

ETICKÝ KODEX
PROFESNÍ SDRUŽENÍ – Sanitace nápojových cest
schválený Valným shromážděním ve Stríteži dne 12. května 2012

Článek 1

Úvod

1. Profesní sdružení – Sanitace nápojových cest vydává tento etický kodex s cílem usnadnit poskytování služeb a postavení sanitačních techniků v České republice a členských státech Evropské unie .
2. Tento etický kodex je rovněž vydáván s cílem zabezpečení co nejvyšší kvality služeb, zvýšení úrovně důvěry mezi sanitačními technikami a spotřebiteli a zvýraznění obrazu profese sanitačního technika v České republice a Evropě.
3. Tento Etický kodex posiluje a objasňuje důraz na vysoký standard profesionálního chování sanitačních techniků a objasňuje ho. Sanitační technici – členové sdružení musí dodržovat tento Etický kodex, kdekoli poskytují své služby ať již trvale či dočasně, a to bez ohledu na svůj profesní status.

Článek 2

Obecné zásady

1. Členové sdružení a jejich zaměstnanci se řídí evropskými a národními zákony, vyhláškami, technickými předpisy, přijatými standardy, normami a pravidly zavedenými a požadovanými v oblasti jimi poskytovaných služeb.
2. V případech, že to nestanoví národní předpisy, jsou členové sdružení osobně odpovědní za svou práci a za práci svých zaměstnanců. Uznávají důležitost příslušných konzultací pro zajištění vhodných řešení.
3. Členové sdružení poskytují služby na nejvyšší odborné úrovni a s největší pečlivostí. Průběžně si zlepšují své dovednosti a doplňují vědomosti a zavádějí do své praxe nejnovější poznatky technického vývoje a výzkumu.
4. Členové sdružení jsou čestní, nestranní, nezávislí, diskrétní, objektivní a jejich jednání je vždy transparentní. Nedopouštějí se diskriminace vůči těm, jimž nebo s nimiž poskytují své služby, a řídí se výhradně odbornými a etickými zásadami.
5. Členové sdružení poskytují služby, ke kterým jsou kompetentní. Zabezpečují, aby jejich zaměstnanci měli potřebné schopnosti k zajišťování těchto služeb.
6. Členové sdružení se tímto etickým kodexem připojují a berou za svůj kodex Českého svazu pivovarů a sladoven – „Péče o pivo v gastronomii.“ Viz.příloha č.1
7. Členové sdružení se zavazují přijmout v rámci svého etického kodexu Základní technologický postup sanitace nápojových cest. Viz. Příloha č.2

Článek 3

Vztah k příjemcům služeb

1. Členové sdružení uznávají, že základem vztahů se zákazníky je vzájemná důvěra a respektují důvěrnost údajů o svých zákaznících a o jejich zájmech.
2. Členové sdružení jsou diskrétní. Respektují a chrání důvěrnost informací získaných od svých zákazníků. Ručí za to, že důvěrné informace získané od zákazníků nebudou prozrazeny jiným kromě zvláštních případů, a to za normálních okolností se souhlasem zákazníka. Ručí za to, že se tato diskrétnost bude vztahovat i na jejich zaměstnance.
3. Členové sdružení poskytují objektivní, nezávislé a nestranné služby. Všechny vnější tlaky a střety zájmů je nutno řešit profesionálně a všichni zákazníci a ostatní účastníci si musí být plně jisti objektivností poskytovaných služeb. Musí zajistit, že se jejich zaměstnanci budou při poskytování služeb chovat stejně.
4. Členové sdružení si uvědomují svou širší zodpovědnost vůči veřejnosti, vládě a ostatním účastníkům a vůči svému odbornému statutu a podle toho se chovají.
5. Členové sdružení zajistí, že ti kterým je úkol svěřen, mají potřebné znalosti a dovednosti ke správnému a efektivnímu poskytnutí služby a že zajistí potřebnou kontrolu svých zaměstnanců.
6. Členové sdružení musí zajistit, že všechny popisy jimi nabízených služeb jsou přesné, úplné a jasné že respektují omezení při nabídce svých odborných služeb. Rovněž podmínky, za jakých jsou služby nabízeny, a způsob kalkulace jejich platby musí být transparentní, dohledatelný a musí vyloučit nekalou konkurenci.
7. Orgány občanského sdružení naléhavě doporučují, aby Členové sdružení byli pojištěni proti škodám způsobeným při výkonu své profese. Členové sdružení informují své zákazníky o druhu a úrovni své pojistky, případně o jiném druhu garance, která je rovnocenná v případě zodpovědnosti za škody způsobené chybami nebo opomenutími při poskytování sanitačních služeb.

