

o hygienických požadavcích na stravovací služby
a o zásadách osobní a provozní
hygieny při činnostech epidemiologicky závažných

Ministerstvo zdravotnictví stanoví podle § 108 odst. 1 zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění zákona č. 274/2003 Sb., (dále jen "zákon") k provedení § 7 odst. 1, § 20 písm. d), § 23 odst. 3 a § 24 odst. 1 písm. c) až e) a g) a odst. 2 zákona:

ČÁST 1

ÚVODNÍ USTANOVENÍ

§ 1

Základní ustanovení

- vyhláška stanoví v souladu s právem Evropských společenství)
- hygienické požadavky na umístění, stavební konstrukci, prostorové a dispoziční uspořádání, zásobování vodou, vytápění, osvětlení, odstraňování odpadních vod, větrání a vybavení provozoven stravovacích služeb,
 - podmínky výroby, přípravy, rozvozu, přepravy, značení a skladování pokrmů a jejich uvádění do oběhu, způsob stanovení a evidence kritických bodů,
 - mikrobiologické a chemické požadavky na podávané pokrmy,
 - případy a způsoby odběru a uchovávání vzorků podávaných pokrmů a
 - zásady osobní a provozní hygieny, které musí být uplatňovány při výkonu činností epidemiologicky závažných.

-
- Směrnice Rady 93/43/EHS ze dne 14. června 1993 o hygieně potravin.
Směrnice Rady 89/397/EHS ze dne 14. června 1989 o úřední kontrole potravin.

§ 2

Výklad pojmů

- Pro účely této vyhlášky se rozumí
- provozovnu stravovacích služeb soubor místností a prostor pro výrobu, přípravu a skladování pokrmů, jejich uvádění do oběhu a pro další související činnost (dále jen "provozovna"). Za provozovnu se považují i jiná zařízení stravovacích služeb [písmeno c)],
 - občerstvením forma stravovací služby zahrnující jednoduchou kuchyňskou přípravu pokrmů a jejich uvádění do oběhu,
 - jiným zařízením stravovacích služeb
 - stánky, které se zřizují jako zařízení tvořené zpravidla jedním prostorem a určené pro
 - dlouhodobé nebo sezonní provozování občerstvení,
 - přechodné krátkodobé provozování občerstvení při jednorázových, časově omezených akcích, ve stáncích, v dočasně umístěných stanech nebo jiných obdobných zařízeních,
 - mobilní (pojízdná) zařízení, kterými jsou různé typy dopravních prostředků, určené pro krátkodobé, dlouhodobé nebo sezonní provozování občerstvení, včetně zařízení s centrální základnou,
 - zařízení, která se zřizují jako
 - automaty, pulty a vozíky kombinované s výrobním strojem nebo zařízením pro výrobu pokrmů, popřípadě jejich ohřev (například výrobek zmrzlin, nápojů, gril, fritéza), které jsou určeny k rychlé přípravě a podávání pokrmů v provozovně,
 - pulty a vozíky zajišťující jednoduchou přípravu a podávání pokrmů (ohřev, plnění, dozdobování) nebo skladování a podávání hotových nebalených pokrmů v rámci předem předem prodávajícího nebo prodávajícího s centrální základnou,
 - polotovarem kuchyňsky upravená potravina určená pouze k tepelnému zpracování,

- e) teplým pokrmem potravina kuchyňsky upravená ke konzumaci v teplém stavu a udržovaná v teplém stavu po dobu uvádění do oběhu, rozvozu a přepravy,
- f) studeným pokrmem potravina kuchyňsky upravená ke konzumaci za studena a uchovávaná v chladu po dobu uvádění do oběhu, rozvozu a přepravy,
- g) cukrářským výrobkem výrobek, jehož základem je zpravidla pekařský výrobek, který je dohotoven pomocí náplní, polev, ozdob a kusového ovoce, jakož i výrobek cukrářského charakteru připravený z dehydratovaných směsí nebo jiných potravin (například pěny, šlehané krémy, korpusy, želé, poháry),
- h) rozpracovaným pokrmem kuchyňsky opracovaná potravina ve všech fázích přípravy a výroby určená k další kuchyňské úpravě před konzumací v teplém nebo studeném stavu,
- i) zmrazeným pokrmem pokrm, který byl po ukončení výroby neprodleně zmrazen na teplotu -18 stupňů C a nižší ve všech částech pokrmu,
- j) zchlazeným pokrmem teplý nebo studený pokrm, který byl po ukončení výroby neprodleně zchlazen na teplotu +4 stupně C a nižší ve všech částech pokrmu,
- k) produkty pokrmy, rozpracované pokrmy a polotovary,
- l) předsunutým prodejem pokrmů prodej ze zařízení podle písmene c) bodu 3bb) s přímou technologickou a hygienickou návazností na provozovnu, potravinářskou prodejnu nebo jinou stavbu,²⁾
- m) rozvozem zásobování pokrmy prováděné výrobcem nebo odběratelem z místa výroby do místa výdeje či spotřeby,
- n) přepravou doprava pokrmů osobou, která pokrmy nevyrábí ani nepodává,
- o) kontaminací zanesení kontaminantu do pokrmu nebo výskyt kontaminantu v pokrmu nebo v prostředí, v němž se potravina či pokrm vyskytuje. Kontaminantem je chemická látka a biologický činitel, včetně mikroorganismů, nebo jiné substance, které nejsou při výrobě záměrně přidávány do pokrmu a které by mohly ohrozit zdravotní nezávadnost nebo vhodnost pokrmu ke konzumaci,
- p) uváděním pokrmu do oběhu jeho nabízení ke konzumaci, prodeji, prodej, nebo jiný způsob poskytování pokrmu spotřebiteli,³⁾
- q) škůdci hmyz, hlodavci, ptáci a jiná zvířata nebo živočichové, kteří mohou přímo či nepřímo kontaminovat potraviny, nebo produkty,
- r) centrální základnou provozovna, potravinářská prodejna nebo jiná stavba,²⁾ ve které je zabezpečeno pro provoz jiných zařízení stravovacích služeb uskladnění potravin a pokrmů podle stanovených skladovacích podmínek, mytí přepravních obalů, provozních nádob, součástí převážených výrobních zařízení a náčiní, vozíků, popřípadě další technologické a sanitační činnosti, včetně parkování vozíků mimo provozní dobu,
- s) datem použitelnosti datum ukončující dobu, po kterou si produkt při dodržování skladovacích podmínek zachovává specifické vlastnosti a splňuje požadavky stanovené touto vyhláškou,
- t) datem minimální trvanlivosti datum vymezující minimální dobu, po kterou si pokrm při dodržování skladovacích podmínek zachovává specifické vlastnosti a splňuje požadavky stanovené touto vyhláškou,
- u) správnou hygienickou a výrobní praxí dodržování výrobních postupů a požadavků pro jednotlivé činnosti při uplatnění technických, technologických a hygienických pravidel odpovídajících obecně uznávanému vědeckému poznání pro dosažení jakosti výrobků, včetně jejich zdravotní nezávadnosti, zpravidla vypracovaných profesními sdruženími,
- v) křížením překrývání současně prováděných čistých a nečistých provozních činností, postupů, úkonů, které se mohou vzájemně ovlivňovat, popřípadě přímý nebo nepřímý kontakt prostřednictvím osob, předmětů, provozního zařízení, společného skladování apod. vyvolávající možnou kontaminaci produktů.

2) § 139b zákona č. 50/1976 Sb., o územním plánování a stavebním řádu (stavební zákon), ve znění zákona č. 362/2003 Sb.

3) § 2 odst. 1 písm. a) zákona č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele, ve znění zákona č. 104/1995 Sb.

ČÁST 2
HYGIENICKÉ POŽADAVKY
NA STRAVOVACÍ SLUŽBY

HLAVA I

137_2004 vyhl o hygien ve stravov sluzb
HYGIENICKÉ POŽADAVKY
NA PROVOZOVNY STRAVOVACÍCH SLUŽEB

§ 3

Umístění provozovny, její stavební konstrukce,
prostorové a dispoziční uspořádání

(1) Provozovna se umísťuje a prostorově a dispozičně řeší tak, aby umožňovala dodržování správné hygienické a výrobní praxe, včetně ochrany proti křížové kontaminaci potravinami, zařízením, materiály, vodou, přívodem vzduchu nebo zaměstnanci a vnějšími zdroji znečištění, například škůdci, mezi operacemi a v jejich průběhu, a aby potraviny, suroviny a látky určené k přípravě a výrobě pokrmů (dále jen "potraviny") a produkty nebyly kontaminovány okolím.

(2) Použité stavební materiály, stavebně technický stav a vybavení provozovny nesmí negativně ovlivňovat potraviny a produkty. Budovy a provozní místnosti musí být zabezpečeny proti vnikání škůdců a kontaminantů z okolí a musí umožňovat účinné čištění, provádění deratizace, dezinfekce a dezinfekce. V provozovně, která musí být udržována v čistotě a řádném stavebně technickém stavu, nesmí docházet k hromadění nečistot, styku s toxickými materiály, odlučování částecek do potravin nebo produktů, ke kondenzaci par, nadměrnému usazování prachu nebo tvorbě plísní. Pro hygienické zpracování a skladování výrobků musí být v provozovně zajištěny vhodné teplotní podmínky.

(3) Prostory, které by vzájemně na sebe negativně působily a ovlivňovaly potraviny a pokrmy v kterékoliv fázi jejich výroby, přípravy a uvádění do oběhu, musí být odděleny. Způsob jejich oddělení se řeší podle míry epidemiologického rizika vykonávaných činností, typu provozu a jeho vybavení, rozsahu činnosti a kapacity vyráběných pokrmů.

