Hygiena 2014 – způsoby dezinfekce a další vybrané doporučené postupy

Ošetřovna

Ošetřovnu je nezbytné vybavit přípravkem pro dezinfekci rukou na bázi alkoholu. Stačí i kapesní balení např. Sterillium (100 ml), Spitaderm, Septoderm apod. Nedoporučují se gely a dezinfekční ubrousky, nejsou dostatečně účinné. V případě výskytu průjmů, ať již bakteriálních nebo virových je mytí rukou vodou a mýdlem nedostatečné.

Hygienická a sanitární zařízení, zejména záchody, musíme udržovat v čistotě a provozu schopném stavu včetně jejich vybavení. WC prkýnka a bezprostřední plochy okolo (klika apod.) je vhodné 1x denně dezinfikovat běžným dezinfekčním prostředkem na bázi chlorového přípravku např. SAVO. Tyto přípravky musí být uloženy odděleně a zabezpečeny před dětmi.

Záchody

Záchody se zřizují v počtu 1 záchod na 15 dětí. Záchody užívají děti odděleně podle pohlaví a musí být zajištěna intimita.

V blízkosti záchodů musí být možnost mytí rukou v tekoucí vodě. V případě, že je požadavek tekoucí vody zajištěn nádobou s kohoutkem, je zapotřebí tuto nádobu v pravidelných intervalech vymýt a doplnit čistou vodou. Nádoby s pitnou vodou musí být zhotoveny z materiálů vhodných pro styk s pitnou vodou.

Záchody (zejména záchodové prkénko a další plochy, kterých se děti přirozeně dotýkají) se musí každý den otřít mokrým hadrem namočeným v dezinfekčním roztoku. Dezinfikujeme 1x denně běžným dezinfekčním prostředkem na bázi chlorového přípravku - např. SAVO. Doporučit lze také např. Desprej, je to velmi účinný a přitom zdravotně nezávadný dezinfekční prostředek na bazi alkoholu. Tyto přípravky musí být uloženy odděleně a zabezpečeny před dětmi.

Dezinfekční roztok se musí na omytých plochách nechat zaschnout. Teprve potom je dezinfekce dostatečná.

Suché záchody se musí denně zasypávat zeminou nebo jiným přírodním sypkým materiálem. Záchody se v žádném případě nesmí zasypávat ani zalívat dezinfekčním roztokem. Zničily by se tak bakterie, které přirozeně rozkládají exkrementy. Před opuštěním tábořiště se suché záchody zasypou zeminou a označí. To neplatí, jsou-li záchody umístěny na jímce. Na suchých záchodech ošetřujeme dezinfekcí také záchodové prkénko, v ostatních případech nelze dezinfekci použít.

Úklid

Musíme označit či barevně odlišit pomůcky a prostředky určené k hrubému úklidu a ukládat je odděleně od pomůcek na čištění pracovních ploch a zařízení přicházejících do přímého styku s potravinami a pokrmy. Doporučujeme využít barevných úklidových textilií, které lze koupit např. **červená** (pozor nebezpečí) k úklidu sanitárního zařízení a WC, **modrá** ostatní provozní prostory a **zelená** úklid prostor spojených se stravováním a ev. **žlutá** k úklidu izolace.

Stravování

Pracovní plochy, kterými mohou být i desky z materiálu vhodného pro styk s potravinami, musí být označeny podle druhu zpracovávaných potravin (syrové maso a vejce, syrová zelenina, uvařený pokrm atp.) a odděleny tak, aby na všech stupních výroby, zpracování a distribuce byly potraviny a pokrmy chráněny před kontaminací, která by mohla způsobit, že by potraviny nebo pokrmy byly zdravotně závadné (*Např. aby se uvařené knedlíky nekrájely na ploše, která předtím sloužila k porcování syrového masa*).

Z důvodu nebezpečí ohrožení zdraví doporučujeme nepoužívat zejména následující potraviny:

* mléko a mléčné výrobky z mlékárensky neošetřeného mléka (mimo tržní síť),
* tepelně neopracovanou smetanu a výrobky z ní,
* zmrzlinu vlastní výroby a zmrzlinu porcovanou ze skupinového balení,
* výrobky z tepelně neopracovaného masa (například métzský salám),
* tepelně neopracovaná vejce a výrobky z nich (například krémy,)
* nedostatečně tepelně opracovaná vejce (například volská oka, vejce vařená naměkko) a pokrmy z nich,
* majonézu vlastní výroby a výrobky z ní (například tatarské omáčky, saláty s majonézou).

Mytí nádobí

Zařízení, pracovní plochy, nástroje a nádobí musí být pravidelně důkladně očištěny, ve výjimečných případech dezinfikovány. Mytí nádobí, čištění pracovních ploch v kuchyni musí být zajištěno teplou vodou. Čištění se musí provádět tak často, aby se vyloučilo riziko kontaminace potravin nebo pokrmů. Musí být zajištěny odpovídající podmínky pro mytí potravin, nádobí a rukou osob vykonávajících činnosti epidemiologicky závažné. Mytí kuchyňského a jídelního nádobí musí být odděleno.

Dezinfekce ploch, případně ošetření nádobí dezinfekcí se provádí jen ve výjimečných případech, maximálně před zahájením akce, pokud bylo tábořiště před sezónou nepoužívané, ev. v případě výskytu infekčního onemocnění.