

Krajská hygienická stanice Zlínského kraje se sídlem ve Zlíně - doplnění zásad pro školní jídelny pro školní rok 2020/2021

Nejčastějším dotazem školních jídelen (dále „ŠJ“) v tomto roce je problematika stravování cizích strážníků a způsob mytí nádobí od strážníka. Před zodpovězením dotazů je nutné shrnout základní zásady, které mají smysl i v prevenci jiných onemocnění:

- Zákaz vstupu osobám nemocným infekčním onemocněním do ŠJ (výrobní i obytné části)
- Skupinová izolace – omezit setkávání stejných skupin v co největší míře (ideálně určit třídám stoly)
- Zajištění vysokého stupně osobní hygieny pro strážníky i personál ŠJ
- Pravidelné větrání
- Důkladný úklid

Stravování cizích strážníků a mytí nádobí strážníků

Cizí strážníci musí mít pro konzumaci vyčleněný samostatný čas nebo oddělený prostor a po ukončení stravování musí být stoly a židle očištěny a dezinfikovány. V manuálu MŠMT a MZ je dále uvedeno, že pro výdej stravy cizím strážníkům je nutné nastavit pravidla pro manipulaci s doneseným nádobím tak, aby nebyl ohrožen zdravotně nezávadný provoz školní jídelny. Pro usnadnění nastavení řešení uvádíme následující text, který rovněž řeší problematiku mytí nádobí.

Nezbytnost dodržovat zásady správného a řádného mytí stolního nádobí je nepodkročitelným minimem bezpečného stravování. Zásady platily již v minulosti a platí i pro stávající epidemiologickou situaci.

Výsledek mycího procesu závisí na správném mechanickém čištění, působení saponátů, případně následné dezinfekce, tepelném působení a současně času.

Je důležité, aby se zajistilo mytí nádobí při dostatečně vysokých teplotách. V myčkách je potřeba nastavit mycí proces na min. 60 °C. V praxi jsou však při strojním mytí teploty nastaveny mezi 50 – 60°C a při oplachu 80 – 85°C. V průběhu mytí se jednotlivé živiny ve zbytcích pokrmů rozpouštějí při rozdílných teplotách, bílkoviny při cca 35°C, sacharidy a tuky při 40 – 50°C. Výhodou je, když se teplota mycího procesu plynule zvyšuje, dochází tak postupně k rozpouštění nečistot.

Při ručním mytí však musí být teplota teplé vody a mycího roztoku mnohem nižší. Pro kůži rukou nechráněnou např. pryžovými rukavicemi je přijatelná teplota vody kolem 45°C. Jedná se o nízkou teplotu s ohledem na dosažení bezpečného mytí. Z tohoto důvodu je potřeba zajistit finální oplach velmi horkou tekoucí vodou, která ruce nezasáhne. Pro ruční mytí musí být zajištěny podmínky tak, aby nedocházelo ke křížení při manipulaci s použitým a čistým nádobím, proto je nezbytný minimálně dvojdřez. Ručně myté nádobí se odkládá do odkapávacích zařízení ve vhodné poloze a zásadně se neutírá.

S ohledem na rizikovost je nutné upozornit ještě na výdej do jídlonosičů. V praxi se setkáváme se situací, kdy se jídlonosiče plní kuchařem během výdeje přímo nad výdejním pultem nebo se rozloží před naplněním ve varně na pracovních plochách, a to bez přeumytí, tedy ve stavu jak byly doneseny

cizím strážníkem. V obou případech dochází k riziku kontaminace rukou, pracovního oblečení a pracovních ploch. Mytí jídlonosičů v domácnostech strážníků představuje riziko jednak z mycí vody, která nemusí být ze zdroje pitné vody (vodovod, zabezpečená studna), z manipulace (utírání, nebo jiné osoušení, způsob přenosu do ŠJ,...) a v domácnosti strážníka může být osoba nemocná infekčním onemocněním.



Ukázka rizikové
praxe ve ŠJ

Pro snížení rizika se nabízí tyto cesty:

- Používat jednorázové nádoby
- Požadovat od jednoho strážníka 2 sady jídlonosičů s tím, že si do jednoho strážník oběd přebírá, druhý odkládá na vyznačené místo a tento jídlonosič je v provozní pauze ve ŠJ přeučmývaný výše uvedeným způsobem. Tím se eliminuje riziko kontaminace rukou, pracovního oblečení a pracovních ploch.
- Pro menší počet výdeje do jídlonosičů (např. pro dítě první den nemoci) je možné vytvořit místo, kde si rodič jídlo z talíře přemístí do svého jídlonosiče. Tím nepřichází jídlonosič do rukou kuchaře nebo výrobních prostor.