(4) Prostory se oddělují stavebně nebo provozně. Stavebním oddělením je vytvoření prostoru odděleného od ostatních prostor stavebně, nejčastěji se jedná o samostatnou místnost. Stavebně se oddělují hrubé přípravný brambor a zeleniny, hrubé přípravný masa, sklady odpadků a sklady a umývárny přepravních obalů, pokud jsou tyto činnosti v provozovně vykonávány. Provozním oddělením je vytvoření pracovního prostoru nebo pracovního úseku (dále jen "prostor") vyčleněného pro konkrétní účel a tvořeného nejčastěji ucelenou skupinou strojů, zařízení a kuchyňského nábytku v provozovně tak, aby nedocházelo k nepříznivému ovlivňování zdravotní nezávadnosti produktů. Tento prostor může být oddělen od ostatních prostor například polopříčkou. Vyžaduje-li to charakter činnosti, nebo dochází-li k epidemiologicky významnému znečištění, musí být zabezpečen přívod tekoucí pitné studené a teplé vody. Dalším řešením provozního charakteru je časové oddělení vykonávaných činností v prostoru k tomu určeném.

(5) Návaznost jednotlivých prostor musí zajišťovat plynulost výrobního procesu, vyloučit možnost křížové kontaminace a negativního ovlivnění produktů. V provozovnách s malou výrobní kapacitou lze pracovní úseky vhodně sdružovat za předpokladu, že nedojde k negativnímu ovlivnění produktů a bude zajištěna plynulost výrobního procesu.

(6) Pro přípravu kojenecké stravy, pokrmů pro děti ve věku do 3 let se zvláštními nároky na konečnou úpravu a pro výživu sondou musí být přípravná, popřípadě kuchyně pro přípravu této stravy oddělena od umývárny přepravních obalů, kojeneckých lahvíček a stolního nádobí.

§ 4

(1) Pro jednoho zaměstnance musí být na pracovišti provozovny volná podlahová plocha nejméně 2 m². Šíře volné plochy pro pohyb zaměstnance nesmí být v žádném místě zúžena pod 1 m.

(2) Světlná výška pracovišť, na kterých je vykonávána práce po dobu čtyř a více hodin, (dále jen "trvalá práce") musí být
a) při ploše méně než 50 m² nejméně 2,6 m,
b) při ploše méně než 100 m² nejméně 2,7 m,

- c) při ploše méně než 2 000 m² nejméně 3,0 m,
- d) při ploše více než 2 000 m² nejméně 3,25 m, nebo
- e) v místnostech se šikmými stropy alespoň nad polovinou podlahové plochy 2,3 m.

(3) světlá výška pracovišť, na kterých je vykonávána práce po dobu kratší než 4 hodiny, nesmí být nižší než 2,1 m.

(4) výšky uvedené v odstavci 2 písm. c) a d) mohou být sníženy o 0,25 m za předpokladu, že bude zajištěn pro každého zaměstnance na trvalé práci vzdušný prostor podle odstavce 5.

(5) Na pracovištích musí na jednoho zaměstnance připadnout nejméně

- a) 12 m³ vzdušného prostoru při práci vykonávané vsedě, nebo
- b) 15 m³ vzdušného prostoru při práci vykonávané vestoje.

(6) Související prostorové požadavky na pracoviště, na kterých nemohou být splněny normové hodnoty pro denní nebo sdružené osvětlení podle § 7, jsou:

- a) volná podlahová plocha pro jednoho zaměstnance musí být minimálně 5 m² (mimo zařízení a spojovací cesty),
- b) prostory o celkové podlahové ploše menší než 50 m² musí mít, pokud to technologie nevyklučuje, zrakové spojení s prostorami sousedními okny, průhledy apod.,
- c) na jednoho zaměstnance musí připadnout nejméně 20 m³ vzdušného prostoru při práci vykonávané vsedě; 25 m³ vzdušného prostoru při práci vykonávané vestoje.

(7) Vzdušný prostor stanovený podle odstavce 5 a odstavce 6 písm. c) nesmí být zmenšen stabilními provozními zařízeními. Požadavky uvedené v odstavcích 1 až 5 neplatí pro kabiny strojního zařízení, boxy pokladen, pracovní prostory obdobné povahy a jiná zařízení stravovacích služeb uvedená v § 2 písm. c).

(8) Podlahy musí být udržovány v bezvadném stavu, lehce čistitelné a dezinfikovatelné. Použité materiály musí být odolné netoxické, nepropustné pro vodu a vodu odpuzující, omyvatelné. Tam, kde je to z technologických důvodů nutné, podlaha musí umožňovat vyhovující odvod odpadní vody.

(9) Stěny a příčky musí být hladké, v provozech a na pracovních úsecích, kde může docházet k jejich významnému znečištění nebo zmaččení, musí mít pro vodu nepropustnou, nenasákavou, dobře omyvatelnou úpravu povrchu umožňující dezinfekci, až do výšky odpovídající pracovním činnostem (například v umývárkách nádobí, přípravných, kuchyních, hygienických zařízeních nebo ve skladu odpadků). Použijí se odolné, nenasákavé, omyvatelné a netoxické materiály.

(10) Stěny, stropy, podhledy i případná závěsná zařízení musí být konstruovány a provedeny tak, aby nedocházelo ke kondenzaci par, k nadměrnému usazování prachu, k růstu plísní, opadávání omítky, odlučování částic, a musí být dobře čistitelné.

(11) Dveře musí mít hladký, snadno čistitelný a dezinfikovatelný povrch. Použijí se odolné, hladké a nenasákavé materiály. Konstrukce oken musí minimalizovat usazování nečistot a prachu.

§ 5

Zásobování vodou, odstraňování odpadních vod

(1) Provozovna musí být zásobena tekoucí pitnou vodou napojením na zdroj.⁴⁾ Pro přípravu pokrmů a činnosti s tím související musí být použita pitná voda. Po celou provozní dobu musí být zajištěna tekoucí teplá voda, která má teplotu nejméně +45 stupňů C. Tekoucí teplá voda se nesmí používat pro přípravu a výrobu produktů.

(2) Provozovna musí být napojena na kanalizaci nebo musí být vybavena zařízením na jímání a odvádění odpadních vod s možností vyvážet odpady s vyloučením rizika kontaminace potravin, produktů i prostředí provozovny. Je-li v provozovně zřízen odlučovač tuků (lapol), musí být umístěn mimo prostory, kde se zachází

137_2004 vyhl o hygien ve stravov sluzb
s potravinami a produkty.

(3) Voda, která se používá k technickým a jiným různým účelům bez vztahu k produktům či potravinám, musí být vedena v oddělených rozvodech bez napojení na systémy pitné vody nebo bez možnosti zpětného nasávání do těchto systémů. Tyto rozvody musí být zřetelně odlišeny.

4) vyhláška č. 376/2000 Sb., kterou se stanoví požadavky na pitnou vodu a rozsah a četnost její kontroly, ve znění pozdějších předpisů.

§ 6

větrání

(1) Ve všech prostorách provozovny musí být zajištěna výměna vzduchu, nesmí docházet ke kondenzaci par a k nadměrnému usazování prachu; vzduch kontaminovaný výpary a kouřem v konzumačním prostoru musí být odstraňován. K tomu musí být zajištěna dostatečná výměna vzduchu přirozeným nebo nuceným větráním, popřípadě musí být vzduch upravován klimatizací. Množství vyměňovaného vzduchu se určuje s ohledem na vykonávanou práci a její fyzickou náročnost tak, aby již od začátku pracovní směny byly pro zaměstnance zajištěny mikroklimatické podmínky stanovené v příloze č. 1.

(2) Vývody vzduchu odsátého do venkovního prostoru musí být umístěny tak, aby nedocházelo k zpětnému nasávání škodlivin do prostoru pracovišť větracím zařízením. Nad tepelnými zdroji, které produkují páru a pach negativně ovlivňující okolní prostředí, musí být instalováno zařízení k odsávání.

(3) Větrací zařízení nesmí nepříznivě ovlivňovat mikrobiální čistotu vzduchu. Nesmí docházet ke zpětnému nasávání odváděného kontaminovaného vzduchu a k proudění vzduchu z kontaminovaných prostor do čistých. Proudění vzduchu na pracovištích musí být řešeno tak, aby bylo zabezpečeno dobré provětrání pracovišť. Proudění vzduchu nesmí přispívat k šíření škodlivin v provozu.

(4) Nucené větrání musí být použito všude, kde je přirozené větrání nedostačující.

(5) Nuceně přiváděný vzduch na pracoviště musí obsahovat takový podíl venkovního vzduchu, který postačuje pro snížení koncentrace plyných látek a aerosolů pod hodnoty přípustných expozičních limitů a nejvyšších přípustných koncentrací stanovených zvláštním právním předpisem, který upravuje podmínky ochrany zdraví zaměstnanců. Pro pracovní prostory, včetně prostor s přístupem veřejnosti, množství přiváděného venkovního vzduchu nesmí být nižší než 50 m³/h na osobu a hodinu při práci a pobytu převážně vsedě se zákazem kouření; nesmí být nižší než 60 m³/h na osobu a hodinu při práci a pobytu převážně vsedě s povoleným kouřením; nesmí být nižší než 70 m³/h na osobu a hodinu při práci a pobytu převážně vstoje a v chůzi; nesmí být nižší než 100 m³/h na osobu a hodinu při práci a pobytu v prostoru, který je určen pro tanec; nesmí být nižší než 150 m³/h na osobu a hodinu při práci a pobytu v prostoru, který je určen pro diskotéku.

(6) Oběhový vzduch musí být vyčištěn tak, aby zpětný vzduch přiváděný na pracoviště neobsahoval chemické látky nebo aerosoly v koncentraci vyšší než 5 % jejich přípustného expozičního limitu. Při použití teplovzdušného větrání a klimatizace nesmí podíl venkovního vzduchu poklesnout pod 15 % celkového množství přiváděného vzduchu. Přitom musí být dodrženy požadavky na minimální množství přiváděného venkovního vzduchu podle odstavce 5.

