

**Provozní řád výdeje pokrmů v ZŠ**  
**Kollárova ul. Prostějov založený na**  
**zásadách HACCP**

**Platnost od 8. 10. 2025**

**Schválil:** RNDr. Josef Hrachovec, ředitel Základní školy a mateřské školy Kollárova ul.  
Prostějov

**Vyhlásil platnost:** RNDr. Josef Hrachovec, ředitel Základní školy a mateřské školy Kollárova  
ul. Prostějov

**Cíl:** Provozní řád definuje činnosti potřebné k zajištění zdravotní bezpečnosti pokrmů vydávaných ve výdejně Základní školy Kollárova ul. Prostějov.

### **Rozsah platnosti:**

Příručka systému kritických bodů je platná pro všechny pracovníky Základní školy Kollárova, kteří zajišťují výdej.

### **Popis provozu**

Zařazení školní jídelny-výdejny	<i>Základní škola a mateřská škola Kollárova ul. 4 796 01 Prostějov</i>
Sortiment:	<i>Výdej: Polévky, omáčky, šťávy, masné pokrmy, polomasité a bezmasé pokrmy, přílohy, pokrmy sladké kuchyně, produkty studené kuchyně,, teplé a studené nápoje Dodavatel. Stravovací provoz při ZŠ E. Valenty</i>
Struktura systému kritických bodů:	<i>Výdej pokrmů v rozsahu jídelního lístku</i>

### **Tým HACCP**

RNDr. Josef Hrachovec ředitel ZŠ a MŠ, vedoucí týmu HACCP  
Ing. Libuše Cikánková externí poradce (podle potřeby)  
Pracovnice výdeje:  
Šárka Oháňková  
Marcela Šišuláková  
Andrea Dostalová

### **Doprovodné programy**

1. Údržba prostor a výrobního zařízení, preventivní údržba se týká výtahů a chladicích zařízení
2. Výcvik a vzdělávání
3. Dezinfekce, deratizace, dezinsekce
4. Metrologie
5. Sanitační režim včetně zásad osobní a provozní hygieny (správná hygienická praxe)

### **Legislativa**

Veškerá činnost se musí vést v souladu s platným zněním právních předpisů. Kromě jiných se k výrobě pokrmů vztahují zejména následující:

1. 258/2000 Sb. Zákon o veřejném zdraví a prováděcí vyhlášky (zejména Vyhláška 137/2004 a 490/2000 Sb.) v aktuálním znění
2. 121/2023 Vyhl. O požadavcích na pokrmy
3. 110/1997 Sb. Zákon o potravinách a prováděcí vyhlášky v aktuálním znění
4. 505/1990 Sb. Zákon o metrologii v aktuálním znění
5. 166/1999 Sb. Zákon o veterinární péči a prováděcí vyhlášky v aktuálním znění

## 6. Nařízení evropské rady a parlamentu 852/2004

### Přílohy příručky systému kritických bodů

#### 1. Regenerace a výdej pokrmů

- Sledování teplot při výdeji pokrmů – formulář ke kritickému CCP 1/1, 1/2
- Záznam o sanitaci a dezinfekci
- Sanitační postupy
- Výcvik

### Specifikace výdeje

- Ve výdejně je zajišťovaný výdej teplých pokrmů a salátů. Kapacita výdejny je v souladu s kapacitou školy, je vydáváno (180-220) obědů pro žáky a přibližně 30 obědů pro učitele a asistenty.
- Vstup do školní jídelny a zároveň výdej obědů je od 11.45 do 14.05 hodin

#### 1. *Regenerace a výdej pokrmů*

Veškeré typy pokrmů a nápojů jsou dodávány v gastronádobách při teplotě nad 60 °C ze smluvní školní jídelny. Saláty jsou dodávány zchladené.

Na výdejně je umožněná regenerace při teplotě min. 70 °C (výdejní pult).

Uvádění výrobků do oběhu se provádí za podmínek daných legislativou. Čistota gastronádob je zajištěná správným průběhem čištění a dezinfekce. Gastronádoby se zásadně průběžně nedoplňují, ale pouze celé vyměňují. Pro pracovníky provádějící výdej z gastronádob platí přísné zásady osobní hygieny: ochranný pracovní oděv, ~~pokryvka hlavy~~, případně jednorázové rukavice.

Veškeré pokrmy, které nebyly vydány do čtyř hodin po ukončení tepelné výroby, se musí zlikvidovat.

