

**Praní – Odborné ošetření prádla z potravinářských provozů****OS 80-02**

Vydávání oborových specifikací Textilním zkušebním ústavem (Centrum technické normalizace) bylo odsouhlaseno na zasedání správního výboru a dozorčí rady Asociace textilního-oděvního-kožedělného průmyslu dne 1. 9. 2009 a na zasedání předsednictva Asociace prádelen a čistíren ČR dne 10. 9. 2009.

**Souvisící normy a technické specifikace**

ČSN EN 14065 (80 0876) Textilie – Postupy praní textilií – Kontrolní systém biokontaminace

**Souvisící právní předpisy**

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin

Zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví ve znění pozdějších předpisů

**Nahrazení předchozích OS**

OS 80-02 z června 2020 nahrazuje OS 80-02 z ledna 2017.

**Změny oproti předchozímu vydání**

- požadavek na počet kontrolních klůcků podle velikosti prádelny odkazem na OS 80-04 Praní – Hodnocení kvality praní – Vliv praní na textilie;

**Údaje o projednání**

Tato OS 80-02 z června 2020 byla projednána se zainteresovanými stranami, kterými jsou:

- Asociace prádelen a čistíren ČR
- Asociace textilního-oděvního-kožedělného průmyslu
- Potravinářská komora ČR
- Státní zemědělská a potravinářská inspekce

Zainteresované strany byly vyzvány k zaslání připomínek.

**Vypracování oborové specifikace**

Zpracovatel: Centrum technické normalizace Textilní zkušební ústav, s.p., IČO: 00013251, ,  
Ing. Lubomír Prokop, Ing. Václav Štika

**Obsah**

<b>1</b>	Předmět .....	<b>3</b>
<b>2</b>	Citované dokumenty .....	<b>3</b>
<b>3</b>	Termíny a definice .....	<b>3</b>
<b>4</b>	Provozní požadavky.....	<b>3</b>
<b>4.1</b>	Provoz prádelny .....	<b>3</b>
<b>4.2</b>	Personální oblast .....	<b>4</b>
<b>4.3</b>	Použité prádlo .....	<b>4</b>
<b>4.4</b>	Praní prádla .....	<b>4</b>
<b>4.5</b>	Čisté prádlo.....	<b>5</b>
<b>4.6</b>	Hygienická opatření .....	<b>5</b>
<b>5</b>	Kontroly.....	<b>6</b>
<b>5.1</b>	Hygienicko-epidemiologická kontrola.....	<b>6</b>
<b>5.2</b>	Provozní kontroly .....	<b>7</b>
<b>5.3</b>	Kontrola kvality praní .....	<b>7</b>
<b>5.4</b>	Dodržování předepsaných parametrů technologických postupů.....	<b>7</b>
<b>5.5</b>	Kontrola dezinfekční účinnosti pracích procesů.....	<b>7</b>
	<b>Příloha A</b> (informativní) Hygienický plán.....	<b>8</b>
	<b>Příloha B</b> (informativní) Záznam o senzorické kontrole.....	<b>9</b>

## 1 Předmět

Oborová specifikace stanovuje pravidla pro procesy údržby textilu z potravinářských provozů a jeho distribuci mezi prádelnou a potravinářským provozem.

## 2 Citované dokumenty

OS 80-01 Praní – Odborné ošetření prádla ze zdravotnických zařízení a zařízení sociálních služeb

OS 80-04 Praní – Hodnocení kvality praní – Vliv praní na textilie

OS 80-05 Praní – Hygienicko-epidemiologické kontroly v prádelně

IFS Food (verze 6.1 z listopadu 2017)

Global Standard Food Safety (vydané British Retail Consortium - BRC, vydání 8. ze srpna 2018)

TESCO Standard pro výrobu potravin (verze 7 z února 2019).

## 3 Termíny a definice

### 3.1

#### **prádelna**

právní subjekt s předmětem činnosti praní prádla (CZ-NACE 96.01)

### 3.2

#### **provoz prádelny**

část prádelny definovaná místně/prostorově vybavená technologií určenou pro praní prádla z potravinářských provozů

### 3.3

#### **doporučená hodnota**

hodnota, při jejímž překročení je prádelna povinná zavést nápravná opatření, o jejichž účinnosti informuje písemně kontrolora

**POZNÁMKA** Překročení doporučené hodnoty nebrání v udělení certifikátu dle OS 80-02, prádelna ale musí přijmout nápravné opatření

## 4 Provozní požadavky

### 4.1 Provoz prádelny

#### 4.1.1 Organizace provozu

Provoz prádelny musí být funkčně rozdělen na „nečistou“ a „čistou“ stranu.

