Plan sanitacji kawiarni

Co, czym, jak i jak często czyścić i dezynfekować

Zanim zaczniesz

Ten dokument jest wzorem dla lokali w Polsce, a nie poradą prawną ani zatwierdzeniem przez organ. Opiera się na przepisach według stanu na 24 października 2026 r. (rozporządzenie (WE) nr 852/2004, rozporządzenie (WE) nr 178/2002, rozporządzenie (UE) nr 1169/2011, ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia). Każdy lokal jest inny: prowadzący dostosowuje wzór do rzeczywistego asortymentu, wyposażenia i układu pomieszczeń, uzupełnia swoje dane i odpowiada za jego przestrzeganie. W razie wątpliwości skonsultuj się z państwowym powiatowym inspektorem sanitarnym. Wzór nie nadaje się do stosowania w innym państwie.

Wzór dla lokali w Polsce, nie porada prawna. Stan prawny na 24 października 2026 r. Polskie przepisy uwzględniono tylko tam, gdzie zostały zweryfikowane. **Temperatur przechowywania i wydawania, okresu przechowywania zapisów ani formy informacji o alergenach polskie przepisy nie określają lub nie zostały zweryfikowane** – w tym zakresie wzór opiera się wyłącznie na prawie UE. Krajowe wymagania sprawdź u właściwego państwowego powiatowego inspektora sanitarnego.

1. Podstawowe zasady

- Sanitacja = oczyszczenie mechaniczne, mycie środkiem myjącym, płukanie wodą pitną, dezynfekcja, płukanie końcowe (jeśli wymaga go producent środka dezynfekcyjnego).
- Stosuje się tylko środki przeznaczone do zakładów spożywczych, w rozcieńczeniu według etykiety. Karty charakterystyki są przechowywane w lokalu.
- Środki czystości przechowuje się oddzielnie od żywności, w oryginalnych opakowaniach lub w oznaczonych pojemnikach.
- Środki dezynfekcyjne zmienia się zgodnie z zaleceniami producenta (np. chlorowy i czwartorzędowe sole amoniowe), aby nie powstała oporność.
- Sprzęt do sprzątania toalet jest oznaczony innym kolorem i nie jest używany w strefie produkcji.
- Wykonanie sanitacji pracownik zapisuje w arkuszu C w arkuszach zapisów.

2. Stosowane środki

Cel	Środek (nazwa)	Rozcieńczenie / dawka	Czas działania
Mycie powierzchni i podłóg			
Dezynfekcja powierzchni			
Zmywarka – środek myjący		dozownik	
Zmywarka – środek nabłyszczający		dozownik	
Ekspres – czyszczenie grup (backflush)	środek do czyszczenia grup	według producenta	
Ekspres – odkamienianie	według producenta ekspresu		
Dysza spieniająca i dzbanki	środek do czyszczenia układów mlecznych		
Młynek – czyszczenie żaren	granulat czyszczący do młynków		
Dezynfekcja rąk			

3. Harmonogram sanitacji

Co	Jak	Kiedy	Kto
Dysza spieniająca	przetrzeć wilgotną ściereczką przeznaczoną tylko do dyszy i krótko przedmuchać parą	po każdym użyciu	barista
Dzbanki do mleka	wypłukać, umyć, pozostawić do wyschnięcia dnem do góry; napoje roślinne w oznaczonym dzbanku	po użyciu, na koniec dnia do zmywarki	barista
Kolba i sitko	wybić, wytrzeć, przepłukać grupę (flush) między napojami	na bieżąco	barista
Grupy ekspresu	backflush ślepym sitkiem ze środkiem czyszczącym, potem czystą wodą; sitka i kolby namoczyć w roztworze	codziennie na koniec pracy	zmiana zamykająca
Uszczelki i sitka prysznicowe grup	szczotka do grup, kontrola uszczelek	codziennie / wymiana według zużycia	zmiana zamykająca
Tacka ociekowa i pojemnik na fusy	opróżnić, umyć	codziennie	zmiana zamykająca
Młynek – pojemnik i wylot	opróżnić pojemnik, wytrzeć olej z ziaren, wyczyścić wylot szczotką	co tydzień	kierownik zmiany
Młynek – żarna	granulat czyszczący według producenta lub demontaż i czyszczenie szczotką	co 2–4 tygodnie	kierownik zmiany
Blaty robocze, bar	umyć, zdezynfekować	na bieżąco i na koniec dnia	obsługa
Chłodziarki i witryny	opróżnić, umyć, zdezynfekować, sprawdzić daty towaru	co tydzień	kierownik zmiany
Kostkarka do lodu	opróżnić, umyć, zdezynfekować według producenta, szufelkę przechowywać poza lodem	co tydzień / według producenta	kierownik zmiany
Zmywarka	wyczyścić sita, odkamienić, sprawdzić dozowniki	codziennie / co tydzień	zmiana zamykająca
Blender, shakery	rozebrać, umyć, osuszyć	po użyciu	barista
Podłogi	zamieść, umyć środkiem myjącym	codziennie, przy zabrudzeniu natychmiast	obsługa
Toalety i umywalnie	umyć, zdezynfekować, uzupełnić mydło i ręczniki papierowe	codziennie i w razie potrzeby	obsługa
Kosze na odpady	opróżnić, umyć	codziennie	obsługa
Ekspres – odkamienianie, filtr wody	według producenta i twardości wody, zapis wymiany	według producenta	serwis / kierownik
Generalne sprzątanie	ściany, oświetlenie, okap, półki, przestrzeń za urządzeniami	raz w miesiącu	zespół

4. Mycie naczyń

Zmywarka

- Program i temperatury według producenta zmywarki (zwykle kąpiel myjąca 55–65 °C, płukanie 80–85 °C).
- Zmywarki się nie przepełnia, szkła nie myje się razem z mocno zabrudzonymi naczyniami.
- Po umyciu naczynia się sprawdza, uszkodzone szkło i porcelanę się wycofuje.

Mycie ręczne (zlew dwukomorowy)

1. Usunąć resztki.
2. Umyć w ciepłej wodzie ze środkiem myjącym (pierwsza komora).
3. Wypłukać w czystej, ciepłej wodzie pitnej (druga komora).
4. Pozostawić do ocieknięcia i wyschnięcia w czystym miejscu, nie wycierać ściereczką.

5. Ochrona przed szkodnikami (DDD)

- Zapobiegawczo: szczelne okna i drzwi, siatki w oknach, zamknięte pojemniki, żadnych resztek na noc.
- Kontrola obecności szkodników raz w tygodniu (odchody, uszkodzone opakowania, owady) i zapis w arkuszu F.
- W razie wykrycia zamówić firmę specjalistyczną i zachować protokół z interwencji.

Plan sanitacji opracował(a)	Obowiązuje od	Podpis

Źródła: 852/2004 (załącznik II, rozdziały I, II, V, VII, IX) · ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia, art. 59. Stan prawny na 24.10.2026.

Źródła – pełny tekst przepisów na Europaius

- 852/2004