Článek 4

Vztah k ostatním sanitačním technikům

1. Členové sdružení se musí chovat zdvořile a čestně při všech svých jednáních se svými kolegy sanitačními technikami. Podporují a povzbuzují rozvoj společné odborné kultury na národní i evropské úrovni.
2. Členové sdružení přebírají práce vykonané dříve svými kolegy pouze v případě, že předcházející smlouvy byly řádně ukončeny nebo zrušeny.
3. Členové sdružení respektují odborné názory svých kolegů.
4. Členové sdružení s většími zkušenostmi považují za svou etickou úlohu předávat své zkušenosti a znalosti méně zkušeným kolegům.

Článek 5

Odborná kvalifikace a rozvoj

1. Členové sdružení jsou vzděláváni, cvičeni a odborně kvalifikováni na nejvyšší úrovni.
2. Členové sdružení si udržují a zdokonalují své znalosti a odborné zkušenosti a činí potřebné kroky k rozšiřování svých schopností v souladu s rozvojem požadavků na nové služby. Profesní sdružení organizuje potřebné programy celoživotního profesního doškolování.
3. Členové sdružení podporují rozvoj a budoucnost své profese, čehož může být dosaženo různými způsoby, například aktivní účastí v národních asociacích nebo pomocí méně zkušeným kolegům při rozvoji jejich odborné kariéry.
4. Členové sdružení nesmí poškozovat dobrou pověst své profese.

Článek 6

Sledování dodržování a zavádění tohoto Kodexu

1. Profesní sdružení musí uplatnit principy tohoto Etického kodexu. Zaručí rovněž sledování dodržování těchto principů v rámci svých regulačních systémů.
2. Jestliže některý člen sdružení poruší principy tohoto Etického kodexu Etická komise musí informovat o příslušných okolnostech včetně právních sankcí, které byly přijaty.
3. Po obdržení dostatečných informací prověří případ Etická komise a přijme příslušná disciplinární opatření v souladu s národními právními a regulačními nařízeními profesního sdružení, uloží sankce provinilému jednotlivci. Buď formou pokuty nebo v případě hrubého porušení etického kodexu vyloučením z řad členů sdružení.

Článek 7

Dostupnost tohoto Kodexu

Tento Etický kodex bude zveřejněn na webu sanitacegastro.cz

Schváleno Valným shromážděním Profesního sdružení – Sanitace nápojových cest

Střítež, 12. května 2012,

Příloha 1:

Kodex „Péče o pivo v gastronomii“

Úvod

Čepování piva má svá specifika, která by měla být poplatná vyloučení bezpečnostně-technických a hygienických rizik.

Kodex, který nyní předkládáme, vznikl na základě požadavků spotřebitelů a též prodejců čepovaných nápojů. Myšlenka sjednotit pravidla a doporučení při čepování piva je již dlouhou dobu známa. Díky Českému svazu pivovarů a sladoven (dále ČSPS) vznikla iniciativa tento problém vyřešit.

Doporučení odborníci, které jednotlivé pivovary delegovaly do pracovní skupiny, zpracovali návrh Kodexu „Péče o pivo v gastronomii“.

Obsah:

1. Podmínky skladování piva
2. Tlačná média
3. Sanitace pivních cest
4. Čistota pivního skla
5. Estetika čepování piva

1. Podmínky skladování piva

1.1. Dodržování bezpečnosti skládky – nutnost zajištění bezpečnosti skládky (instalace výtahu či jiného bezpečného dopravníku) tato podmínka bude definovaná v dodavatelské smlouvě jednotlivých dodavatelů piva.

1.2. Teplota skladování

1.2.1. Teplota skladování sudy a tanky – pasterované a nepasterované pivo

Optimální teplota skladování je 5°C – 10°C.

1.2.2. Teplota skladování lahvového piva

Optimální skladovací teplota pasterovaného a nepasterovaného lahvového piva je 5°C – 15°C.

Dále je nutné se při skladování piva vyvarovat přímého slunečního světla a bílého umělého světla (nebezpečí vzniku letinkové příchuti).

1.3. Systém skladování – výčepní sklady

Jsou vhodně uzavíratelné místnosti nebo prostory určené k ukládání sudů nebo stabilních tanků s pivem.

1.3.1. Skladované pivo je nutné vyskladňovat podle datumu příjmu. Znamená to tedy systém – první na sklad, první ze skladu.

1.3.2. Sklady mají být vybaveny standardně dle doporučující ČSN 52 70 05 to znamená:

Odpad, přívod pitné vody, možností prostorového dochlazení piva, teploměr, možnost větrání (při možném úniku CO₂), zajištění tlakových nádob (CO₂ a jeho směsí).

2. Tlačná média

2.1. Tlačná media jsou plyny pomocí kterých se vytlačuje pivo ze sudu nebo tanku.

Podle jejich složení se dělí na tři skupiny. Vzduch, oxid uhličitý, směs oxidu uhličitého a dusíku.