"Nečistá" strana prádelny musí být vhodnými konstrukčními nebo vzduchotechnickými opatřeními oddělena od ostatních prostorů. Za "nečistou" stranu se považuje prostor pro sběr, uskladnění, třídění a plnění praček použitým prádlem.

Pokud provoz prádelny zpracovává společně s prádlem z potravinářských provozů i prádlo ze zdravotnických zařízení a zařízení sociálních služeb, musí prokázat plnění požadavků uvedených v OS 80-01.

#### 4.1.2 Zařízení pro dezinfekci kontejnerů a přepravních vozíků

Pokud provoz prádelny používá k přepravě použitého prádla kontejnery nebo přepravní vozíky apod., které současně slouží i k přepravě prádla čistého, musí zřídit zařízení pro jejich čištění a dezinfekci.

Pokud však prádelna používá k přepravě použitého prádla pouze ochranných obalů, pak není nutné zařízení pro dezinfekci kontejnerů. Jsou-li ochranné obaly určeny pro opakované použití, pak musí umožňovat dezinfekci před jejich opětovným použitím, např. praním apod.

#### 4.1.3 Sociální zařízení

Prádelna musí zřídit šatnu sloužící k uchovávání osobního šatstva. Společenská či klidová místnost pak musí umožňovat uchovávání potravin a nápojů.

#### 4.1.4 Sanitární zařízení

Na čisté a nečisté straně provozu musí být k dispozici toalety a prostor na mytí a dezinfekci rukou.

#### 4.1.5 Hygienický plán

Pro provoz prádelny musí být zpracován hygienický plán pro úklid a dezinfekci zahrnující čistou a nečistou stranu provozu prádelny, technologická zařízení, prostory expedice, expediční vozidla a sociální a sanitární zařízení. Plán musí obsahovat následující údaje:

- předmět úklidu a dezinfekce;
- četnost prováděných činností;
- způsob provádění činností;
- názvy používaných dezinfekčních prostředků vč. jejich koncentrace a doby expozice;
- osoby či funkce, které činnosti provádějí.

POZNÁMKA Příklad hygienického plánu je uveden v příloze A.

#### 4.1.6 Kontrola škůdců

Prádelna má zaveden systém ochranné dezinfekce, dezinfekce a deratizace v souladu s legislativními požadavky.

#### 4.1.7 Riziko cizích předmětů

V případě požadavků potravinářského provozu na minimalizaci rizik kontaminace cizími předměty, zajistí prádelna analýzu nebezpečí a hodnocení souvisejících rizik přenosu cizích předmětů z textilu na potraviny. Na základě výsledků analýzy a ujednání s potravinářským provozem prádelna přijme opatření pro minimalizaci rizik včetně jejich dokumentace v provozní dokumentaci a kontroluje jejich dodržování v provozní praxi. Pro návrh opatření pro minimalizaci rizik v provozní dokumentaci je možno využít postupů, které jsou uvedeny v části 4.12 "Riziko cizích předmětů, kovu, úlomků skla a dřeva" normy IFS Food (verze 6.1 z listopadu 2017) nebo v části 4.9 "Řízení chemické a fyzikální kontaminace při nakládání se surovinami, přípravě, výrobě, balení a skladování potravin" normy Global Standard Food Safety (vydané British Retail Consortium - BRC, vydání 8. ze srpna 2018), nebo v sekci 16 "Řízení cizích předmětů a jejich detekce" TESCO Standardu pro výrobu potravin (verze 7 z února 2019).

#### 4.2 Personální oblast

Musí být určena osoba zodpovědná za kontrolu a dodržování všech technologických postupů.

Musí být určena osoba zodpovědná za dodržování hygienických pravidel na pracovišti dle hygienického plánu. K jejím povinnostem patří i pravidelné školení ostatního personálu z hlediska hygienických opatření. O školení personálu musí být vedeny záznamy.

#### 4.3 Použité prádlo

##### 4.3.1 Příjem použitého prádla

Prádlo použité v potravinářských provozech musí být přepravováno a skladováno ve vhodných transportních prostředcích/obalech (např. textilních pytlích, polyetylenových pytlích, kontejnerech apod.).

