Sanitační řád kavárny

Co, čím, jak a jak často čistit a dezinfikovat

Než začnete

Tento dokument je vzor pro provoz v České republice, ne právní rada. Vychází z předpisů platných k 24. 10. 2026 (zákon č. 89/2012 Sb., občanský zákoník; zákon č. 262/2006 Sb., zákoník práce; zákon č. 258/2000 Sb.; zákon č. 110/1997 Sb.; nařízení (ES) č. 852/2004). Doplňte své údaje, upravte vzor skutečné situaci a před podpisem si ho nechte zkontrolovat, zvlášť u nájmu a u odpovědnosti za svěřené hodnoty. Mimo Českou republiku vzor nepoužívejte.

1. Základní pravidla

- Sanitace = mechanické očištění, mytí čisticím prostředkem, oplach pitnou vodou, dezinfekce, závěrečný oplach (pokud ho výrobce dezinfekce vyžaduje).
- Používají se jen prostředky určené pro potravinářství, v ředění podle etikety. Bezpečnostní listy jsou uložené v provozu.
- Čisticí prostředky se skladují odděleně od potravin, v originálních obalech nebo v označených nádobách.
- Dezinfekční prostředky se střídají podle doporučení výrobce (např. chlorový a kvartérní amoniový), aby nevznikla rezistence.
- Úklidové pomůcky pro toalety jsou barevně odlišené a nepoužívají se v provozu.
- Provedení sanitace zapisuje pracovník do listu C v záznamových listech.

2. Používané prostředky

Účel	Prostředek (název)	Ředění / dávka	Doba působení
Mytí ploch a podlah			
Dezinfekce ploch			
Myčka – mycí prostředek		dávkovač	
Myčka – oplachový prostředek		dávkovač	
Kávovar – čištění skupin (backflush)	např. Cafetto EVO / Espresso Clean	podle výrobce	
Kávovar – odvápnění	podle výrobce kávovaru		
Napěňovací tryska a konvičky	např. Cafetto Milk Frother Cleaner		
Mlýnek – čištění mlecích kotoučů	např. čisticí granulát pro mlýnky		
Dezinfekce rukou			

Prostředky na čištění kávovarů a mlýnků najdete na greenplantation.eu.

3. Plán sanitace

Co	Jak	Kdy	Kdo
Napěňovací tryska	otřít vlhkou utěrkou určenou jen pro trysku a krátce odfouknout párou	po každém použití	barista
Konvičky na mléko	vypláchnout, umýt, nechat oschnout dnem vzhůru; rostlinné nápoje v označené konvičce	po použití, na konci dne do myčky	barista
Páka a sítko	vyklepnout, vytřít, propláchnout skupinu (flush) mezi nápoji	průběžně	barista
Skupiny kávovaru	backflush slepým sítkem s čisticím prostředkem, poté s čistou vodou; sítka a páky namočit do roztoku	denně na konci provozu	zavírající směna
Těsnění a sprchy skupin	kartáček na skupinu, kontrola těsnění	denně / výměna podle opotřebení	zavírající směna
Odkapávací miska a nádoba na sedlinu	vyprázdnit, umýt	denně	zavírající směna
Mlýnek – zásobník a výsypka	vyprázdnit zásobník, vytřít olej ze zrn, vykartáčovat výsypku	týdně	vedoucí směny
Mlýnek – kotouče	čisticí granulát podle výrobce nebo rozebrání a vykartáčování	1× za 2–4 týdny	vedoucí směny
Pracovní plochy, bar	umýt, dezinfikovat	průběžně a na konci dne	obsluha
Chladničky a vitríny	vyklidit, umýt, dezinfikovat, zkontrolovat data zboží	týdně	vedoucí směny
Výrobník ledu	vyprázdnit, umýt, dezinfikovat podle výrobce, lopatku uložit mimo led	týdně / podle výrobce	vedoucí směny
Myčka	vyčistit sítka, odkalit, kontrola dávkovačů	denně / týdně	zavírající směna
Mixér, šejkry	rozebrat, umýt, osušit	po použití	barista
Podlahy	zamést, vytřít s čisticím prostředkem	denně, při znečištění ihned	obsluha
Toalety a umývárna	umýt, dezinfikovat, doplnit mýdlo a papírové ručníky	denně a podle potřeby	obsluha
Odpadkové koše	vyprázdnit, umýt	denně	obsluha
Kávovar – odvápnění, vodní filtr	podle výrobce a tvrdosti vody, zápis výměny	podle výrobce	servis / vedoucí
Velký úklid	stěny, svítidla, digestoř, police, za zařízeními	1× měsíčně	tým

4. Mytí nádobí

Myčka

- Program a teploty podle výrobce myčky (obvykle mycí lázeň 55–65 °C, oplach 80–85 °C).
- Myčka se nepřeplňuje, sklo se nemyje společně s hrubě znečištěným nádobím.
- Po umytí se nádobí kontroluje, poškozené sklo a porcelán se vyřadí.

Ruční mytí (dvoudřez)

1. Odstranit zbytky.
2. Umýt v teplé vodě s mycím prostředkem (první dřez).
3. Opláchnout v čisté teplé pitné vodě (druhý dřez).
4. Nechat okapat a oschnout v čistém prostředí, neutírat utěrkou.

5. Ochrana proti škůdcům (DDD)

- Preventivně: těsná okna a dveře, sítě v oknech, uzavřené nádoby, žádné zbytky přes noc.
- Kontrola výskytu 1× týdně (trus, poškozené obaly, hmyz) a zápis do listu F.
- Při výskytu objednat odbornou firmu, uchovat protokol o zásahu.

Sanitační řád vypracoval	Platí od	Podpis