(7) Větrací otvory, nasávací místa, filtry a prostory pro nucené větrání musí být upraveny tak, aby se zabránilo vnikání a usídlení škůdců i jejich průniku z větracího systému do provozovny. Ochranné kryty musí být snadno snímatelné a čistitelné. Konstrukce větracího systému musí umožnit jeho přiměřené čištění a údržbu.

(8) Okna, která zajišťují přirozené větrání, musí být ve

137_2004 vyhl o hygien ve stravov sluzb
výrobních prostorách, přípravnách, umyvárnách a skladech potravin
technicky zabezpečena proti vnikání hmyzu a ovladatelná z úrovně
podlahy. Pokud by otevřenými okny mohlo dojít ke kontaminaci
potravin nebo pokrmů, musí okna během výroby zůstat uzavřená
a zajištěná proti otevírání.

Osvětlení

§ 7

(1) Ve výrobní části provozovny se řeší denní, umělé a sdružené osvětlení v souladu s normovými hodnotami tak, aby osvětlení odpovídalo dané práci, neoslňovalo a nezkreslovalo barvu potravin a produktů. Normovou hodnotou se rozumí konkrétní technický požadavek obsažený v příslušné technické normě,⁵⁾ při jehož dodržení se považuje konkrétní požadavek stanovený k ochraně zdraví za splněný. Osvětlení konzumační části se řeší podle charakteru stravovací služby.

(2) Pracoviště, na nichž u ukazatelů uvedených v odstavci 1 nemohou být splněny normové hodnoty pro denní ani sdružené osvětlení (pracoviště bez denního světla), se mohou zřizovat pouze, jde-li o

- a) přechodná pracoviště,
- b) pracoviště určená pouze pro noční provoz,
- c) pracoviště, která musí být umístěna pod úrovní terénu,
- d) pracoviště, jejichž účel nebo konstrukce neumožňují zřídit dostačující počet osvětlovacích otvorů,
- e) pracoviště, na nichž technologický proces, zpracovávaný materiál nebo jakost potravin či pokrmů vyžadují zvláštní tepelné a vlhkostní podmínky,
- f) pracoviště v malých provozovnách, například v pasážích domů, a pod komunikacemi, nebo
- g) zajištění ochrany zdraví zaměstnanců před nepříznivými vlivy, jejichž zdrojem je technologie, nebo zajištění ochrany okolí pracoviště před pronikáním hluku z výrobní nebo jiné činnosti.

5) ČSN 38 0450 Umělé osvětlení vnitřních prostorů.

ČSN 73 0580-1 Denní osvětlení budov - část 1: základní požadavky.

ČSN 36 0020-1 Sdružené osvětlení - část 1: základní požadavky.

§ 8

(1) Okna a ostatní osvětlovací otvory musí být upraveny tak, aby výrobní a skladovací prostory byly dostatečně chráněny proti nepříznivým účinkům přímého záření slunečního světla.

(2) Svítidla umístěná nad místy manipulace s potravinami a pokrmů musí být bezpečnostního typu a musí být chráněna tak, aby v případě rozbití nedošlo ke kontaminaci potravin a produktů.

§ 9

Mikroklimatické podmínky

(1) Na pracovištích s trvalou prací, s výjimkou pracovišť vyžadujících zvláštní tepelné podmínky, musí být zajištěno dodržování přípustných mikroklimatických podmínek pro zaměstnance, s výjimkou mimořádně chladných a mimořádně teplých dnů. Za mimořádně chladný den se považuje den, kdy venkovní teplota dosahuje hodnoty nižší než -15 stupňů C. Za mimořádně teplý den se považuje den, kdy venkovní teplota dosahuje hodnoty vyšší než +30 stupňů C. Přípustné mikroklimatické podmínky a způsob jejich stanovení jsou upraveny v příloze č. 1.

(2) Pro stanovení tepelných podmínek se činnosti zařazují do tříd práce podle průměrného minutového energetického výdeje vynakládaného na efektivní dobu práce. Po tuto dobu se energetický výdej vypočítá jako časově vážený průměr z hodnot energetického výdeje vynakládaného na pracovní činnost hlavní a vedlejší. V případě, že doba trvání vedlejší činnosti přesáhne 30 procent efektivní doby práce, hodnotí se obě činnosti samostatně. Zařazení práce do tříd upravuje tabulka č. 1 přílohy č. 1. Jestliže nejsou

137_2004 vyhl o hygien ve stravov sluzb
známé hodnoty energetického výdeje, je možno zařadit posuzovanou práci do tříd práce podle příkladových prací uvedených v tabulce č. 1 přílohy č. 1.

(3) Nelze-li pracovní operace ukončit do 30 minut, musí být v místnostech, kde se zachází se zchlazenými produkty a potravinami s nároky na nízké teploty při uchovávání, zajištěna teplota nejvýše +15 stupňů C. Jedná se například o zpracování masa a ryb, přípravu polotovarů a rozpracovaných pokrmů ke zchlazení, výrobu studených pokrmů, plnění či dozdobování cukrářských výrobků. Při uplatnění ochlazeného technického zajištění podmínek pracovních operací musí být zabezpečena zdravotní nezávadnost produktu a potravin.

§ 10

Hygienické zařízení pro spotřebitele

(1) V provozovně poskytující stravovací služby, která je součástí ubytovacího zařízení, a v samostatných provozovněch stravovacích služeb musí být pro spotřebitele k dispozici splachovací záchod (dále jen "záchod"). Počet záchodů a další související požadavky stanoví zvláštní právní předpisy.6)

(2) Pro spotřebitele provozoven stravovacích služeb neuvedených v odstavci 1 (například stravování zaměstnanců, školní jídelny) se zřizují pohotovostní záchody pro muže a ženy v návaznosti na jídelnu podle počtu míst k sezení, a to tak, aby do 100 míst byl zřízen alespoň 1 záchod pro ženy a 1 záchod pro muže a vyčleněný vhodný prostor k odkládání oděvů.

(3) Záchody v provozovnách podle odstavců 1 a 2 musí být vybaveny předsíní a umyvadlem s tekoucí pitnou studenou a teplou vodou.

(4) Pokud v provozovnách uvedených v odstavcích 1 a 2 kapacita míst k sezení nepřesahuje 10 míst, může být záchod zřízen podle odstavce 2 společný pro muže a ženy.

(5) Záchod pro spotřebitele není nutné zřídit v provozovně občerstvení s konzumací pokrmů vestoje, pokud je záchod zajištěn provozně a hygienicky vyhovujícím způsobem mimo provozovnu, například jsou-li v blízkém okolí provozovny veřejně přístupné záchody, které mají provozní dobu shodnou s provozní dobou provozovny poskytující občerstvení, nebo v provozovně, která je součástí nemovitosti, v níž jsou tyto záchody k dispozici.

(6) Je-li jiné zařízení stravovacích služeb zajišťující krátkodobé provozování občerstvení vybaveno konzumační částí, lze po tuto vymezenou dobu zřídit chemické záchody vybavené pro mytí rukou umyvadlem s tekoucí pitnou vodou.

6) vyhláška č. 369/2001 Sb., o obecných technických požadavcích zabezpečujících užívání staveb osobami s omezenou schopností pohybu a orientace.
vyhláška č. 137/1998 Sb., o obecných technických požadavcích na výstavbu.

§ 11

Sanitární zařízení a jiná pomocná zařízení

(1) Pro osoby vykonávající činnosti epidemiologicky závažné musí být v provozovně k dispozici sanitární zařízení, která tvoří šatny, záchody, umyvárny, popřípadě sprchy. Záchody nesmí být přímo přístupné z místností, ve kterých se uchovávají potraviny nebo produkty nebo ve kterých se s nimi zachází. Sanitární zařízení musí být oddělená pro muže a ženy s výjimkou provozovny, která má v jedné směně nejvýše 10 osob.

(2) Šatny musí být stavebně odděleny od umýváren a sprch. Je-li v jedné směně nejvýše 5 osob nebo jde-li o spolupracující rodinné příslušníky, může být umývárna i sprcha součástí šatny. Počet skříněk v šatně musí odpovídat počtu osob. Šatny musí být zřízeny i na dislokovaných pracovištích.

(3) Denní místnost se zřizuje zejména pro oddech osob teplé kuchyně a připraven se sníženou teplotou za účelem jejich ochrany před nepříznivými klimatickými vlivy a pro jejich stravování, není-li pro osoby zřízena jídelna. Denní místnost se vybavuje stoly, sedacím nábytkem, a slouží-li jako jídelna, i umyvadlem, dřezem na mytí nádobí a technologickým zařízením odpovídajícím způsobu přípravy a konzumaci jídel. Za denní místnost lze považovat i šatnu v provozovně do 10 osob v jedné směně.

(4) Záchody musí být vždy oddělené od záchodů pro spotřebitele. Záchody musí mít předsíň vybavenou umyvadlem, tekoucí pitnou studenou a teplou vodou, mísicí baterií bez ručního ovládání uzavírání tekoucí vody, dávkovačem prostředku na mytí rukou s náplní a ručníky pro jednorázové použití nebo osoušečem rukou.

(5) Počet záchodů se stanoví

- a) na 10 žen jedno sedadlo, pro každých dalších 20 žen jedno další sedadlo a
- b) na 10 mužů jedno sedadlo a popřípadě i pisoárové stání nebo mušle; pro každých dalších 40 mužů jedno další sedadlo, popřípadě i další pisoárové stání nebo mušle.

(6) Záchody nesmí být od pracoviště vzdáleny více než 120 m, a je-li provozovna vícepodlažní, zřizují se záchody zpravidla v jednotlivých podlažích u pracovních úseků, pokud jsou tyto trvalým pracovištěm.

