolem +160° C, nestoupne teplota uvnitř poživatiny natolik, aby byly všechny mikroorganismy inaktivovány.
6. Vaření poživatin při +100° C a běžném atmosférickém tlaku usmrcuje prakticky veškeré životní formy mikroorganismů, ale i některé druhy spor. Účinnější je vaření tlakové.
7. Žádný způsob tepelného opracování poživatin v současné době nezabezpečuje inaktivaci termostabilních bakteriálních toxinů typu stafylokokový enterotoxin, včetně některých mykotoxinů.
8. Vlastní tepelné opracování poživatin nastává teprve dosažením předepsané či stanovené teploty v jádře tepelně ošetřované poživatiny a od tohoto okamžiku se též započítává i určená doba – čas – jejího působení.

Část III.

Rizika

Článek 1

Stroje a zařízení

1. Jedná se o rizika mechanická, tepelná, chemická, rizika úrazem elektrickým proudem, rizika plynoucí z mikroklimatických podmínek – vlhkost, prach, hluk, chlad apod.
Všeobecně to jsou:
 - 1.1 dotek pohybujících se částí zařízení např. rotující části a následné pořezání-pohmoždění
 - 1.2 vtažení-přimáčknutí při nevhodné manipulaci
 - 1.3 zasažení odletujícím materiálem např. při úletu zpracovávaného materiálu nebo roztržení rotujících částí apod.
 - 1.4 únik stáčených médií, např. při vaření knedlíků, brambor apod.

- 1.5 neodborná obsluha a možnost opaření horkou vodou a párou, spálení na varných zařízeních
- 1.6 úraz elektrickým proudem při oplachování strojů vodou
- 1.7 pořezání při čištění ostrých částí
- 1.8 potřísnění čistícím a dezinfekčním roztokem
- 1.9 omrzliny při déle trvající práci nebo dotyku s hluboce zmrazenými produkty
- 1.10 statická elektřina.

Článek 2 **Ostatní rizika**

1. uklouznutí po mokré podlaze
2. opaření při úklidu zařízení
3. pořezání noži při krájení nebo bourání masa apod.
4. popálení od pánví, oleje apod.
5. uklouznutí v místnosti chladícího zařízení pro výčep a případně nesprávnou manipulací se sudy
6. pořezání o porušené sklenice nebo nádoby při manipulaci s nimi nebo při jejich čištění
7. úrazy při nesprávné manipulaci s materiálem
8. zakopnutí, pády, naražení
9. při likvidaci odpadků
10. běžná údržba a opravy.

Část IV. **Článek 1**

Stroje a zařízení k výrobě pokrmů

1. Používané stroje a zařízení nesmí negativně ovlivňovat hygienu, biologickou hodnotu poživatin a způsobit mikrobiální kontaminaci. Všechny jejich části, které přijdou přímo do styku s poživatinami nebo nápoji, musí být vyrobeny ze zdravotně nezávadných materiálů a nezávadný materiál musí být i na jejich povrchu.
2. Musí být snadno přístupné a co nejvíce rozebíratelné.
3. Musí se řádně čistit, popř. dezinfikovat, a to zejména části, které přicházejí do styku s poživatinami nebo nápoji.
4. Musí mít hladké a zaoblené tvary, nesmí obsahovat prostory, kde by se mohla zachycovat nečistota a nesmí do nich vnikat cizí předměty nebo nečistota a do zpracovávaných poživatin nebo nápojů nesmí vniknout mazadla nebo oleje.
5. Stroje, které musí zachovávat předepsané podmínky jako je teplota, tlak, relativní vlhkost apod., musí být vybaveny spolehlivým a funkčním registračním zařízením, které umožní dodržet stanovené parametry a zamezí jejich překročení. Funkčnost musí být pravidelně ověřována dle návodu výrobce zařízení.
6. Pokud stroje nasávají k technologickému zpracování vzduch, např. u výčepních zařízení, šlehacích strojů apod., musí být vybaveny účinným a snadno vyměnitelným filtrem.
7. Stroje a zařízení se musí denně čistit horkou vodou za použití odmašťovacích a dezinfekčních prostředků.

Část V. **Prodej poživatin a nápojů** **Článek 1** **Zásady prodeje**

1. Pracovníci jsou povinni sledovat jakost dodávaných poživatin a nápojů, vyloučit z prodeje ty, které jsou zdravotně závadné, neznámého nebo podezřelého původu, částečně narušené

- nebo zjevně znehodnocené. Mohou prodávat a podávat jen ty, které jsou v záručních nebo spotřebních lhůtách.
2. Pracovníci jsou povinni chránit všechny skladované, uchovávané a prodávané poživatiny a nápoje před znečištěním a pronikáním hmyzu, hlodavců a ptactva, dodržovat zásady osobní hygieny, používat při výkonu práce osobní ochranné pomůcky.
 3. Pracovníci jsou povinni mít u sebe zdravotní průkaz a na požádání ho předložit kontrolnímu orgánu.
 4. Pracovníci musí být seznámeni průkazným způsobem s hygienickými požadavky na přejímku, skladování, vystavování a prodej poživatin a nápojů a požadavky dodržovat.
 5. Při vystavování nebalených potravin v prodejním zařízení (jednohubky, obložené chlebíčky, zákusky apod.), musí tyto zabezpečit proti ohmatávání a nedovolené manipulaci ze strany hosta nebo zákazníka a musí je chránit proti sekundární mikrobiální kontaminaci.
 6. Poživatiny choulostivé, snadno podléhající zkáze smějí být vystavovány jen v chladicím boxu a v případě prodeje syrových poživatin musí být tyto odděleny od poživatin tepelně opracovaných.
 7. Surové mleté maso nesmí být připravováno do zásoby.
 8. Poživatiny mrazené, které byly, i když jen částečně rozmrazeny, nesmějí být opětovně zmrazeny.
 9. Při manipulaci s nebalenými poživatinami, musí prodávající nebo obsluhující osoby zásadně používat čisté a účelově vhodné pracovní pomůcky – náčiní. Pro prodej nebalených poživatin musí být k dispozici dostatečné množství čistého, hygienicky vhodného obalového materiálu.
 10. Vystavované balené poživatiny smějí být vystavovány jen v neporušených a nepoškozených obalech, vizuálně řádně adjustované. Nesmějí být povrchově znečištěny, mohou být uloženy jen v regálech a nikdy nesmějí být uloženy na zemi.