2.2. Vzduch

Zdrojem je vždy kompresor. Ten musí být vybaven zásadně prachovým filtrem a výstupním odlučovačem aerosolových látek. Vzduch se používá pouze v nepřímém styku s pivem (např. tankové hospodářství).

Vzduch není v Evropské unii doporučován. Je zdrojem značných rizik (oxidace piva, mikrobiální infekce, absorpce ropných látek, NO_x, ...)

Jako přímý zdroj k tlačení piva ho nedoporučujeme.

2.3. Oxid uhličitý

Oxid uhličitý je přirozenou součástí piva. Jeho rozpustnost je závislá na skladovací teplotě, délce působení a nastaveném tlaku. Před aplikací CO₂ je nutné znát dané podmínky. Nízká teplota a dlouhé působení CO₂ (více jak 1 den) může způsobit přesycení piva.

2.4. Směsné plyny CO₂ a N₂

Směsné plyny svými vlastnostmi, nejvíce vyhovují při vytlačení piva ze sudu. Neoxidují pivo, nepřesycují, mikrobiologicky neinfikují. I zde je nutné znát dané skladovací podmínky naraženého sudu. Při vyšší teplotě (nad 20 °C) a delší době naražení (déle než 3 dny) může dojít ke snížení obsahu CO₂ v pivě.

Pro používání tlakových nádob platí závazná norma ČSN 07 83 04.

3. Sanitace pivních cest

3.1. Všeobecné požadavky

Sanitace má za úkol odstranit všechny nečistoty a mikroorganismy, které by záporně ovlivnily kvalitu piva.

3.2. Sanitace pivních vedení

Vhodný chemický roztok v kombinaci s mechanickým působením je nejúčinnější způsob jak čistit a sanítovat pivní vedení.

3.3. Vhodnost metody a chemického prostředku posuzuje a certifikuje VÚPS. Používají se chemické prostředky, které jsou atestovány VÚPS. Seznam atestovaných prostředků je pravidelně aktualizován, výsledky jsou předány všem členům ČSPS a zveřejněny na stránkách www.beerresearch.cz.

3.4. Četnost sanitací

Četnost sanitací je:

U nepasterovaných piv – pravidelně každý týden (s denním proplachem na konci směny).

U pasterovaných piv minimálně 1 x do 14ti dnů (s denním proplachem na konci směny).

3.5. Měření a kontrola sanitace

Měření si každý výrobce a dodavatel piva zajistí sám. Kontrola se provede luminiscenční metodou.

3.6. Sanitační deník

3.6.1. Pivovary sdružené ve ČSPS se dohodly, že bude jejich sanitační deník umístněný u odběratele piva, obsahovat znění Kodexu Péče o pivo v gastronomii.

3.7. Autorizace sanitačních firem

Provádí si každý pivovar sám. Hodnotí se zda firma používá schválenou chemii a metodiku sanitace a výsledek se ověřuje luminiscenční metodou.

4. Čistota pивního skla

4.1. Čistota pивního skla

Pivní sklenice před načepováním musí být čistá tak, aby neovlivnila vzhled, chuť a vůni piva.

4.2. Mycí prostředek

Používají se chemické prostředky, které jsou atestovány VÚPS. Seznam atestovaných prostředků je pravidelně aktualizován, výsledky jsou předány všem členům ČSPS a zveřejněny na stránkách www.beerresearch.cz.

4.3. Metodika mytí

4.3.1. Mycí zařízení – teplovodní myčky

Mycí účinek dokonalý, silný alkalický prostředek ale narušuje značkování pивního skla.

4.3.2. Studenovodní myčky

Nejrozšířenější způsob mytí pивního skla. Nutné použít atestovaný mycí prostředek.

4.3.3. Manuální způsob mytí

Sklenice umytá mycím prostředkem se oplachuje tekoucí pitnou vodou minimálně 5 vteřin.

4.4. Kontrola účinku mytí

Měření si zajistí každý výrobce (a dodavatel) sám (doporučená je kastrová zkouška). Atest od VÚPS potvrzuje účinnost chemického prostředku pro mytí pivního skla, ovlivnění pěnivosti piva a posouzení údajů o rizikosti prostředku uvedených v bezpečnostním listu.

5. Estetika čepování

5.1. Specifika českého piva

Doporučení

Pěna má být smetanově hustá, bílá, ulpívající po napití na skle. Pro načepování je požadován ve sklenici odpovídající prostor na pěnu obvykle 3 cm.

Optimální teplota piva pro konzumaci je 6 – 8°C.

České pivo by vždy mělo být podáváno ve sklenici označené příslušným názvem, značkou piva, nebo logem pivovaru.

