

## **Základní hygienické požadavky pro stravovací provoz** (hygienický manuál)

### **1. Školení pracovníků**

(záznamy o četnosti, obsahu, prokazatelné účasti)

### **2. HACCP**

(příručka na konkrétní pracoviště, systémy, klasifikace činností, aktuálnost)

### **3. Provozní a sanitační řád**

(kdo, jak, čím, jak často, v jakém rozsahu se provádí)

### **4. Způsobilost pracovníků**

- Jmenný seznam pracovníků (evidence vyšetření pracovníků)
- Zdravotní průkaz (kopie), aktuální originál předkládá pracovník společně s občanským průkazem, nutné znalosti k ochraně veřejného zdraví
- Smlouva se závodním lékařem (povinnost pro právnické osoby) o zabezpečení vstupních prohlídek, preventivních a mimořádných prohlídek

### **5. DDD**

desinfekce, deratizace, desinsekce

preventivní - může provádět sama právnická osoba  
cílená – provádí odborná registrovaná a oprávněná osoba  
bezpečnostní listy k používaným chemickým látkám

### **6. Likvidace odpadů**

(pouze oprávněná registrovaná osoba, jiný způsob likvidace ostatních vedlejších produktů pouze za souhlasu veterinářů)

### **7. Proškolení vedoucích pracovníků**

(platnost 1 rok)

### **8. Registrace, ohlašovací povinnost**

(místně příslušná KHS, součinnost se zákonem 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví, v platném znění, § 23 a § 24)

## **Zásady správné výrobní praxe**

(úvod)

- Základní změnu v hygienických předpisech vyvolala až povinnost realizace obsahu Nařízení ES č. 852/2004 o hygieně potravin, které umožnilo zavádět systém kritických bodů nebo jen správnou výrobní a hygienickou praxi podle povahy a rozsahu stravovacích služeb.
- Základní dokument platný pro výrobu a oběh potravin i poskytování stravovacích služeb umožňuje rozlišení ve specifických požadavcích. Systém HACCP a požadavky na správnou praxi mohou být pak přiměřené podle základních typů poskytování stravovacích služeb.
- Řešení způsobu zabezpečení nezávadnosti potravin a pokrmů závisí na charakteru poskytované činnosti (komu vaříme, kolik porcí, jaké máme podmínky).
- Odlišný přístup při koncipování ochranného systému podle zásad HACCP je u zařízení:
  - kde se zhotovují na místě pokrmy,
  - nebo se jen pokrmy dovážejí,
  - zařízení nabízející pouze jednoduché způsoby občerstvení,

- stravovací služby spočívající v nabídce nápojů, porcovaných a balených potravin (např. i některé typy školních bufetů).
- Správnou hygienickou a výrobní praxi můžeme chápat jako zabezpečení všech činností souvisejících s provozem tak, aby nedošlo k nebezpečí vedoucí až k porušení zdravotní nezávadnosti a kvality pokrmu a současně, aby tyto činnosti byly v souladu s platnou legislativou.

#### **Následky chyb, které odporují zásadám správné výrobní praxe:**

- ohrožení zdravotní nezávadnosti pokrmů,
- zhoršení nutriční a sensorické vlastnosti pokrmů,
- nepříznivý vliv ekonomiky provozu stravovacího zařízení,
- nežádoucí publicita, ohrožení spokojenosti strávníků, zaměstnanců,
- nestabilita v obsazení personálem a nedostatečná kvalifikace a nesprávné hygienické návyky,
- nedostatečné znalosti a dovednosti pracovníků, chyby v obsluze strojů a zařízení, zanedbání údržby, úklidu, sanitace.