(7) Za vyčleněný záchod lze v odůvodněných případech považovat záchod, který současně užívá známý okruh osob, které nepracují ve stravovacích službách a jsou rodinnými příslušníky provozovatele nebo jsou zaměstnané v sousedících provozovnách (například pasáže). Vyčleněný záchod musí splňovat podmínky podle odstavce 4, vyjma předsíň v rodinném domku.

(8) Chemický záchod, pokud nelze řešit jinak, může být zřízen pouze u jiného zařízení stravovacích služeb [§ 2 písm. c)] s krátkodobým a sezonním provozem, a to za podmínky, že je zajištěno umyvadlo s tekoucí pitnou studenou a teplou vodou, prostředkem na mytí rukou s dezinfekčním účinkem, ručníkem na jednorázové použití.

(9) Pro úklid provozovny se zřizuje úklidová komora, popřípadě výklenek s přívodem tekoucí pitné vody a teplé vody vybavený výlevkou a policí, popřípadě skříňkou pro uložení čisticích a mycích prostředků. Podle charakteru činnosti a dispozičního uspořádání provozovny se úklidová komora pro konzumační část zřizuje odděleně.

§ 12

Sklady odpadu, nádoby pro odpad

(1) Potravinářské a jiné odpady se nesmějí skladovat v prostorách, kde se zachází s potravinami a produkty. Při manipulaci s odpady a jejich skladování musí být vyloučena možnost křížové kontaminace. Pokud to charakter činnosti vyžaduje, zřizuje se sklad organického odpadu chlazený. Tento sklad se vybavuje předsíňkou s tekoucí teplou a studenou vodou pro sanitaci odpadních nádob a odpadem napojeným na kanalizaci. Pokud charakter činnosti nevyžaduje takový sklad, musí být režim odvozu organických odpadů zabezpečen tak, aby nedocházelo k jeho hromadění, plesnivění a hnilobě, vnikání škodlivých a epidemiologicky významných členovců, hlodavců a dalších živočichů a jakémukoliv nepříznivému ovlivňování provozovny a jejího okolí tímto odpadem.

(2) Nádoby na odpad musí být vyrobeny z materiálu umožňujícího jejich sanitaci. Tyto nádoby musí být uzavíratelné a zřetelně označeny, že jsou určeny k tomuto účelu. Ke shromažďování odpadu v provozovně, ve které nelze vytvořit podmínky pro sanitaci sběrných nádob, nebo vyžaduje-li to charakter odpadů (například skořápky z vajec, schránky mořských živočichů, pokrmy z infekčních oddělení), používají se jednorázové plastové obaly.

Vybavení skladů, skladování potravin a produktů

(1) Sklady potravin a produktů musí svou kapacitou umožňovat skladování potravin a produktů podle jejich charakteru a skladovacích podmínek stanovených výrobcem nebo zvláštním právním předpisem.7) Sklady, skladovací prostory, včetně chladicích a mrazicích zařízení pro potraviny a produkty, které by mohly nepříznivě smyslově nebo mikrobiologicky ovlivnit jiné potraviny či produkty, musí být odděleny.

(2) Potraviny pro výrobu produktů se skladují tak, aby byly dodrženy podmínky stanovené pro skladování výrobcem nebo zvláštním právním předpisem.7) Sklady potravin a produktů včetně chladicích a mrazicích zařízení musí být vybaveny zařízeními k jejich uložení (například regály, rohože, závěsná zařízení) a měřicím zařízením pro kontrolu fyzikálních faktorů, zejména teploty prostředí, ve kterém jsou produkty a potraviny skladovány. Teploměry musí být umístěny v prostoru s nejvyšší teplotou tak, aby byla zřetelně viditelná naměřená teplota. Zařízením na měření vlhkosti musí být vybaveny sklady těch potravin, pro které to stanoví zvláštní právní předpis7) nebo výrobce.

(3) Odděleně od potravin, produktů a mimo výrobní prostory se skladují vratné obaly, inventář, čisté prádlo, použité prádlo, čisticí prostředky a další materiál.

7) Například zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, zákon č. 166/1999 Sb., o veterinární péči a o změně některých souvisejících zákonů (veterinární zákon), ve znění pozdějších předpisů.

§ 14

Vybavení výrobních a konzumačních prostor

(1) Výrobní a konzumační prostory provozovny musí být vybaveny tak, aby jejich zařízení odpovídala provozované činnosti a používaným technologickým postupům. Rozmístění vybavení a zařízení provozovny musí umožnit odpovídající údržbu a čištění, usnadnit správné hygienické a výrobní postupy a provádění kontroly (například teploty).

(2) Strojně technologické zařízení určené pro výrobu, skladování a manipulaci s potravinami a produkty musí odpovídat požadavkům stanoveným zvláštním právním předpisem.8)

(3) Pro výrobu zchlazených a zmrazených produktů se provozovna vybavuje zařízením určeným k rychlému zchlazování nebo zmrazování.

(4) Pracovní plochy, nástroje, nádoby, náčiní, manipulační a přepravní obaly a další prostředky, které přicházejí do přímého styku s potravinami a produkty, nesmí být poškozené, musí být funkčně vyhovující a vyrobené z materiálů určených pro styk s potravinami a produkty,9) musí být udržovány v takovém pořádku a dobrém stavu, aby bylo umožněno jejich důkladné čištění a dezinfekce.

(5) Pracovní a úložné plochy, pracovní náčiní, nádoby a pomůcky musí být odděleny podle charakteru potravin nebo činností tak, aby v kterékoliv fázi přípravy, výroby a uvádění produktů do oběhu nedocházelo ke křížové kontaminaci potravin a produktů a k negativnímu ovlivňování jejich zdravotní nezávadnosti.

(6) Pracoviště, kde se manipuluje s nebalenými potravinami a produkty nebo kde dochází ke znečištění rukou, musí být vybaveno umyvadlem s tekoucí pitnou studenou a teplou vodou, dávkovačem prostředku na mytí rukou s náplní a ručníky pro jednorázové použití nebo osoušečem rukou. Na pracovištích, kde dochází k epidemiologicky významnému znečištění rukou osob, například v kuchyních, přípravách masa, ryb, drůbeže a vajec, musí být instalováno umyvadlo s mísicí baterií bez ručního ovládání

137_2004 vyhl o hygien ve stravov sluzb
uzavírání tekoucí vody.

(7) Kde to technologické účely, popřípadě jiné činnosti vyžadují, musí být instalovány dřezy nebo jiná vhodná zařízení s přívodem tekoucí teplé vody a studené pitné vody a odkanalizováním.

- 8) Nařízení vlády č. 170/1997 Sb., kterým se stanoví technické požadavky na strojní zařízení, ve znění nařízení vlády č. 15/1999 Sb., nařízení vlády č. 283/2000 Sb. a nařízení vlády č. 251/2003 Sb.
- 9) § 25 a násl. zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění zákona č. 274/2003 Sb.
Vyhláška č. 38/2001 Sb., o hygienických požadavcích na výrobky určené pro styk s potravinami a pokrmů.

HLAVA II
HYGIENICKÉ POŽADAVKY NA PŘÍPRAVU
A VÝROBU POKRMŮ, JEJICH ROZVOZ,
PŘEPRAVU, SKLADOVÁNÍ, OZNAČOVÁNÍ
A UVÁDĚNÍ DO OBĚHU

§ 15

Zdravotní nezávadnost pokrmů

(1) Pokrmů musí vyhovovat mikrobiologickým a chemickým požadavkům uvedeným v přílohách č. 2 a 3 a musí mít smyslové vlastnosti (barvu, vůni, chuť a konzistenci) odpovídající charakteru pokrmů. Pokrmů, které uvedeným požadavkům neodpovídají a jsou jiné než zdravotně nezávadné, je zakázáno uvádět do oběhu.

(2) Vyžadují-li to charakter provozu stravovacích služeb nebo výživové požadavky skupiny spotřebitelů, musí nutriční hodnota a složení pokrmů odpovídat výživovým dávkám, dietním požadavkům nebo specifickým potřebám.

(3) Pokud jsou uplatněny odchylné postupy při přípravě, výrobě, skladování, rozvozu, přepravě a uvádění pokrmů do oběhu, než jsou obvyklé, nesmí jít o technologie zakrývající závadnost surovin a postupů a musí být zaručena zdravotní nezávadnost a jakost pokrmů.

(4) V pokrmech nesmí být překročeny nejvyšší mezní hodnoty počtu mikroorganismů, nesmí obsahovat toxické produkty mikroorganismů ani mikroorganismy a mikrobiální metabolity, působící onemocnění z pokrmů, jiné než stanovené v příloze č. 2 v množství, které by mohlo ohrozit zdraví lidí. V pokrmech nesmí být dále překročeno přípustné množství, speciální množství nebo nejvyšší přípustné množství chemických látek stanovené podle přílohy č. 3. Pokrmů musí splňovat chemické požadavky stanovené v příloze č. 3.

(5) Mikrobiologické zkoušení pokrmů a stanovení chemických látek se provádí podle příslušných technických norem.10) Pokud se pro způsob výběru vzorků pokrmů k mikrobiologickému zkoušení, způsob jejich odběru, hmotnost nebo objem, způsob jejich přepravy do laboratorů a mikrobiologické nebo chemické zkoušení použijí jiné metody, než které stanoví technické normy, musí být při jejich použití doloženo, že jsou co do citlivosti, přesnosti a reprodukovatelnosti výsledků ekvivalentní.

- 10) Například ČSN 56 0081 Potravinářské výrobky. Příprava vzorků k mikrobiologickému zkoušení, ČSN ISO 4832 Mikrobiologie. Všeobecné pokyny pro stanovení počtu koliformních bakterií. Technika počítání kolonií.

§ 16

Smyslové hodnocení pokrmů při výrobě
a uvádění do oběhu

(1) Pokrmů vykazující smyslově zjistitelné nežádoucí změny způsobené mikrobiální činností nebo projevující znaky nežádoucího růstu mikroorganismů, nebo změnu barvy, chutě či pachů po

137_2004 vyhl o hygien ve stravov sluzb chemických látkách nebo podezřelé z jiné kontaminace a dále pokrmy vykazující vady vlastností, například přepálení, nedopečení, nelze uvádět do oběhu.