Teplota pokrmů během výdeje nesmí klesnout pod 60 °C

Zeleninové saláty jsou chráněny před pomnožením nežádoucích mikroorganismů nízkou aktivní kyselostí (pH nižší než 4,0). V případě, že není možné připravit pokrm studené kuchyně s touto kyselostí, jsou takové pokrmy studené kuchyně (saláty) uloženy do chladničky v prostoru výdeje, aby byla teplota zajištěna do 8 °C a postupně jsou vydávány strážníkům.

Přeprava se provádí podle zásad daných vyhláškou 137/2004 Sb. v aktuálním znění, dopravu zajišťuje zřizovatel (statutární město Prostějov) vyhrazeným vozidlem.

Pokrmy jsou přivázeny cca v 10:30, je změřena a 1x/týdně zaznamenaná teplota a pokrmy jsou uloženy do vyhřívaného výdejního pultu, dále je zkontrolována teplota ve 13 hodina a na konci výdeje cca v 13.30. Následně jsou zbytky denně likvidovány smluvní osobou. Ihned po výdeji jsou umyté gastronádoby, nechají se vyschnout a jsou uloženy v prostoru chodby na regále do dalšího rána, kdy jsou připraveny do smluvní školy poskytující pokrmy

#### 2. *Čištění a dezinfekce*

Veškeré čisticí a dezinfekční prostředky jsou schváleny pro styk s potravinami. Čištění a dezinfekce bílého nádobí se provádí v myčce, gastronádoby jsou umývané ručně ve dřezu. Obsluha myčky pravidelně doplňuje čisticí a dezinfekční prostředky a změkčovač a zároveň sleduje jejich úbytek (myčka si automaticky odebírá čisticí a dezinfekční prostředky).

Přílohou Provozního řádu pro výdej pokrmů v ZŠ jsou sanitační režimy.

**Zjištění očekávaného použití pokrmů**

Přezkoumáním složení pokrmů bylo zjištěno, že žádný pokrm vydávaný ve výdejně Základní školy Kollárova, Prostějov nemá omezení pro žádnou skupinu spotřebitelů s výjimkou specifických skupin (po prokázání se potvrzením od lékaře).

**Sestavení vývojového diagramu a jeho potvrzení za provozu**

Součástí studie je vývojový diagram výdeje pokrmů.

**Analýza fyzikálního, chemického a biologického nebezpečí, stanovení kritických bodů**

Pro všechny definované skupiny výrobků byla posouzena fyzikální, chemická a biologická nebezpečí při regeneraci a výdeji pokrmů, zároveň byla posouzena míra rizika nebezpečí a byly stanoveny kritické body. Míra rizika nebezpečí vychází z pravděpodobnosti výskytu nebezpečí a jeho následků v případě absence či nedostatečnosti preventivního opatření. Nejvyšší pravděpodobnost byla ohodnocení číslem 3 a nejhorší následky rovněž číslem 3. Součin pravděpodobnosti výskytu nebezpečí a jeho následků udává míru rizika=stupeň závažnosti nebezpečí. Pokud je součin rovný číslu 6 či 9, je třeba hodnotit nebezpečí jako kritické, stanovit kritické meze k jeho ovládnutí a zároveň nápravné opatření. V každém případě je nutné zvážit, a to i v případě nižšího součinu, tj. nižší závažnosti, zda následující operace může či nemůže snížit riziko ohrožení zdravotní bezpečnosti pokrmu. Pokud by následující operace nemohla odstranit riziko, pak je nutné důsledně zvážit, zda se nejedná o kritický bod (ač nebylo dosaženo míry rizika 6 a vyšší).

**Stanovení znaků a hodnot kritických mezí pro každý kritický bod**

V plánu kritických bodů jsou stanovené kritické meze a nápravná opatření včetně zodpovědností. Součástí plánu je i stanovení postupu při nakládání s výrobkem nacházejícím se v nezvládnutém stavu.

**Popis skladovacího a výrobního zařízení:**

- a) Gastronomáby jsou pro přímý výdej uloženy v zařízení umožňující dodržení předepsané teploty. Teplota je podle plánu kritických bodů kontrolována teploměry.
- b) Saláty a případně tatarská omáčka jsou do doby výdeje skladované v chladničce (jsou vydané během několika hodin od dodání).