Zároveň je nutné upozornit, že materiál „jídlonosiče“ by měl být vhodný pro styk s potravinami a měl by vydržet působení tepla. Opakované působení horké vody může ve zvýšené míře narušovat povrchy zejména plastového nádobí, což může ve svém důsledku ovlivňovat čistitelnost tohoto plastového nádobí a tím zvyšovat riziko přenosu virových částic, popř. koronaviru, a to i z hlediska současné znalosti o přežívání koronaviru na plastových površích. Při případném poškození povrchu plastového nádobí není zajištěna ani inertnost nádobí a neuvolňování látek z těchto plastů do podávaných pokrmů včetně nápojů.

Z konzultací s vedoucími školních jídelen, kterým touto cestou děkuji, shrnuji praktické rady:

- Pro jednodušší manipulaci je vhodné, aby měli strážníci jeden typ jídlonosičů ve dvou sadách. Je důležité doporučit vhodný typ, který se ve ŠJ dobře myje a kompletuje. Tím jídelna nemusí řešit, zda zkompletovala jídlonosič pana „Nováka“. K tomuto se nemusí přihlížet, protože je bezpečně umytý. Jídlonosič může být strážníkům zapůjčen, stejně jako čip nebo bude typ jídlonosiče daný jako podmínka služby. Jen je nutné upozornit strážníka na fakt, že bude v oběhu s ostatními jídlonosiči a jídelna tedy nemůže zaručit jeho přidělení při výdeji. Stravování cizích strážníků je služba a lze pro ni nastavit pravidla.
- Mytí jídlonosičů je nutné časově oddělit od mytí běžného nádobí. Je vhodné, aby byla určená jedna pracovnice, která bude s jídlonosiči manipulovat před umytím (špinavá část) a druhá po mytí (čistá část). Po naskládání do myčky a před zapínáním mycího procesu je nutné si umýt ruce, případně dezinfikovat.

- Za předpokladu, že se čisté jídelnosiče nechávají volně uschnout, je zapotřebí mít dostatečné prostory v mycím sektoru.
- Doporučuje se upozornit personál na rizika, která souvisí s manipulací s nádobím vnášeným do provozovny zvenčí a od strážníků. Vhodný je i text: „Zvlášť pozor při mytí použitého nádobí od strážníků. Po manipulaci se špinavým nádobím a při přechodu na manipulaci s čistým nádobím si vždy řádně umyjte ruce.“

Dezinfekční program

Koronavirus je obalený virus, tudíž přípravek s jakoukoliv virucidní aktivitou je účinný také na tento virus.

Rozlišujeme tři kategorie virucidní účinnosti u přípravků pro dezinfekci rukou a ploch:

- virucidní aktivita – deklarovaná účinnost vůči všem virům, obaleným i neobaleným
- omezené spektrum virucidní aktivity – deklarovaná účinnost proti všem obaleným virům a *norovirům, rotavirům a adenovirům*
- virucidní aktivita proti obaleným virům (dříve také označována jako omezená virucidní účinnost/aktivita) – deklarovaná účinnost proti všem obaleným virům.

Na etiketě přípravku by měla být uvedena účinná koncentrace dezinfekčního prostředku a čas působení neboli expozice/expoziční čas. Dále také na jaké viry byla otestována a dle jaké normy – minimálně dle EN 14476 nebo DVV/RKI. Před použitím dezinfekčních prostředků si vždy pečlivě přečtěte informace na etiketě, bezpečnostním listu daného přípravku a respektujte bezpečnostní upozornění a výstražné symboly. Dezinfekční roztoky se vždy připravují těsně před jejich použitím. Koncentráty se ředí vodou o pokojové teplotě s tím, že vždy se přidává dezinfekční prostředek do vody, nikoliv opačně. Alkoholové dezinfekční prostředky se aplikují přímo na suché povrchy. Velmi znečištěné plochy se před dezinfekcí mechanicky očistí. Pro přípravu potřebné koncentrace pracovního roztoku přidáváme vždy dezinfekční prostředek do vody. Potřebné množství vody smícháme s uvedeným množstvím dezinfekčního prostředku, a tak získáme potřebnou koncentraci roztoku k dezinfekci.

Dávkovací tabulka¹

(l)	0,25% (ml)	0,5 % (ml)	1,0 % (ml)	1,5 % (ml)	2,0 % (ml)	3,0 % (ml)	4,0 % (ml)
1	2,5	5	10	15	20	30	40
2	5	10	20	30	40	60	80
3	7,5	15	30	45	60	90	120
4	10	20	40	60	80	120	160
5	12,5	25	50	75	100	150	200
8	20	40	80	120	160	240	320
10	25	50	100	150	200	300	400
16	40	80	160	240	320	480	640
20	50	100	200	300	400	600	800
30	75	150	300	450	600	900	1200

¹ METODICKÝ MATERIÁL ODBORU ŠKOLSTVÍ KRAJSKÉHO ÚŘADU PARDUBICKÉHO KRAJE
DOPORUČENÍ PRO ZAŘÍZENÍ ŠKOLNÍHO STRAVOVÁNÍ PŘI UVOLŇOVÁNÍ OPATŘENÍ
V SOUVISLOSTI S VÝSKYTEM COVID 19 (květen 2020)