(2) Pokrmy se zjištěnou nevhodnou záměnou nebo nevhodným použitím potraviny z hlediska dietních, fyziologických a specifických požadavků spotřebitelů nelze pro tuto skupinu spotřebitelů uvádět do oběhu.

§ 17

Podmínky používání vajec a vaječných hmot

(1) K přípravě a výrobě produktů lze používat pouze značené tržní druhy vajec. Syrová vejce, s výjimkou jednotlivé objednávky spotřebitele, nelze přidávat do pokrmů, které se dále tepelně neupravují (například krémy, pudinky, omáčky). Používání vajec s narušenou skořápkou (křapky) ve stravovacích službách není přípustné.

(2) Do výrobní části provozovny nesmějí být vnášeny přepravní obaly včetně proložek vajec. K vnášení vajec musí být použity jen omyvatelné nádoby či plata.

(3) Pasterované zmrazené vaječné hmoty musí být po rozmrazení ihned tepelně zpracovány; jejich opětovné zmrazení je nepřípustné.

§ 18

Podmínky rozmrazování potravin

(1) 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 stupně C. Rozmrazování jiným způsobem je přípustné pouze na základě řádně vypracovaného a ověřeného systému kritických bodů. Rozmrazování ve vodě nebo při kuchyňské teplotě je nepřípustné. Rozmrazené potraviny se nesmí znovu zmrazovat.

(2) Nezmrazené potraviny a suroviny nesmí být po jejich dodání do provozovny dodatečně zmrazovány, nesplňují-li podmínky zmrazování stanovené v § 29 odst. 2 s výjimkou kuchyňsky upravených surovin.

§ 19

Použití ledu a páry

(1) Led používaný do pokrmů včetně nápojů může být vyráběn jen z pitné vody.4) Zacházení s ním a jeho skladování nesmí být příčinou jeho kontaminace.

(2) Pára používaná pro přímý styk s potravinami a pokrmy může být vyrobena pouze z vody pitné.

4) vyhláška č. 376/2000 Sb., kterou se stanoví požadavky na pitnou vodu a rozsah a četnost její kontroly, ve znění pozdějších předpisů.

§ 20

Použití tuků a olejů při tepelné úpravě pokrmů

(1) Při tepelné úpravě pokrmů lze používat jen tuky a oleje, které jsou pro tento účel určeny. Tuky a oleje nesmějí být při úpravě zahřáty nad +180 stupňů C, pokud výrobce nestanoví jinak označením na obalu.

(2) Kvalita tuku a oleje musí být průběžně kontrolována smyslově (barva, pach) nebo chemickými rychlotesty, a to v průběhu úpravy pokrmu nebo před jejich dalším použitím (například ve fritéze nebo kontinuálním smažiči). Při změně smyslových znaků nebo při překročení hodnot chemického rychlotestu musí být tuk nebo olej vyměněn.

(3) Pro individuální přípravu pokrmů na pánvi musí být použita vždy nová dávka tuku nebo oleje. Tuky a oleje ze smažení, fritování a grilování se nesmějí používat k maštění nebo další přípravě a výrobě pokrmů.

§ 21

Tepelná úprava potravin

Potraviny se musí tepelně upravovat po dobu zabezpečující zdravotní nezávadnost pokrmů a zachovávající jejich co nejvyšší nutriční hodnotu. Pokrmy, do nichž byly přidány za účelem ochucení, zahuštění nebo jiné úpravy v poslední fázi výroby přísady (například koření, mouka), musí být po přidání těchto přísad dostatečně tepelně opracovány. Pro bezpečnou přípravu a výrobu pokrmů musí být ve všech částech pokrmu dosaženo minimálně tepelného účinku odpovídajícího působení nejméně +75 stupňů C po dobu nejméně 5 minut. Pokud charakter pokrmu vyžaduje použití teploty nižší, musí doba působení teploty zajistit zdravotní nezávadnost pokrmu.

§ 22

Ukončení tepelné úpravy pokrmu

(1) Po ukončení tepelné úpravy se pokrmy ihned vydávají, popřípadě plní do obalů a uvádějí do oběhu tam, kde to technologie či charakter pokrmu umožňuje a pokrm nevyžaduje konečnou úpravu. Pokud konečná úprava teplého pokrmu vyžaduje teplotu nižší než +70 stupňů C, neprodleně po jejím dokončení se pokrmy regenerují (ohřívají) na teplotu nejméně +70 stupňů C ve všech částech pokrmu. S pokrmy po ukončení tepelné úpravy se musí zacházet tak, aby byla vyloučena rizika jejich kontaminace a zachována jejich zdravotní nezávadnost. Veškeré technologické operace včetně dokončovacích prací musí kontinuálně navazovat bez prodlev tak, aby nebyla ohrožena zdravotní nezávadnost finálního produktu.

(2) Konečná úprava pokrmů, jejich plnění a balení musí být prováděno za podmínek vylučujících kontaminaci. Při zacházení s pokrmy se musí používat pracovní náčiní k omezení přímého styku rukou zaměstnanců s pokrmy a osobní ochranné prostředky v rozsahu stanoveném v § 50 písm. b).

§ 23

Pokrmy z tepelně neopracovaných mas a uzené potraviny

(1) Pro přípravu a podávání pokrmů z tepelně neopracovaných mas včetně ryb a ostatních mořských živočichů smějí být použity pouze zdravotně nezávadné potraviny.7) Technologie přípravy těchto pokrmů a podmínky uvádění do oběhu musí zajistit jejich zdravotní nezávadnost a výroba pokrmu musí být bezprostředně před konzumací.

(2) Zakoupené nebo dodané uzené potraviny nesmějí být v provozovně přeučovány.

7) Například zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, zákon č. 166/1999 Sb., o veterinární péči a o změně některých souvisejících zákonů (veterinární zákon), ve znění pozdějších předpisů.

§ 24

Studené pokrmy, cukrářské výrobky, polotovary a rozpracované pokrmy

(1) Studené pokrmy [§ 2 písm. f)] lze vyrábět jen z vychlazených potravin; to neplatí pro pečárenské výrobky a potraviny, které z technologických důvodů vyžadují vyšší teplotu, například agar, tuky. Ihned po dohotovení se studené pokrmy zchlazují na teplotu nejvýše +8 stupňů C ve všech částech pokrmu. Teplota ve všech částech takového pokrmu nesmí překročit při uvádění do oběhu +8 stupňů C.

(2) Cukrářské výrobky plněné a zdobené krémy a náplněmi se ihned po dohotovení zchlazují na teplotu nejvýše +8 stupňů C ve všech částech a při této teplotě se uvádí do oběhu.

(3) Zbylé cukrářské krémy, polevy, náplně a studené pokrmy, například saláty, dressingy, pomazánky a pěny, je nepřipustné přimíchávat do čerstvě připravených pokrmů včetně cukrářských výrobků.

(4) Datum použitelnosti cukrářských výrobků, studených pokrmů, polotovarů a rozpracovaných pokrmů stanoví výrobce; přitom vychází z epidemiologického rizika z použitých potravin a technologického postupu a podmínek skladování. Pokud je doba použitelnosti delší než 24 hodin, platí požadavky stanovené v § 28 až 31.

(5) Polotovary a rozpracované pokrmy, pokud nejsou okamžitě zpracovány, se bezprostředně po dokončení kuchyňské úpravy zchlazují nebo zmrazují na teploty stanovené pro skladování před konečnou úpravou podle požadavků stanovených v § 28 až 32. Při rozmrazování mražených polotovarů a rozpracovaných pokrmů, pokud je takové rozmrazení před konečnou tepelnou úpravou nutné, se postupuje podle § 18.

(6) Pro přípravu polotovarů ze syrového mletého masa, musí být použito pouze čerstvé suroviny a tyto polotovary nesmí být zmrazovány. Syrové vnitřní orgány (například játra) smějí být v kuchyňském provozu umlety pouze bezprostředně před jejich zpracováním.

§ 25

Rozvoz, přeprava a uvádění produktů do oběhu

(1) Při rozvozu, přepravě a uvádění do oběhu musí být produkty chráněny před mikrobiální kontaminací, znečištěním nebo jiným narušením zdravotní nezávadnosti.

(2) Teplé pokrmy určené k přímé spotřebě se podávají bezprostředně po výrobě, nejdéle však 4 hodiny od dokončení jejich tepelné úpravy. Do této doby se započítává čas potřebný pro konečnou úpravu pokrmů, plnění do přepravních obalů, rozvoz a přepravu. Pokud nelze tuto časovou podmínku pro výdej zajistit, pokrmy pro výdej se postupně dovářejí nebo se regenerují pokrmy zchlazené, popřípadě zmrazené.

(3) Po dobu rozvozu, přepravy a výdeje teplých pokrmů musí být zachována teplota pokrmu nejméně +65 stupňů C.

(4) Teplý pokrm musí mít v době jeho podání spotřebiteli teplotu nejméně +63 stupňů C.

(5) Teplé pokrmy nevydané ve lhůtě podle odstavce 2 musí být ihned vyloučeny z dalšího použití ve stravovacích službách; nelze je tedy po uplynutí této lhůty dále skladovat, ohřívát, zchlazovat ani zmrazovat.

§ 26

(1) Nádoby, z kterých jsou pokrmy vydávány ve výdejním zařízení, musí být po odstranění zbytku pokrmu před dalším plněním vždy vymyty.

(2) Pokrmy musí být při vystavování způsobem přiměřeným formě podávání chráněny před kontaktem se spotřebitelem nebo znečištěním.

