








SKLAD SUCHÝ

PŘÍJEM VÝROBKŮ, KONTROLA		Sledovat odlišné vizuální a smyslové vlastnosti (barva, zápach, sliz, neporušenost obalu, nečistoty), kontrolovat teplotu a datum minimální trvanlivosti, při zjištění nedostatků informovat vedoucího.
SKLADOVACÍ TEPLOTA A PODMÍNKY		Skladovací teploty volit podle hodnot udaných výrobcem.
		Odděleně skladovat nesourodé druhy surovin. Kontrolovat datum minimální trvanlivosti surovin. Dodržovat pravidlo FIFO (first in, first out – první dovnitř, první ven).
ZAMEZENÍ CHEMICKÉ KONTAMINACE		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Zajistit správný způsob skladování. ▪ Sledovat lhůty trvanlivosti. ▪ Po sanitaci opláchnout zbytky čisticích prostředků pitnou vodou.
ZAMEZENÍ FYZIKÁLNÍ KONTAMINACE		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kontrolovat nepoškozenost pracovních ploch, nástrojů, přepravních obalů apod., které přicházejí do přímého styku s potravinami. ▪ Kontrolovat technický stav provozu (olupování nátěru, padání omítky). ▪ Kontrolovat výskyt škůdců (mouchy, myši, mravenci apod.).
ZAMEZENÍ MAKROBIÁLNÍ KONTAMINACE		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Zamezit křížové kontaminaci, tzn. přenesení mikroorganismů z místa, kde se původně vyskytovaly (syrové maso, vejce apod.) na nekontaminované suroviny. ▪ Zamezit provádění neslučitelných činností na pracovních plochách, špatnému skladování. ▪ Dodržovat zásady osobní hygieny (mytí rukou, čistota oděvu).
SANITACE		V určené sanitární dny nebo dle potřeby. Umýt a setřít zbytky nečistot, otřít hadříkem s dezinfekčním prostředkem, opláchnout vodou a osušit. Postupovat dle návodu výrobce.
OCHRANNÉ POMŮCKY		Ochranné rukavice, vhodný ochranný oděv. Maximální opatrnost při ředění koncentrovaných desinfekčních prostředků, nebezpečné je zasažení očí.