Mokrý prádlo se smí přepravovat a skladovat pouze v nepropustných obalech.

##### 4.3.2 Skladování použitého prádla

Doba skladování prádla by měla být co nejkratší.

##### 4.3.3 Třídění

Použité prádlo se třídí podle používaných technologických pracích postupů.

##### 4.3.4 Pracoviště

Pracoviště použitého prádla musí být zařízení účelně a přehledně, aby umožnilo racionální průběh manipulace a praní při zachování pořádku a čistoty.

#### 4.4 Praní prádla

##### 4.4.1 Technologická voda

Voda použitá k praní musí být upravena tak, aby nemohla negativně ovlivnit kvalitu praní. Pokud voda není měkká, musí se upravovat ve vhodném zařízení.

POZNÁMKA Je vhodné, aby hodnota tvrdosti vody použité k praní byla  $\leq 0,5$  mmol/l Ca ( $\leq 3$  °N) a hodnoty obsahu kovů:  $\leq 0,1$  mg/l železa,  $\leq 0,03$  mg/l manganu a  $\leq 0,05$  mg/l mědi.

#### 4.4.2 Prací stroje

Používané prací stroje musí mít funkční všechny řídicí, regulační a kontrolní prvky. Musí také umožňovat bezproblémový odběr vzorku lázně.

Po skončení pracovního dne se musí v souladu s hygienickým plánem čistit a dezinfikovat všechny plochy a části zařízení, které přicházejí do styku s prádlem.

#### 4.4.3 Průběh praní

Technologické postupy musí být viditelně umístěny u pracích strojů a musí mít uvedeny tyto parametry:

- náplň pracího stroje;
- poměr lázně;
- teploty lázní (předepírka, praní, máchání);
- časy technologických kroků;
- dávkování pracích, pomocných, bělicích, dezinfekčních a neutralizačních prostředků;
- způsob máchání.

V případě programového řízení musí být technologické postupy uloženy v paměti zařízení.

Za dodržování technologických postupů je odpovědná obsluha pracího stroje.

Používají se výhradně dezinfekční prací postupy.

#### 4.4.4 Požadavky na kvalitu praní

Výsledná kvalita praní musí odpovídat požadavkům pro prádlo z potravinářských provozů i s akreditovanou zkušební laboratoří. Jejich počet se řídí podle denního množství vypraného prádla a je uveden v OS 80-04 Praní – Hodnocení kvality praní – Vliv praní na textilie.

### 4.5 Čisté prádlo

#### 4.5.1 Sušení

Sušičky a všechny regulační a kontrolní přístroje na sušičkách musí být funkční. Technologické postupy musí být dostupné. V případě programového řízení musí být technologické postupy uloženy v paměti zařízení.

Vlhké prádlo se dál bezprostředně zpracovává.

#### 4.5.2 Žehlení a dokončování

Všechny regulační a kontrolní přístroje na strojích musí být funkční. U strojů musí být viditelně umístěny technologické postupy. V případě programového řízení musí být technologické postupy uloženy v paměti zařízení.

Vlhké prádlo se dál bezprostředně zpracovává.

#### 4.5.3 Skladování

Uskladnění čistého a vyžehleného prádla musí být přehledné. Skladovací prostory a plochy musí být pravidelně čistěny a dezinfikovány podle hygienického plánu.

#### 4.5.4 Expedice čistého prádla

Ložné prostory vozidel musí mít uzavřenou konstrukci, musí umožnit snadné čištění a dezinfekci, které se provádí v souladu s hygienickým plánem. Řidiči transportních vozidel musí nosit pracovní oblečení, o které se musí pravidelně starat v souladu s hygienickým plánem.

Prádlo musí být převáženo tak, aby nedošlo k poškození obalu.

### 4.6 Hygienická opatření

#### 4.6.1 Prostory

Podlahy, stěny, pracovní plochy a vnější plochy zařízení a strojů musí dovolovat mokré čištění a dezinfekci. Podlahy pracovních prostor se musí dezinfikovat podle hygienického plánu a nejméně jednou týdně čistit mechanicky za vlhka.

Sanitární a společné místnosti musí být udržovány v čistotě. Čištění a dezinfekce se musí řídit hygienickým plánem.