(3) Samoobslužné výdejní zařízení (pulty, vozíky) určené pro naporcování pokrmů ke konzumaci spotřebitelem v prostoru pro konzumaci musí být umístěno tak, aby nebylo v blízkosti kontaminujících zdrojů a umožňovalo dobrý přístup spotřebitele k pokrmu. Lze použít jen samoobslužné výdejní zařízení, které je technicky a konstrukčně řešeno tak, aby zabezpečilo uchování pokrmů při stanovených teplotách, chránilo pokrmy před možným mechanickým znečištěním při porcování a před kontaminací v rozsahu

137_2004 vyhl o hygien ve stravov sluzb
dechové zóny spotřebitele a omezovalo náhodný či úmyslný kontakt spotřebitele se zásobou vystaveného pokrmu. Umístění a počet nádob s pokrmu ve výdejním zařízení musí umožňovat snadný přístup spotřebitele a vytvořit co nejkratší manipulační vzdálenost. Nádoby musí funkčně i velikostí umožňovat snadnou manipulaci s pokrmu a musí zajistit, aby jeho část, která přichází do styku s rukou spotřebitele, nepřišla do styku s obsahem nádoby.

§ 27

(1) K rozvozu, přepravě, prodeji nebo výdeji produktů lze použít jen čisté a takové přepravní obaly, výdejní obaly a vozíky, které po dobu rozvozu, přepravy, prodeje či výdeje uchovávají pokrmu při stanovených teplotách, ochrání je před kontaminací a jsou snadno čistitelné a omyvatelné.

(2) K rozvozu a přepravě produktů lze používat jen k tomu vyčleněné a vhodně upravené dopravní prostředky a přepravní prostory s omyvatelnou a dezinfikovatelnou ložnou plochou, které chrání produkty před narušením jejich zdravotní nezávadnosti a jakosti, jakož i před nepříznivými klimatickými vlivy a jsou vhodně vybaveny pro udržení stanovené teploty podle charakteru pokrmů a jejich přepravních obalů.

(3) Přepravní prostory dopravních prostředků musí být udržovány v čistotě. V případě nezbytnosti použití k dopravě produktů dopravní prostředek sloužící i pro jiné účely musí být provedena účinná opatření k vyloučení jejich možné kontaminace nebo negativního ovlivnění, například čištěním nebo dezinfekcí.

§ 28

Zchlazené a zmrazené pokrmu, polotovary a rozpracované pokrmu

(1) Produkty lze zchlazovat (§ 29 odst. 1) a zmrazovat (§ 29 odst. 2), avšak jen neprodleně po ukončení poslední fáze jejich přípravy či výroby.

(2) Pro množství zmrazovaných nebo zchlazovaných produktů a způsob jejich balení je určující prostorová kapacita, členění pracoviště, kapacita a technické parametry zařízení pro rychlé zchlazování nebo zmrazování a kapacita chladicího nebo mrazicího skladovacího zařízení či prostor.

(3) Obalový materiál a náčiní pro porcování a balení musí být skladováno a ukládáno samostatně, s případnou možností předchlazení. Ostatní požadavky na zřízení, vybavení a teploty pracoviště jsou uvedeny v § 3 až 9, 13 a 14.

(4) Manipulační prostor pro kompletaci zmrazených nebo zchlazených pokrmů pro účely výdeje musí být samostatný s přímou funkční návazností na sklad, popřípadě může být součástí skladu. Požadavky na teplotu prostředí jsou uvedeny v § 9 odst. 4. Požadavky na teploty zmrazených a zchlazených produktů stanoví § 31 odst. 4.

(5) Porcování, plnění a balení produktů musí být prováděno za podmínek vylučujících mikrobiální kontaminaci. Při manipulaci se musí používat pracovní náčiní k omezení přímého styku s rukama zaměstnance a osobní ochranné prostředky.

§ 29

(1) Zchlazení se musí provádět co nejrychleji a nejúčinněji. Chladicí režim musí zajistit pokles teploty ve všech částech produktu z +60 stupňů C na +10 stupňů C nejdéle do dvou hodin. Takto zchlazené produkty ve víceporcových nebo jednoporcových obalech se bez prodlevy dochladí na teplotu +4 stupně C a nižší, při které se skladují.

(2) Produkty se zmrazují neprodleně po dohotovení nebo po předchozím zchlazení podle odstavce 1. konečná teplota po tepelné stabilizaci musí být ve všech částech produktu -18 stupňů C a nižší.

(1) Obaly používané k balení musí vyhovovat požadavkům zvláštního právního předpisu. 9) Mají-li být pokrmy ohřívány před výdejem přímo v obalu, musí obal vyhovovat doporučenému způsobu ohřevu.

(2) Zařízení určená k rychlému zchlazování nebo zmrazování a prostory pro skladování, rozvoz a přepravu zchlazených a zmrazených produktů se vybavují záznamovým zařízením pro evidenci teplot. Záznamy se uchovávají ještě 10 dnů po uplynutí stanovené doby použitelnosti nebo minimální trvanlivosti pokrmu.

9) § 25 a násl. zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění zákona č. 274/2003 Sb.
Vyhláška č. 38/2001 Sb., o hygienických požadavcích na výrobky určené pro styk s potravinami a pokrmy.

§ 31

(1) Skladovací prostory a zařízení musí být provozovány tak, aby byla udržována teplota prostředí po celou dobu skladování produktů zmrazených nejméně -18 stupňů C, v případě zchlazených nejvýše +4 stupně C.

(2) Doba použitelnosti zchlazených pokrmů je nejdéle do 5 dnů včetně dne výroby.

(3) Doba použitelnosti u zchlazených pokrmů je možno prodloužit použitím doplňkových technologií, například řízenou atmosférou (přidáním dusíku, oxidu uhličitého nebo vytvořením anaerobního prostředí), pasterací nebo podobně.

(4) U zmrazených produktů po celou dobu jejich rozvozu, přepravy a zacházení s nimi musí být dodržena teplota nejméně -18 stupňů C, u zchlazených produktů nejvýše +4 stupně C. U zmrazených produktů lze krátkodobě do 60 minut připustit teplotu nejvýše -12 stupňů C, jde-li o zchlazené produkty, lze do 30 minut připustit teplotu nejvýše +7 stupňů C.

§ 32

(1) Ohřev zmrazených a zchlazených pokrmů se provádí bezprostředně před výdejem a konzumací přímo ze zmrazeného nebo zchlazeného stavu. Zmrazené pokrmy se před ohřevem rozmrazují, jen vyžaduje-li to způsob ohřevu stanovený výrobcem.

(2) U zchlazených a zmrazených pokrmů se ohřev provádí tak rychle, aby v nejpomaleji prohřívaném místě pokrmu nejdéle do 60 minut bylo dosaženo teploty nejméně +70 stupňů C.

(3) K ohřevu pokrmů se používá vhodné technologické zařízení, které zajistí rychlé dosažení stanovené teploty, co nejnižší výživové ztráty a zachová smyslové vlastnosti pokrmu (například na principu proudění horkého vzduchu, páry, infračervených vln nebo mikrovln).

(4) Ohřáté pokrmy se vydávají neprodleně po ohřevu, nejdéle však do 4 hodin.

(5) Po dobu výdeje musí být teplota ohřátých zmrazených a zchlazených teplých pokrmů nejméně +65 stupňů C, v době jejich podání spotřebiteli ke konzumaci teplota nejméně +63 stupňů C.

(6) Ohřáté pokrmy nevydané ve stanovené lhůtě podle odstavce 4 musí být ihned vyřazeny ze stravovacích služeb.

(7) K ohřevu nesmí být použity pokrmy rozmrazené v důsledku technické poruchy, havárie nebo z obdobných příčin, jakož i pokrmy z porušených nebo znečištěných obalů.

(8) Nepřípustnými jsou opakovaný ohřev, udržování ohřátých pokrmů v teplém stavu déle než 4 hodiny od doby ohřevu víceporcového balení a opětovné zmrazení nebo zchlazení.

§ 33

(1) Zmrzlinou se rozumí výrobek získaný zmrazením zmrzlinové směsi připravené studenou nebo teplou cestou. Hlubokozmrazenou zmrzlinou zmrzlina zmrazená na teplotu -18 stupňů C a nižší.

(2) V provozovně musí být pro přípravu a výrobu zmrzliny vyčleněna místnost nebo vhodný samostatný prostor s instalovanou tekoucí pitnou studenou a teplou vodou napojenou na zdroj a zajištěnou likvidací tekutého odpadu, vybavená umyvadlem, dřezem, chladicím a technologickým zařízením podle charakteru přípravy zmrzlinové směsi.

§ 34

(1) K výrobě zmrzliny lze použít jen suroviny, které vyhovují požadavkům stanoveným zvláštním právním předpisem pro potraviny.⁷⁾

(2) Zmrzlinová směs připravená studenou cestou se připravuje z průmyslových výrobků určených k tomuto účelu podle návodu výrobce. Takto připravenou směs, pokud není bezprostředně zmrazena na teplotu -8 stupňů C a nižší, lze před zmrazením uchovávat nejdéle 60 minut při teplotě nejvýše +4 stupně C.

(3) Při výrobě zmrzlinové směsi teplou cestou se veškeré suroviny a přísady, s výjimkou ovocné složky a aromatických látek, po smíchání tepelně opracují. Technologický postup výroby musí zajistit zdravotní nezávadnost směsi, která musí být nejdéle do 90 minut po pasteraci zchlazena na teplotu do +4 stupňů C. Pokud směs není bezprostředně zmrazena na teplotu -8 stupňů C a nižší, lze ji zchlazenu uchovávat po dobu nejdéle 48 hodin při teplotě do +4 stupňů C. Tato teplota musí být zachována i při její přepravě a rozvozu.

(4) Na obalu zmrzlinové směsi vyrobené pro potřebu provozovny musí být uveden název výrobku, datum a hodina výroby. Je-li zmrzlinová směs rozvážena, musí být na obalu výrobku uvedena obchodní firma nebo název výrobce a jeho sídlo, jde-li o právnickou osobu, nebo místo podnikání a jméno, popřípadě jména a příjmení, jde-li o fyzickou osobu; název výrobku, údaj o jeho množství, datum výroby, datum použitelnosti a údaj o skladovací teplotě.