**Zásady správné výrobní a hygienické praxe při výdeji pokrmů**

- dodavatel je povinný označovat dodávané pokrmy podle požadavků par. 37 vyhl. 137/2004 Sb. ve znění novely 602/2006 takto: obchodní firma nebo název výrobce, jeho sídlem, názvem pokrmu, údajem o množství porcí, datem výroby a datem spotřeby v případě zchlazených nebo zmrazených pokrmů a hodinou spotřeby u teplých pokrmů. Tyto informace mohou být uvedené na přepravním dokladu, resp. mohou být stanovené smluvně (jedná se o opakující se činnost, kdy pokrmy jsou dokončené a případně regenerované před výdejem v cca 10:30 v prostoru výroby pokrmů, následně jsou pokrmy plněné do gastronomůb, je změřená jejich teplota, která je vepsaná do průvodní dokumentace spolu s počtem porcí, gastronomůby jsou předané přepravci). Dodavatel si je této povinnosti vědomý a je tato povinnost od něj vyžadovaná. Přeprava do výdejny trvá max. 15 minut. Gastronomůby jsou předávané ve vyhrazeném prostoru obsluze výdejny.
- Výdejna dodržuje hodinu spotřeby-zajištěno dodržováním organizačního řádu školy
- termoporty jsou po přijetí ukládány u vchodu do výdejny na vyhrazené místo

- místo pro uložení termoportů je každodenně sanitováno a desinfikováno podle sanitačního postupu postupu pro povrchy
- lednice pro ukládání salátů vyžadujících uložení v chladu. Teplota v chladničce je kontrolována teploměrem, ale lednice je po ukončení denního výdeje pokrmů prázdná. Není proto nutné vést záznamy o teplotě
- pečivo, které je součástí oběda – v čistém suchém obale. Pečivo objednává smluvní jídelna. Pečivo je uloženo v čisté části výdejny v prostoru výdeje a v jeho těsné blízkosti tak, aby byla vyloučena jeho kontaminace.
- měření teploty pokrmů – denně kontrola při výdeji stravy, zaznamenat do tabulky podle popisu CCP v Studii HACCP (1x/týden), informace v tabulce uchovávat po dobu 14 dnů - formulář pro CCP 1 a CCP2
- udržení teploty, případně regenerace (dohřívání) pokrmů – ohřívací pult. Regenerace pokrmů dětí s alergiemi nebo nesnášenlivosti je prováděná bezprostředně před výdejem v mikrovlnné troubě
- změny v organizaci výdeje stravy zaznamenat formou číslovaných změn s datem účinnosti
- zbytky jsou uchovávané odděleně (mimo výdejnu) v uzavřené nádobě, likvidace denně na základě smlouvy, zbytky již se nevrací do potravního řetězce
- páková baterie pro hygienu pracovnice výdejny stravy
- ukládání ošacení (bílé oblečení, případně jiné jednobarevné oblečení (nikoli barevné, aby bylo vidět případné zašpinění) pracovníků výdejny stravy – uložené ve vyhrazené části skříně v šatně
- strážníci, kteří odebírají pokrmy v jídlonosičích, jsou nápisem ve výdejně upozornění na skutečnost, že "pokrmy v jídlonosičích jsou určeny k přímé spotřebě"-(platí pro děti, které ten den onemocněly). Výdej do jídlonosičů a krabiček je realizovaný přednostně 11.30-11.45 (rodiče nemocných žáků zadním vchodem, učitelé a asistenti před výdejem žákům, výjimečně v době výdeje

### **Požadavky na zdravotní stav pracovníků**

Před nástupem do zaměstnání se musí všichni zaměstnanci manipulující s potravinami a pokrmy podrobit preventivní prohlídce. Všichni zaměstnanci jsou povinni hlásit ošetřujícímu lékaři každou změnu zdravotního stavu (infekční onemocnění), která by mohla mít za následek kontaminaci výrobků. Všichni pracovníci se musí řídit pravidly osobní hygieny, které uvedené níže.