K zabránění vzniku selekce, případně rezistence mikroorganismů je nutno střídat dezinfekční přípravky s různými aktivními látkami.

#### **4.6.2 Technologická voda**

Provoz prádely musí udržovat technologické zařízení pro úpravu a skladování technologické vody tak, aby voda nebyla zdrojem rekontaminace prádla.

#### **4.6.3 Technologická a manipulační zařízení**

Základní úklid se provádí denně, dezinfekce podle hygienického plánu. 1× týdně se musí provádět sanitační úklid a to včetně přepravních zařízení, nádob, míst na odkládání, polic, t.j. veškerých ploch, které přicházejí do styku s prádlem.

#### **4.6.4 Personál**

Personál pracujících na "čisté" straně provozu musí být vybaven vhodným pracovním oděvem, který se musí měnit podle hygienického plánu.

Personál musí provádět dezinfekci rukou po ukončení práce v nečisté straně prádely a před zahájením práce v čisté straně. Personál musí být instruován, aby prováděl dezinfekci rukou po použití toalety v souladu s hygienickými předpisy. V provozu prádely, na toaletách, v umývárkách a šatnách musí mít personál příležitost k umytí a osušení rukou (teplá voda, prostředky na mytí, jednorázové ručníky nebo ručníky střídané podle hygienického plánu) a jejich dezinfekci (dávkače dezinfekčních prostředků).

Na "nečisté" i "čisté" straně provozu je zakázáno jíst, pít a kouřit mimo vyhrazené prostory. Upřesnění musí být uvedeno v dokumentovaných pravidlech.

#### **4.6.5 Manipulace s čistým prádlem**

Čisté prádlo se při přepravě chrání před znečištěním a druhotnou kontaminací vhodným obalem. Použití lze obaly vhodné k praní nebo obaly na jedno použití. Prádlo se přepravuje v přepravních vozících nebo klecových kontejnerech. Přepravníky a zásobníky se čistí a desinfikují vždy před použitím nejméně jedenkrát denně.

#### **4.6.6 Vzduch**

Provoz prádely musí zajistit, aby nedocházelo k rekontaminaci čistého prádla šířením biologických a chemických nečistot vzduchem.

### **5 Kontroly**

#### **5.1 Hygienicko-epidemiologická kontrola**

Hygienicko-epidemiologickou kontrolu v provozu prádely podle OS 80-05 musí prádelna zajistit nejméně 1x ročně a to ve spolupráci s akreditovanou zkušebnou.

##### **5.1.1 Technologická voda**

Při kontrolách mikrobiologické čistoty technologické vody se použijí postupy podle OS 80-05. Požadavky na mikrobiologickou čistotu technologické vody jsou uvedeny v části 8.3 OS 80-05.

##### **5.1.2 Technologická a manipulační zařízení**

Při kontrolách mikrobiologické čistoty technologických a manipulačních zařízení se použijí postupy podle OS 80-05. Požadavky na mikrobiologickou čistotu zařízení jsou uvedeny v části 8.1 OS 80-05 (kontrola pomocí otisků) a v části 8.2 OS 80-05 (kontrola pomocí stěrů).

##### **5.1.3 Personál**

Při kontrolách mikrobiologické čistoty rukou se použijí postupy podle OS 80-05. Požadavky na mikrobiologickou čistotu rukou personálu manipulujícího čistým prádlem jsou uvedeny v části 8.1 OS 80-05 (kontrola pomocí otisků) a v části 8.2 OS 80-05 (kontrola pomocí stěrů).

##### **5.1.4 Čisté prádlo**

Při kontrolách mikrobiologické čistoty prádla se použijí postupy podle OS 80-05. Požadavky na mikrobiologickou čistotu čistého prádla jsou uvedeny v části 8.1 OS 80-05.

##### **5.1.5 Vzduch**

Při kontrolách mikrobiologické čistoty vzduchu se použijí postupy podle OS 80-05. Požadavky na mikrobiologickou čistotu vzduchu jsou uvedeny v části 8.4 OS 80-05.

## 5.2 Provozní kontroly

V provozu prádelny musí být kontrolováno dodržování technologických a hygienických parametrů (např. kontrola dodržování hygienického plánu, kontrola vedení evidence, kontrola úplnosti provozní dokumentace apod.).