(5) Pokud se pro výrobu zmrzliny používají jiné průmyslově vyráběné (například pasterované) směsi, musí být při přípravě, skladování, rozvozu, přepravě a prodeji zmrzliny dodrženy podmínky stanovené výrobcem k zajištění zdravotní nezávadnosti takto vyráběné zmrzliny.

7) Například zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, zákon č. 166/1999 Sb., o veterinární péči a o změně některých souvisejících zákonů (veterinární zákon), ve znění pozdějších předpisů.

§ 35

(1) K prodloužení doby použitelnosti lze zmrzlinu plnit do obalu určeného pro spotřebitele nebo zásobníků a ihned zmrazit nejdéle do 60 minut na teplotu -18 stupňů C a nižší (hlubokozmrazená zmrzlina). Tato zmrzlina se skladuje při teplotě -18 stupňů C a nižší po celou dobu použitelnosti.

(2) Zmrzliny se přepravují a rozváží za podmínek, které umožňují zachování teploty -8 stupňů C a nižší, hlubokozmrazené -18 stupňů C a nižší s přípustným krátkodobým zvýšením na -15 stupňů C.

(3) Pro rozvoz a přepravu tepelně upravené zmrzlinové směsi a zmrzliny musí být přepravní obaly opatřeny těsnicími víky a přepravní prostředky musí během přepravy zajistit stanovenou teplotu.

(4) Na obalu zmrzliny vyrobené pro potřebu provozovny musí

137_2004 vyhl o hygien ve stravov sluzb
být označen název výrobku¹¹⁾ a datum výroby. Jsou-li zmrzliny rozváženy a přepravovány, musí být na obalu uvedena obchodní firma nebo název výrobce a jeho sídlo, jde-li o právnickou osobu, nebo místo podnikání, jméno, popřípadě jména a příjmení, jde-li o fyzickou osobu; název výrobku,¹¹⁾ údaj o jeho množství, datum výroby, datum použitelnosti a údaj o skladovací teplotě.

11) vyhláška č. 77/2003 Sb., kterou se stanoví požadavky pro mléko a mléčné výrobky, mražené krémy a jedlé tuky a oleje, ve znění vyhlášky č. 124/2004 Sb.

§ 36

(1) Zásobníky se zmrzlinou musí být během podávání uchovávány při teplotě -8 stupňů C a nižší, nestanoví-li výrobce jinak.

(2) Zmrzlina jiná než hlubokozmrazená musí být podána nejdéle do 48 hodin od zmrazení. Podávání hlubokozmrazené zmrzliny z načatých zásobníků musí být ukončeno do 48 hodin od otevření zásobníku.

(3) Doba podávání porcované hlubokozmrazené zmrzliny, vyrobené za podmínek podle zvláštního právního předpisu,¹¹⁾ z načatých zásobníků se řídí pokyny výrobce. Pokud výrobce tuto dobu nestanoví, musí být podávání zmrzliny ukončeno ve lhůtě podle odstavce 2.

(4) Při prvním otevření zásobníku zmrzliny musí být viditelným způsobem vyznačeno datum a hodina jeho otevření.

(5) Kornouty používané při podávání nebalené zmrzliny musí být uloženy v zásobnicích a při manipulaci s nimi musí obsluha používat podávací náčiní nebo jiné vhodné ochranné prostředky na ruce a odkládací stojánky pro předání výrobku spotřebiteli.

(6) Při dávkování zmrzliny porcovacími kleštěmi musí být pro jejich průběžné omývání k dispozici tekoucí pitná voda, popřípadě čistá nádoba s průběžně podle potřeby vyměňovanou pitnou vodou.

(7) Zmrzlinu nevydanou ve stanovené době použitelnosti nebo jednou rozmrazenou či jinak znehodnocenou nelze uvádět do oběhu ani znovu zmrazovat.

(8) Mimo provozovnu lze podávat porcovanou zmrzlinu jen z vozíku, pultu nebo zařízení k tomu účelu vybaveného a za podmínky, že jde o předsunutý prodej.

11) vyhláška č. 77/2003 Sb., kterou se stanoví požadavky pro mléko a mléčné výrobky, mražené krémy a jedlé tuky a oleje, ve znění vyhlášky č. 124/2004 Sb.

§ 37

Označování rozpracovaných pokrmů, polotovarů, cukrářských výrobků a pokrmů

(1) Teplé pokrmy, dodávané mimo provozovnu, a zchlazené a zmrazené pokrmy ve víceporcovém balení se označují obchodní firmou nebo názvem výrobce a jeho sídlem, jde-li o právnickou osobu, nebo místem podnikání, jménem, popřípadě jmény a příjmením, jde-li o fyzickou osobu; názvem pokrmu, údajem o množství porcí, datem výroby a datem spotřeby u zchlazených a zmrazených pokrmů a hodinou spotřeby u teplých pokrmů. Dietní pokrmy se označují druhem diety. Jde-li o zchlazené nebo zmrazené pokrmy, musí výrobce uvést na obalu nebo dodacím listu skladovací podmínky a způsob ohřevu.

(2) Studené pokrmy a nebalené cukrářské výrobky, které jsou podávány v rámci stravovací služby, se na skupinovém balení označují názvem, údajem o množství porcí (kusů) a datem, popřípadě hodinou použitelnosti.

(3) Na obalech jednotlivých porcí zchlazených nebo zmrazených pokrmů, balených studených pokrmů a cukrářských výrobků uváděných

137_2004 vyhl o hygien ve stravov sluzb do oběhu musí být vyznačena obchodní firma nebo název výrobce a jeho sídlo, jde-li o právnickou osobu, nebo místo podnikání, jméno, popřípadě jména a příjmení, jde-li o fyzickou osobu; název pokrmu, údaj o jeho množství, datum použitelnosti nebo minimální trvanlivosti, údaj o teplotě skladování, a jde-li o zchlazené a zmrazené pokrmy, též údaj o způsobu ohřevu. Jde-li o teplé pokrmy v jednoporcovém balení, musí být spotřebitel vhodným způsobem informován o názvu pokrmu a době spotřeby.

(4) Požádá-li spotřebitel při podávání pokrmů o jejich zabalení nebo dodání, musí být vhodným způsobem informován o tom, že pokrm je určen k přímé spotřebě bez skladování. Jde-li o nebalené cukrářské výrobky či studené pokrmy, musí podle jejich charakteru informace pro spotřebitele obsahovat údaj o době použitelnosti, popřípadě o skladovací teplotě.

(5) V provozovně vyrobené polotovary a rozpracované pokrmy musí být při skladování vhodným způsobem označeny datem výroby a spotřeby. Při expedici ke zpracování mimo provozovnu, ve které byly vyrobeny, se označují na obalu nebo dodacím listu obchodní firmou nebo názvem výrobce a jeho sídlem, jde-li o právnickou osobu, nebo místem podnikání, jménem, popřípadě jmény a příjmením, jde-li o fyzickou osobu, a vždy se uvedou skladovací podmínky.

HLAVA III STANOVENÍ KRITICKÝCH BODŮ A ODBĚR VZORKŮ

§ 38

Stanovení kritických bodů

(1) Kritické body se stanoví pro přípravu a výrobu, balení, skladování, rozvoz, přepravu a uvádění pokrmů do oběhu. Při stanovení kritických bodů se vychází ze způsobu technologie výroby a přípravy, z další navazující manipulace, podmínek skladování, rozvozu, přepravy a uvádění pokrmů do oběhu. Zohledňuje se rozsah činnosti, míra zdravotního rizika vyplývající z prováděné činnosti i specifické nebezpečí z křížové kontaminace. Systém kritických bodů se zpracovává tak, aby byla prokázána schopnost ovládat analyzovaná nebezpečí.

(2) Při stanovení kritických bodů, jejich kontrole a vedení evidence se postupuje podle přílohy č. 4.

(3) Jsou-li uplatňována pravidla správné hygienické a výrobní praxe [§ 2 písm. u)], lze systém kritických bodů zpracovaný podle přílohy č. 4 jim přizpůsobit.

§ 39

Odběr vzorků

Odebírat a uchovávat vzorky vyrobených pokrmů je nutno v provozovnách, ve kterých to v odůvodněných případech z epidemiologických důvodů nařídí příslušný orgán ochrany veřejného zdraví. Při odběru vzorků a jejich uchovávání se postupuje podle zásad stanovených v příloze č. 5 před ukončením výdeje pokrmů.

HLAVA IV HYGIENICKÉ POŽADAVKY NA UMÍSTĚNÍ A VYBAVENÍ JINÉHO ZAŘÍZENÍ STRAVOVACÍCH SLUŽEB A DOPLŇKOVÝ PRODEJ

§ 40

(1) V jiných zařízeních stravovacích služeb lze poskytovat jen občerstvení, které zahrnuje jednoduchou kuchyňskou přípravu pokrmů tepelným opracováním, například ohřevem, smažením, grilováním, nebo přípravu pokrmů za studena, například plnění pečiva, dozdobování.

(2) Pokrmy lze připravovat a vyrábět jen v takovém rozsahu, v jakém jsou vytvořeny podmínky pro charakter a rozsah takové

137_2004 vyhl o hygien ve stravov sluzb
činnosti se zachováním mikrobiologických, chemických a smyslových
požadavků na podávané pokrmy.