### **Povinnosti provozovatele**

Provozovatel je povinen zajišťovat:

- aby práci v provozovně vykonávaly jen osoby zdravotně způsobilé
- aby pověřeni pracovníci byli seznámeni s hygienickými požadavky na přejímku, skladování, přípravu a oběh potravin
- aby byl dodržován schválený technologický postup přípravy jednotlivých pokrmů
- vhodné podmínky pro osobní hygienu
- osobní ochranné a pracovní pomůcky
- čistotu provozních a pomocných zařízení
- oddělené uložení pomůcek na čištění pracovních ploch a zařízení, přicházejících do přímého styku s potravinami
- provádění technických úprav, nátěrů a malování dle potřeby ve výrobních, skladovacích a obslužných prostorách

- provádění dezinfekce a deratizace (tuto činnost smějí provádět jen osoby k tomu způsobilé)
- aby byly vypracované hygienické pokyny a aby byly dodržované
- aby byly vypracované a dodržované dokumenty týkající se systému kritických bodů HACCP

### **Povinnosti pracovníků**

Pracovníci výdejny zabývající se manipulací s potravinami a pokrmy jsou kromě povinností uvedených v prvním odstavci dále povinni:

- být zdravotně způsobilí, dbát na svůj zdravotní stav
- dodržovat zásady bezpečnosti práce
- znát a dodržovat hygienické požadavky na výdej a úpravu pokrmů
- dodržovat zásady provozní a osobní hygieny
- užívat jen schválené a předepsané pracovní postupy, všimnout se kvality a nezávadnosti zpracovávaných potravin a pokrmů, potraviny podezřelé z nákazy nebo závadnosti vyřadit z dalšího zpracování
- chránit potraviny i hotové výrobky před znečištěním hmyzem, zvířaty a ptáky nebo nepovolanými osobami
- udržovat v čistotě své pracoviště, používané pracovní nářadí, ochranný oděv a obuv
- dodržovat platné interní dokumenty
- dodržovat pracovní dobu

### **Zásady osobní hygieny**

- Všichni zaměstnanci jsou povinni hlásit nadřizovanému jakékoli infekční onemocnění a jsou povinni se zdržet jakéhokoli jednání, které by mohlo ohrozit zdravotní nezávadnost potravin
- V každé fázi výdeje pokrmů je nutné nosit osobní ochranné prostředky, zejména pracovní oděv, pracovní obuv. Pracovní oděv musí být udržovaný v čistotě a podle potřeby měněn v průběhu směny a v případě jiných prací vždy před vlastním výdejem.
- Při degustaci jídla je nutné používat metodu dvou lžic.
- V průběhu směny nelze opouštět pracoviště v pracovním oděvu a obuvi.
- Při výdeji pokrmů je na pracovišti zakázána konzumace jídla, úpravy vlasů a nehtů, KOUŘENÍ.
- Na ruku je nutné mít krátce ostříhané a čisté nenalakované nehty bez ozdobných předmětů. Při přípravě pokrmů je doporučeno odložit hodinky, řetízky, náramky a podobné ozdobné předměty.

### **Zásady provozní hygieny**

- Náčiní, nádoby, pracovní plochy, strojně technologické zařízení, přepravní obaly musí být udržované v čistotě a takovém stavu, aby nedocházelo k ohrožování zdravotní bezpečnosti pokrmů
- Úklid všech pracovišť a prostor se provádí průběžně za použití mycích a případně i dezinfekčních prostředků
- Hygienická zařízení a toalety musí být udržované v čistotě a provozuschopném stavu, s dostatečným množstvím tekutého mýdla a dezinfekčních prostředků, toaletního

papíru a nejlépe jednorázových utěrek (lze použít i horkovzdušné osušovače). Veškeré odpadky z toalet musí být v přiměřeném intervalu odklizeny.

- Pomůcky a prostředky k hrubému úklidu je barevně označit a používat je pouze ke stanovenému účelu. Musí se ukládat odděleně od pomůcek na čištění pracovních ploch a zřízeních přicházejících do přímého styku s potravinami.
- Organický a anorganický odpad musí být likvidovaný. Je potřebné, aby pracovníci manipulující s odpadem nevstupovali ve znečištěném pracovním oděvu do čistých prostor přípravy pokrmů.
- Předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti nelze přechovávat ve výdejně.
- Musí být zavedený systém dezinfekce, deratizace a dezinfekce.
- Do výdejny nelze připustit vstup nepovolaných osob a zvířat.
- Pro úklid se používají jen takové mycí, čistící a dezinfekční prostředky, které jsou určeny pro možný kontakt s pokrmy.
- Je dodržován oddělený režim mytí stolního a provozního nádobí, přepravních obalů.
- Vpichový teploměr používaný k měření teplot pokrmů se po každém použití umyje běžným mycím prostředkem a otře dezinfekčním roztokem, resp. ubrouskem s dezinfekčním roztokem. Následně se osuší a uloží na vyhrazené místo ve výdejně
- Látkové utěrky lze používat pouze výjimečně, denně se vyměňují a perou vyvářkou s následným vyžehlením

### **Hygiena provozu**

Hlavní důraz je kladen na čistotu pracovních ploch, strojního vybavení, nástrojů a nádobí. Sanitaci zajišťuje ZŠ vlastními silami.