### 5.2.1 Senzorické kontroly

V provozu prádelny musí být zajištěno provádění sensorických kontrol kvality prádla připraveného k expedici v rozsahu podle přílohy B.

Kontroly provádí pověřený pracovník, který vede o kontrolách záznamy.

### 5.2.2 Kontrola technologické vody

Tvrdość vody a funkčnost zařízení na přípravu technologické vody musí být denně kontrolována a o výsledcích kontroly musí být pořizovány záznamy. Kontrola obsahu železa, manganu a mědi v technologické vodě musí být provedena nejméně 2x ročně. Technologická voda pro kontrolu obsahu kovů se odebírá na vstupu do pracích strojů.

## 5.3 Kontrola kvality praní

Pro provoz prádelny musí být zpracován harmonogram kontroly kvality praní prostřednictvím zkušební klůcku pro jednotlivé typy pracích strojů s konkrétní technologií. Stroje a technologie (programy) podílející se rozhodujícím způsobem na výkonech provozu prádelny musí být prověřeny podle OS 80-04 v souladu s harmonogramem akreditované zkušební laboratoří.

Při podstatné změně technologie praní musí být kontrola kvality praní provedena nejpozději při uvádění do rutinního provozu.

## 5.4 Dodržování předepsaných parametrů technologických postupů

Kontrola dodržování technologických postupů musí být zajištěna nejméně 2x ročně ve spolupráci s akreditovanou zkušebnou nebo dodavatelem pracích prostředků a technologie. Kontrola musí být zaměřena zejména na tyto parametry:

- poměr lázně;
- teplotu lázně;
- doba zdržení při teplotě praní;
- koncentrace pracích, pomocných a dezinfekčních prostředků;
- pH poslední lázně.

O výsledcích každé kontroly musí být pořizen záznam.

## 5.5 Kontrola dezinfekční účinnosti pracích procesů

Kontrola dezinfekční účinnosti pracích procesů podle článku 6.5 OS 80-05 musí být provedena 1x ročně ve spolupráci s akreditovanou zkušebnou. Při podstatné změně technologie praní musí být kontrola dezinfekční účinnosti pracích procesů provedena nejpozději při uvádění technologie do rutinního provozu.

Požadavek na dezinfekční účinnost pracích procesů je uveden v části 8.5 OS 80-05.

## Příloha A (informativní)

Tab. 1 – HYGIENICKÝ PLÁN

Co?	Kdy?	Jak?	Čím?	Koncentrace / expozice	Kdo provede?	Kdo kontroluje?
Např.: <b>Příjem prádla</b>						
stoly-pracovní plochy	denně po skončení provozu	setřít za vlhka	lichý měsíc / sudý měsíc prostředek A / prostředek B	0,5% / 30 min.	p. XY	pí AB / mistrová
podlahy	denně	setřít za vlhka	lichý měsíc / sudý měsíc prostředek A / prostředek B	0,5% / 30 min.	p. XY	pí AB / mistrová
obložení stěn, dveře	týdně	setřít za vlhka / postřik	lichý měsíc / sudý měsíc prostředek A / prostředek B	0,5% / 30 min.	p. XY	pí AB / mistrová
<b>Dezinf. box na vozíky</b>	2x měsíčně	postřik	lichý měsíc / sudý měsíc prostředek A / prostředek B	neředěný / 15 min.	p. XY	pí AB / mistrová
<b>Kontinuální prací stroj</b>						
zásobní tanky recyklované vody						
odvodňovací lis, membrána a pás		důkladně mechanicky setřít plochy a záhyby očistit tlakovou vodou				
pás dopravníku sušičky/rozvolňovače						
třídící pás						
ostatní dopravní pásy						
.....						

Zpracoval:

Dne:



## Záznam o senzorické kontrole

Kontrolu provedl: ..... Datum: .....

Zákazník: ..... Objednávka č. ....

	Vzorek č.				
	1	2	3	4	5
<b>a) Rovné prádlo</b>					
- čistota					
- beze skvrn					
- suchost					
- hladkost					
- bělost					
- složení					
- vůně prádla					
- kvalita zabalení					

<b>b) Tvarované prádlo</b>					
- čistota					
- beze skvrn					
- suchost					
- hladkost					
- celkové dohotovení					
- vůně prádla					
- kvalita zabalení					

\_\_\_\_\_  
Podpis kontrolujícího

splněno = +

nesplněno = -