#### **Nejčastější chyby při zpracování potravin, výrobě a výdeji pokrmů:**

- **porušení požadavku na chladicí řetězec** u čerstvých potravin, zmrazených potravin, u rozpracovaných surovin, ve všech fázích výroby.  
(pokud potravina před kuchyňskou úpravou vyžaduje rozmrazení, nestanoví-li výrobce jinak, provádí se v přípravě, popřípadě v pracovním úseku za použití speciálního technického zařízení nebo chladicího zařízení s teplotou nejvýše +4°C),
- **nedostatečná ochrana před dodatečnou kontaminací**  
(např. neopatrná manipulace s rizikovými potravinami, není zajištěn jednosměrný pohyb potravin, rozmrazování potravin, zpracování drůbeže, zpracování skořápkových vajec),
- **nedostatečná tepelná úprava pokrmu** (za dostatečné tepelné opracování se považuje působení teploty +75°C nejméně po dobu 5 minut ve všech částech nebo místech potraviny),
- **nadměrné zahřátí tepelně upraveného pokrmu** (zvláště potraviny bohaté na bílkoviny), smažení, grilování, pečení, při suchém záhřevu bez přídavku tuku,
- **výdej pokrmů** (zabránit výdeji nedostatečně tepelně upravené potraviny, pokrmu), kontrola dodržení teploty při výdeji (vpichový teploměr, teplotní sondy ve výdejním zařízení), (vyhl. č. 602/2006 Sb., § 25 nejdůležitější požadavek – teplý pokrm ke spotřebiteli co nejdříve a to za teploty +60° C, z toho vyplývá i povinnost mít při výdeji pokrmů vyšší teplotu než +60° C),
- **nedodržení charakteru pokrmu u studené kuchyně**  
(např. ve školním stravování zeleninové a ovocné saláty, obložené chleby a večky, paštiky, nářezová masa a uzeniny, mléčné výrobky, vařená vejce atp.)  
výrobky, u kterých je předpokládán pozdější výdej nebo expedice mimo provozovnu, musí být do té doby chlazeny, chladicí režim musí zajistit pokles teploty ve všech částech produktu z 60°C na +10°C nejdéle do dvou hodin. Takto zchlazené produkty ve víceporcových nebo jednoporcových obalech se bez prodlevy dochladí na teplotu +4°C a nižší, při které se skladují.
- **nízká pozornost k úkonům osobní hygieny**  
znalosti základních požadavků na osobní hygienu a hygienické návyky (§ 50 vyhl. č. 137/2004 Sb., Nařízení ES č. 852/2004 o hygieně potravin),
- **správné mytí rukou**  
(chyby: otírání rukou do textilního ručníku, otírání rukou o pracovní plášť, nedostatečné mytí, správné mytí rukou  
viz: [http://www.bezpecnostpotravin.cz/UserFiles/File/Publikace/Myti\\_rukou\\_08-08.pdf](http://www.bezpecnostpotravin.cz/UserFiles/File/Publikace/Myti_rukou_08-08.pdf),  
<http://www.hygiena.gastronews.cz/zasady-spravneho-myti-rukou>,

- **pokud jsou stanoveny kritické body, není ověřeno, zda jsou k aktuálnímu charakteru činnosti stravovacího provozu správně stanoveny**, doplňovány údaje a záznamy dodatečně, upravuje se sanitální režim bez dokumentace, mění se sortiment pokrmů, mění se pracovníci, technologické vybavení provozovny, v dokumentaci není uvedeno,
- **proškolení zaměstnanců**  
(ve většině případů je proškolení zaměstnanců 1x ročně, spojováno s otázkou BOZP a PO), školení prováděno bez ohledu na dřívější znalosti pracovníků, externí školitel nezná místní provozovnu, vedoucí zařízení se v denní praxi nepřesvědčuje, zda znalosti a poznatky uplatňují pracovníci v denní činnosti a snaží se je dodržovat.

**Zaměření kontrolní činnosti pracovníků KHS ve stravovacích provozech: obecný rámec, všechny potravinářské provozovny musí splňovat bezpodmínečně nutné hygienické požadavky na:**

- **infrastrukturu**, provozovna musí umožňovat dodržování správné hygienické a výrobní praxe, údržby, čištění, dezinfekci, vylučovat nebo minimalizovat kontaminaci z ovzduší a poskytovat přiměřený pracovní prostor pro hygienické provedení všech postupů,
- **suroviny** – musí být zdravotně nezávadné a musí být znám původ potravin, jejich dodavatel, způsob nákupu,
- **bezpečné zacházení s potravinami**, (pečlivá přejímka, chladicí řetězec, křížení činností a společné uložení nesusoudných potravin),
- **dodržování technologických postupů** – podle používaných receptur, které jsou v provozovně k dispozici, respektování zvláštností manipulace a tepelného zpracování u rizikových potravin,
- **bezpečné zacházení s odpadem** – třídění odpadu a odstraňování pevného a tekutého odpadu, předávání biologického odpadu pouze osobám oprávněným s ním nakládat,
- **sanitační opatření** – úkony provozní hygieny, čištění, dezinfekce a bezpečná regulace škůdců,
- **zajištění kvality vody a dostatek vody po celou dobu provozu,**
- **zdravotní stav zaměstnanců, zdravotní průkaz potravináře,**
- **dodržování osobní hygieny,**
- **zajištění proškolení zaměstnanců.**

Upravený text použit z odborného časopisu Výživa a potraviny č. 6/2009, č. 1/2010, autor: MVDr. Pavel Otoupal, CSc., SPV, zpracováno pro potřeby zařízení školního stravování v kraji Vysočina. Slouží jako pracovní pomůcka.

2010-01-12

Olga Johanidesová  
Odbor školství, mládeže a sportu  
oddělení organizace školství  
Žižkova 57,  
odloučené pracoviště Věžní 28  
587 33 Jihlava  
tel.: 564 602 955  
e-mail: johanidesova.o@kr-vysocina.cz