Tvar sklenice má být takový, aby se dala snadno čistit běžným způsobem.

České pivo se čepuje klasickým způsobem na 2–3 čepování nebo speciálním na jedno načepování.

Volbou těchto způsobů čepování je možno ovlivnit charakter pěny, říz a teplotu piva a tím zvýraznit přednosti českého piva.

Závěr

Celý text Kodexu Péče o pivo v gastronomii vznikl v pracovní skupině za konsensu všech zúčastněných členů. Každý bod Kodexu byl prověřen ze všech možných úhlů pohledů a zkušeností. Pro objektivnost našich rozhodnutí byly prostudovány všechny dostupné předpisy, normy a doporučení, uplatňující se v EU.

Kodex je normou, která napomůže lépe prezentovat kvalitu Českého piva v gastronomii.

Znění Kodexu bylo schváleno 33. valnou hromadou ČSPS dne 22. 6. 2006

Příloha č.2

Technologický postup sanitace při použití certifikovaného přípravku

K čištění používejte speciální čisticí přístroj se systémem tlakového čerpadla - dále jen přístroj.

Platí zásada, že u jednoho výčepního kohoutu zapojíme jeden vývod z přístroje na výčepní kohout a druhý vývod z přístroje na konec vedení odpojeného od narážeče tak, aby vznikl uzavřený okruh. U více výčepních kohoutů dodržíme zásadu čištění vždy sudého počtu vedení.

Platí zásada, že kohouty počítáme vždy z levé strany z pohledu z výčepu piva

Sanitace KEG

1. Uzavřeme a odpojíme přívod hnacího plynu.
2. Odmontujeme příslušný počet narážečů a propojíme tak, aby vznikl okruh.
3. Narážeče rozebereme namočíme do 2% sanitačního roztoku (pokud výrobce nestanoví jinak), vyčistíme kartáčem s pomocí certifikovaného sanitačního přípravku, opláchneme pitnou vodou a zkontrolujeme narážecí ventil. Pokud je potřeba, vyměníme těsnění a ventil namažeme potravinářskou vazelínou (Hahnfett na bázi silikonu). Dbáme, abychom narážeč nepoložili na zem ani na žádný znečištěný povrch, nejlépe je použít papírovou utěrku.
4. Odmontujeme kohouty za použití k tomu určeného klíče.
V žádném případě nepoužívejte kleště !!!
5. Na místo odmontovaných kohoutů připojíme přívody z čisticího přístroje a okruh uzavřeme.
6. Takto uzavřený okruh propláchneme pitnou vodou a odstraníme tak zbytky nápojů z potrubí.
7. Okruh naplníme **2% sanitačním roztokem (pokud výrobce nestanoví jinak)** certifikovaného sanitačního přípravku a necháme kolovat v systému **alespoň 20 minut**.

2% roztok = 5 ltr vody v systému + 0,1 ltr certifikovaného přípravku

Objem pivního vedení:

1 ltr vody = 12 m vedení při průměru 10 mm. Pokud je vedení kratší použijte alespoň 0,1 ltr přípravku.

8. Po této době do okruhu vložíme 2 ks houbiček o velikosti 1cm x 1cm x1 cm nebo průměr 13 mm. Houbičky necháme proběhnout systémem 1x dokola, poté je vyjmeme a dáme další, takto postupujeme alespoň 4x dokola. Houbičky použijte pouze na jednu sanitaci.

9. Demontované kohouty rozebereme a všechny části ponoříme do 2% sanitačního prostředku (pokud výrobce nestanoví jinak) a následně je ještě vyčistíme pomocí speciálních kartáčů, opláchneme vodou a zkompletujeme. Při čištění kontrolujeme těsnění na pístku a o-kroužky na regulátoru kompresátoru (kličce). Kontrolujeme kompletnost kohoutu (5 částí – tělo, pístek, kompresátor, ručka kohoutu, regulátor kompresátoru (klička).

10. Celková sanitace trvá nejméně 30 minut dle počtu vedení.

11. Pokud jsou již houbičky čisté, propláchneme systém důkladně čistou pitnou vodou.

12. Namontujeme kohouty, narážeče a přívod hnacího plynu, který zapneme.

13. Napustíme vedení nápojem, zkontrolujeme těsnost a funkčnost systému.

14. Sanitační postup u tanků je stejný. Liší se pouze vyjmutím a vyčištěním měřicí sondy, zpětné klapky a rozdělovače piva na jehle tanku.

15. Aby se předešlo vzniku rezistentních kultur mikroorganismů, je nutno po každém 4. čištění změnit druh sanitačního prostředku (zásada, kyselina nebo přípravky se solí kyselin)

16. Provedeme zápis do sanitační knihy

V případě jakýchkoli problémů se obraťte na svého dodavatele.