Osobní prádlo se perou v mateřské škole (ZŠ a MŠ Kollárova)

Bílé nádobí se myje v myčce, černé nádobí se umývá ve dřezu ve vyhrazené části provozovny. Inventář a strojní vybavení musí být udržováno v řádném technickém stavu, musí být snadno rozebíratelné a čistitelné. V provozovně je používána jen pitná voda z veřejného zdroje.

Likvidace odpadu je zajišťována pravidelně a včas.

### **Zásady společného stravování**

Veškeré činnosti týkající se manipulace s potravinami a pokrmy jsou definované v provozním řádu a jeho přílohách

Přejímka zboží se musí provádět po stránce kvantitativní i kvalitativní. Za správnou přejímku nese zodpovědnost odpovědný vedoucí, resp. jím pověřený pracovník

Skladováním nesmí dojít k poškození kvality skladovaného zboží, ani ke křížové kontaminaci.

Výdej potravin a pokrmů se zpravidla provádí bezprostředně po dodání pokrmů od dodavatele. Při výdeji je třeba používat vhodné pomůcky pro manipulaci s potravinami. Studená zelenina, resp. saláty, pomazánky, pudinky apod. jsou skladovány v chladničce při teplotě do 8 °C

Mytí nádobí prostorově navazuje na prostor přípravy pokrmů. Příjem použitého nádobí je prostorově oddělen od výdeje potravin a pokrmů. Mytí nádobí provádí stejný pracovník, který vydával pokrmy, časově odděleně po ukončení výdeje pokrmů.

Detaily jsou uvedené ve studii HACCP, především ve sloupečku Ovládací opatření

### **Plán sanitace skladovacích prostor, varných prostor, zařízení k přípravě pokrmů a výdejny**

### 1. Plán sanitace prostor výdejny

- denní sanitace – viz sanitační postup pro mytí podlah, povrchů zařízení, exponovaných povrchů a stěn v prostorách výdejny
- týdenní sanitace– viz sanitační postup pro mytí podlah, obkladů a stěn, dveří a kanálových vpustí
- minimálně jednou za dva měsíce je třeba umýt ochranné sítě
- je třeba zajistit dostatečné odmrazování a následné vymytí mrazicích a chladicích boxů s použitím prostředků doporučených výrobcem, které zajistí nejen vymytí, ale i dezinfekci zařízení – minimálně jednou za dva týdny
- minimálně jedenkrát ročně je třeba vymalovat výdejnu, a to v případě potřeby s použitím protiplísňového prostředku.

### 2. Plán sanitace zařízení k výdeji pokrmů, bílého a černého nádobí

- podle sanitačních režimů pro jednotlivá zařízení (mj. viz sanitační postup pro povrchy zařízení) a přístroje včetně gastronádob-ihned po použití
- bílé nádobí: ihned po použití-programem příslušné myčky

### 3. Plán sanitace ostatních prostor (zejména toalety, šatny, denní místnost)

- Toalety používané obsluhou výdejny:
  - denně-sanitace mísy, prkénka, nádržky a splachovadla, kliky, WC štětky, umyvadla, baterie, obkladaček
  - týdně-sanitace dveří, parapetu, sprchového koutu
  - měsíčně-sanitace světla, topení

Zaměstnanci jsou povinni nepřetržitě udržovat čistotu na svém pracovišti, a to zejména při mimořádných událostech (rozsypání či rozlití hotových pokrmů apod.)

Povinností zaměstnanců provádějících sanitace je udržování sanitačních pomůcek v čistotě dle platného sanitačního postupu pro úklidové pomůcky. Je nutné používat úklidové pomůcky k danému účelu podle barevného odlišení (viz zásady provozní hygieny).

