

SMĚRNICE – ÚKLID A DEZINFEKCE PROVOZU

JFM POINT s.r.o. – Penzion 14

1. ÚČEL SMĚRNICE

Tato směrnice stanovuje bezpečné postupy při úklidu, manipulaci s nádobím, čištění kuchyně a dezinfekci prostor v Penzionu 14. Cílem je zajistit ochranu zdraví zaměstnanců a bezpečí hostů.

2. OBECNÉ POVINNOSTI PŘI ÚKLIDU

- používat ochranné rukavice při úklidu i práci s chemikáliemi,
- označit mokré podlahy výstražnou cedulí,
- zabránit uklouznutí – okamžitě utřít rozlité tekutiny,
- uklízet pouze s funkčními a bezpečnými pomůckami,
- při práci dbát na správné držení těla a nezvedat těžká břemena.

3. ÚKLID KUCHYNĚ

- čištění konvektomatu, myčky a fritézy provádět až po vypnutí zařízení,
- nepřekračovat doporučené dávkování chemikálií,
- chňapky používat při manipulaci s horkým nádobím,
- denně utírat mastnotu z povrchů a rukojetí strojů,

4. ÚKLID RESTAURACE A RECEPCE

- pravidelně dezinfikovat stoly, židle, kliky a pulty,
- neblokovat únikové cesty během úklidu,
- zajistit bezpečné ukládání mopů a kbelíků mimo provoz hostů.

5. PRÁCE S CHEMIKÁLIEMI

- používat pouze schválené prostředky: Savo, odmašťovač, dezinfekce, WC chemie, prostředky na nádobí,
- chemii nemíchat, nepřelévat do neoznačených obalů,
- používat správné ředění dle etikety,
- po práci chemii uzavřít a uložit odděleně.

6. MYTÍ NÁDOBÍ A NEREZU

- vyvarovat se řezných poranění – ostré nože ukládat odděleně,
- pracovat s rukavicemi při kontaktu s chemickými prostředky,
- nevkládat horké nádoby do studené vody kvůli riziku prasknutí.

7. ODPADY

- třídit sklo, papír a plast,
- odnášet odpad pravidelně, zabránit vzniku zápachu,
- používat pevné pytle a dbát na bezpečné uzavření.

8. ODPOVĚDNOST

Za dodržování směrnice odpovídají všichni zaměstnanci, kontrolu provádí provozní.

Datum účinnosti: 13. listopadu 2025

Jednatel: Daniel Šiftanc