Článek 2

Zásady čistoty

1. Pracovníci jsou povinni soustavně udržovat všechny prostory, vnitřní zařízení a inventář vč. dalších prostorů_související s prodejem poživatin a nápojů v čistotě a provádět pravidelně jejich úklid mokrou cestou vždy po ukončení činnosti.
2. Kromě běžného denního úklidu se provádí i úklid a očista během prodeje nebo činnosti. Všechny pracovní plochy, pracovní pomůcky a nářadí musí být průběžně dle potřeby čištěno např. nápojové sklenice, jídelní talíře, výčepní pult apod. Dále se musí dle potřeby provádět jejich dezinfekce.
3. 1 x týdně musí být provedeno odmrazení a čištění chladicího zařízení, min. 1 x měsíčně mrazírenského zařízení. Prodejní pulty musí být udržovány v čistotě průběžně a nesmějí být na ně pokládány nebalené potraviny.
4. Stěny s omyvatelnou úpravou musejí být čištěny min. 1 x týdně.
5. Pro důkladnější provádění sanitace se stanoví sanitární den (min. 1 x za 3 měsíce) při přerušení veškeré běžné činnosti v zařízení.
6. Při prodeji poživatin a nápojů spojených s jejich konzumací přímo v zařízení, musí být dodrženy všechny hygienické podmínky. Vlastní prodejní činnost musí být jednoznačně oddělena od ostatních činností v zařízení.
7. Konzumační místa musí být vybavena potřebným inventářem, dobře čistitelným, nepoškozeným a funkčně plně vyhovujícím. Místo určené ke konzumaci nesmí být negativně ovlivňováno zápachem, teplem, vlhkostí z kuchyně apod. V opačném případě je nutné instalovat nucené odvětrávání nebo odsávání škodlivin z prostředí.

Část VI.
Sanitace
Článek 1

Základní zásady

1. Sanitace je zajišťování mechanické a mikrobiální čistoty prostředí a ploch, které přicházejí do styku s poživatinami. Patří sem dezinfekce, dezinfekce a deratizace. Jde o ničení zdraví škodlivého nebo obtěžujícího hmyzu a ostatních členovců. Opatření jsou dělena na preventivní a represivní. Cílem prevence je vytvoření takových podmínek, které jsou nepříznivé pro život a rozmnožování hmyzu a zamezení přístupu mu k látkám, které jsou jeho potravou. Účinná opatření jsou:
 - 1.1 udržování čistoty v zařízení a jeho okolí
 - 1.2 uskladňování odpadků v nádobách s těsně doléhajícím víkem
 - 1.3 pravidelné odstraňování odpadků
 - 1.4 zamezení vnikání hmyzu
 - 1.5 intenzivní větrání místností
 - 1.6 nátěry oken skladů modrou barvou
 - 1.7 pravidelná kontrola čistoty surovin a výrobků
 - 1.8 aplikace chemických a preventivních opatření.
2. Deratizace je ničení hlodavců a je preventivní a represivní. Při preventivních opatřeních se usiluje o vytvoření nepříznivých podmínek pro vývoj a rozmnožování hlodavců v celém zařízení a jeho okolí. Represivní opatření je mechanické, chemické, biologické a fyzikální.
3. Čištění je odstraňování nečistot z čistého povrchu na takový stupeň, který je nutný k zajištění hygienických a technologických požadavků. Čištění je součástí sanitačních opatření. Fáze čisticího postupu jsou:
 - 3.1 mechanické čištění – odstranění hrubých nečistot, zbytků poživatin mechanickými prostředky
 - 3.2 oplachování nečistot – odstranění části nečistot proudem vody
 - 3.3 předmáčení – působení teplé vody nebo čisticího roztoku na nečistoty
 - 3.4 detergentní čištění – odstraňování nečistot působením čisticích prostředků
 - 3.5 oplachování čisticího roztoku – odstraňování čisticího roztoku proudem vody.
4. Na čištění navazuje dezinfekce fyzikálními nebo chemickými prostředky a znamená zničení všech choroboplodných zárodků, tj. ničení škodlivých mikroorganismů choroboplodných a mikroorganismů hygienicky a technologicky nežádoucích. Dezinfekčního účinku se nejčastěji dosahuje:
 - 4.1 denaturací bílkovin
 - 4.2 blokadou a oxidací – SH – a NH₂, popř. – OH
 - 4.3 působením na normální funkci buněčných membrán
 - 4.4 inaktivací nebo inhibicí enzymů
 - 4.5 rozrušením buněk organismů
 - 4.6 mutací genů buňky a ztrátou rozmnožovací schopnosti
 - 4.7 dehydratací buňky.

-xxXxx-

Zpracoval: Ing. Jiří Hudec