Přednostně se používají sanitační pomůcky bez dřevěných částí, utěrky na jedno použití apod. Používané zemovky a utěrky musí být po ukončení sanitace řádně vyprané a vydezinfikovány. Po ukončení sanitačních prací je nutné nechat pomůcky uschnout (kartáče a mopy ve svislé poloze, zemovky a další utěrky dostatečně rozložené)

### **Stanovení ověřovacích postupů**

K ověření účinnosti systému kritických bodů se používají následující postupy.

1. Řízení měřidel podléhá stanoveným metrologickým postupům
2. Minimálně jednou za 4 roky se provádí tzv. interní audit, tj. systematické a nezávislé hodnocení úrovně systému kritických bodů a jeho souladu s plánem kritických bodů prováděné pracovníky, kteří nejsou za dodržování zásad zajišťování bezpečnosti pokrmů podle systému kritických bodů přímo odpovědní. Audit je zaměřený především na přezkoumání systému kritických bodů a jeho záznamů, na přezkoumání překročení kritických mezí a způsobu rozhodnutí o nakládání s pokrmem a potvrzení, že kritické body jsou ve zvládnutém stavu. Součástí auditu je i prověření funkčnosti doprovodných programů:
  - a) dezinfekce, deratizace a dezinspekce

- b) údržba výrobního zařízení a prostředí
- c) čištění a dezinfekce a jejich účinnost
- d) výcvik minimálně v rozsahu vyhlášky 490/2000 Sb. V této souvislosti je třeba namátkově prověřit znalosti pracovníků
- e) metrologie

Je možné provést audit i externí stranou.

Z auditu vyhotoví auditor zprávu, ve kterém uvede všechny zjištěné skutečnosti (zejména neshody). Zprávy přezkoumává ředitel Základní školy a mateřské školy Kollárova.

Neshody zjištěné v průběhu auditu musí být odstraněny.

Pracovníci zodpovědní za výdej pokrmů shromažďují a vyhodnocují všechny podněty, stížnosti a připomínky ke kvalitě pokrmů.

### **Zavedení evidence a dokumentace o postupech a vedení záznamů**

Evidence zahrnuje zejména vývojový diagram výdeje pokrmů, analýzu nebezpečí včetně preventivních opatření, stanovení kritických bodů, stanovení kritických mezí a postupů při sledování. Evidence rovněž zahrnuje záznamy, a to zejména ze sledování v kritických bodech, překročení kritických mezí a souvisejících nápravných opatření, interních auditů a o nakládání s pokrmů vydávanými v nezávadném stavu.

Dokumentace se uchovává nejméně jeden rok po ukončení výdeje pokrmů a záznamy nejméně 14 dní od výdeje pokrmu.

### **Údržba zařízení**

Údržba zařízení je zajišťována přednostně externě. O provedené práci vede určený pracovník školy přehledné záznamy.

### **Výcvik a vzdělávání**

Minimálně jednou ročně, v případě potřeby častěji, je veškerý personál výdejny proškolen v základních znalostech a dovednostech v souladu s vyhláškou 490/2000 Sb. a ve znalostech týkajících se systému kritických bodů. Všichni pracovníci musí být k činnosti v jídelně zdravotně způsobilí.

### **Metrologie**

Veškerá měřidla používaná při výdeji pokrmů jsou porovnávána s kalibrovaným teploměrem s kalibračním listem). Maximální rozdíl mezi teplotou uváděnou kalibrovaným teploměrem a teploměrem na výdejně může být max. 1 °C. O porovnání teploměrů jsou vedené záznamy, nejlépe v záznamu o kontrole teplot pokrmů před výdejem (např. červenou barvou). Toto porovnání je vhodné provádět alespoň 2x/rok. Měřidla mimo kalibrační stav musí být vyřazená z provozu a musí být označená.

### **Dezinfekce, deratizace, dezinfekce**

Dezinfekci, deratizaci a dezinfekci zajišťuje externí firma. Ve smlouvě je dohodnuto, že k DDD se používají pouze přípravky povolené k užívání v prostředí, kde se manipuluje s potravinami a pokrmů. Přítomnost hmyzu a hlodavců firma podle plánu monitoruje a dále vyhodnocuje účinnost zásahu.

V orientačním plánu výdejny jsou vyznačená místa uložení návnad, tato povinnost je vyžadovaná od dodavatele. Místo plánu je možné vést záznam, kde je přesně popsáno, kde byla návnada umístěna účelem je sledovat, zda se na některém místě nevyskytuje opakovaně úbytek návnady a zda není nutné se tomuto místu více věnovat.