§ 41

Pulty a vozíky uvedené v § 2 písm. c) bodě 3bb) mohou být provozovány pouze v rámci předsunutého prodeje v bezprostřední návaznosti na provozovnu, potravinářskou prodejnu nebo jinou stavbu, jen jsou-li v těchto stavbách vytvořeny základní hygienické podmínky pro uvedenou činnost, kterými se rozumí zejména tekoucí pitná studená a teplá voda po celou provozní dobu, šatna a záchod pro zaměstnance předsunutého prodeje, zabezpečení uskladnění potravin a pokrmů podle stanovených skladovacích podmínek, mytí přepravních obalů a vozíků, jejich parkování mimo provozní dobu, ukládání odpadů a likvidace odpadních vod, pokud nejsou tyto činnosti prováděny na centrální základně těchto zařízení.

§ 42

(1) Stálý nebo sezonní stánek a mobilní zařízení pro dlouhodobé provozování občerstvení musí být zásobeny tekoucí pitnou vodou napojením na zdroj. Po celou provozní dobu musí být zajištěna tekoucí studená a teplá voda o teplotě nejméně +45 stupňů C a provozovna musí být napojena na kanalizaci nebo musí být vybavena zařízením na jímání odpadních vod s možností vyvážet odpady s vyloučením rizika kontaminace potravin, pokrmů i prostředí provozovny.

(2) Jde-li o mobilní zařízení zajišťující stravovací služby v rámci železniční, lodní a letecké dopravy, řeší se zásobování pitnou vodou instalací zásobníků s režimem plnění a úpravy pitné vody odpovídající požadavkům zvláštního právního předpisu.4)

(3) Jiné zařízení stravovacích služeb včetně mobilních využívané pro krátkodobé nebo sezonní provozování občerstvení s výjimkou zařízení podle odstavce 2, které není možné napojit na zdroj tekoucí pitné studené vody, musí být vybaveno umyvadlem pro mytí rukou, dřezem na mytí provozního náčiní a nádobí, popřípadě zařízením pro mytí stolního nádobí. Tekoucí pitná voda se zajišťuje instalací zásobníků pitné vody, které se plní ze zdrojů pitné vody. Po celou provozní dobu musí být zajištěna tekoucí pitná studená a teplá voda o teplotě nejméně +45 stupňů C. Pokud akce, při které je podáváno občerstvení, trvá od jednoho do tří dnů a nedochází při této činnosti k epidemiologicky významnému znečištění (např. manipulace se syrovým masem, vejci), lze pro účely osobní a provozní hygieny pitnou vodu donášet v hygienicky vyhovujících nádobách z kontrolovaných a zabezpečených zdrojů pitné vody.4) Pro mytí rukou lze použít přenosné umyvadlo. Pitná voda ze zásobníků nebo donášená v nádobách se používá po ohřevu pouze pro osobní a provozní hygienu; nelze jí použít pro přípravu pokrmů. Pro ohřev uzenin a přípravu teplých nápojů se používá balená voda.12)

(4) Na umístění, uspořádání, prostorové podmínky a vybavení stálých, přechodných, sezonních stánků, jakož i mobilních zařízení se podle charakteru a rozsahu stravovacích služeb přiměřeně vztahují požadavky stanovené v § 3 až 14. Sanitární zařízení musí být dosažitelná v průběhu práce bez porušení požadavků na ochranu potravin a pokrmů. Pokud jsou tato zařízení dosažitelná venkovním prostorem, musí být vhodným způsobem zajištěna možnost odložení pracovního oděvu a obuvi při opuštění stánku.

(5) Na umístění, uspořádání, prostorové podmínky a vybavení mobilního zařízení zajišťujícího stravovací služby v rámci lodní dopravy se vztahují požadavky § 3 až 14 pouze tehdy, nestanoví-li zvláštní právní předpis jinak.13)

-
- 4) vyhláška č. 376/2000 Sb., kterou se stanoví požadavky na pitnou vodu a rozsah a četnost její kontroly, ve znění pozdějších předpisů.
12) vyhláška č. 292/1997 Sb., o požadavcích na zdravotní nezávadnost balených vod a o způsobu jejich úpravy, ve znění pozdějších předpisů.
13) vyhláška č. 223/1995 Sb., o způsobilosti plavidel k provozu na vnitrozemských vodních cestách, ve znění vyhlášky č. 83/2000

§ 43

(1) Při skladování potravin, přípravě a skladování pokrmů i jejich uvádění do oběhu musí být dodrženy podmínky (například teplota) stanovené pro pokrmy touto vyhláškou, zvláštními právními předpisy⁷⁾ nebo výrobcem pro jednotlivé druhy potravin a musí být zajištěna jejich ochrana před mikrobiální kontaminací nebo jiným znečištěním, před nepříznivými klimatickými vlivy a kontaktem se spotřebitelem.

(2) Není-li ve stánku nebo mobilním zařízení zajištěna umývárna stolního nádobí, podávají se pokrmy v původních nebo nevratných obalech; přístroje mohou být jen k jednorázovému použití.

7) Například zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, zákon č. 166/1999 Sb., o veterinární péči a o změně některých souvisejících zákonů (veterinární zákon), ve znění pozdějších předpisů.

§ 44

(1) Je-li jiné zařízení stravovacích služeb vybavené konzumační částí nebo je určeno k podávání nápojů, musí mít zřízeny záchody pro spotřebitele v rozsahu stanoveném v § 10.

(2) Při nakládání s odpady postupuje jiné zařízení stravovacích služeb neuvedené v § 42 odst. 1 podle § 12 odst. 2.

(3) V jiných zařízeních stravovacích služeb musí být zajištěno oddělené uskladnění úklidových a čisticích prostředků a pomůcek.

§ 45

Doplňkový prodej v provozovnách a jiných zařízeních stravovacích služeb

Jsou-li v provozovně nebo v jiném zařízení stravovacích služeb současně prodávány potraviny a nápoje, nesmí tento prodej ohrozit zdravotní nezávadnost a smyslové vlastnosti pokrmů. Podmínky pro prodej potravin upravuje zvláštní právní předpis.¹⁴⁾

14) vyhláška č. 347/2002 Sb., o hygienických požadavcích na prodej potravin a rozsah vybavení prodejny.

HLAVA V POŽADAVKY NA PŘÍPRAVU A PODÁVÁNÍ POKRMŮ V RÁMCI ZDRAVOTNÍ PÉČE A SOCIÁLNÍCH SLUŽEB

§ 46

Podmínky přípravy kojenecké stravy

(1) Pro přípravu kojenecké stravy lze používat jen vodu, která splňuje požadavky stanovené pro balenou kojeneckou vodu nebo balenou stolní vodu,¹²⁾ označenou jako "vhodná pro přípravu kojenecké stravy a nápojů".

(2) Kojenecká strava pro denní krmení musí být připravována vždy jako čerstvá. Lahvičky, do kterých se kojenecká strava plní, musí být sterilní; ihned po jejich uzavření musí být distribuovány v krytých, hygienicky vyhovujících přepravkách. Pro noční krmení lze mléčnou kojeneckou stravu uchovávat nejdéle 8 hodin, a to ve vyčleněné chladničce při teplotě do +4 stupně C.

(3) Pro přepravu na dislokovaná pracoviště a pro noční krmení musí být po naplnění lahvíček kojenecká strava zchlazena na teplotu nejvýše +4 stupně C do 60 minut u hutné kojenecké stravy a do 30 minut u tekuté kojenecké stravy. Přepravní obaly musí při distribuci zajistit teplotu stravy nejvýše +4 stupně C. Ohřev se provádí v lahvíčkách bezprostředně před krmením do teploty +37 stupňů C ve všech částech pokrmu rovnoměrně v celém objemu stravy.

12) vyhláška č. 292/1997 Sb., o požadavcích na zdravotní nezávadnost balených vod a o způsobu jejich úpravy, ve znění pozdějších předpisů.

§ 47

Mateřské mléko

(1) Provozovatel banky mateřského mléka a sběrný mateřského mléka je povinen zajistit jeho kvalitu a zdravotní nezávadnost. Bankou mateřského mléka je pracoviště provádějící sběr, kontrolu zdravotní nezávadnosti, skladování a distribuci mateřského mléka mimo vlastní zdravotnické zařízení. Sběrnou mateřského mléka je pracoviště provádějící sběr, kontrolu zdravotní nezávadnosti a skladování mateřského mléka pouze pro potřebu vlastního zdravotnického zařízení.

(2) Požadavky na manipulaci s mateřským mlékem:

- a) čerstvé mateřské mléko bez pasterace (pouze matka pro vlastní dítě) musí být skladováno při teplotě +4 stupně C a spotřebováno do 24 hodin,
- b) v ostatních případech musí být mateřské mléko vždy pasterováno. Pasterované mateřské mléko musí být skladováno při teplotě +4 stupně C a spotřebováno do 48 hodin. Pasterace musí probíhat při teplotě nejméně +62,5 stupňů C po dobu 30 minut. Po pasteraci se mléko bez prodloužení zchladí na teplotu +4 stupně C. Takto ošetřené mléko musí být označeno datem pasterace a datem spotřeby,
- c) kontrola zdravotní nezávadnosti mléka musí být prováděna před pasterací a po pasteraci,
- d) mražené pasterované mateřské mléko musí být skladováno při teplotě -18 stupňů C a spotřebováno nejdéle do 3 měsíců. Zmrazené mléka na teplotu -18 stupňů C musí být provedeno co nejrychleji a nejúčinněji. Takto ošetřené mléko musí být označeno datem pasterace a datem spotřeby,
- e) rozmrazování mateřského mléka je možno provádět
 1. v chladicím zařízení při teplotě nejvýše + 4 stupně C, nebo
 2. pod studenou tekoucí vodou,
- f) rozmražené mléko musí být skladováno při teplotě +4 stupně C a musí být spotřebováno nejdéle do 24 hodin od vyskladnění z mrazicího zařízení. K rozmrazování nesmí být použito mikrovlnné zařízení. Rozmražené mléko musí být označeno datem a hodinou vyskladnění z mrazicího zařízení,
- g) ohřev mateřského mléka se provádí ve vodní lázni do teploty +37 stupňů C. K ohřevu nesmí být použito mikrovlnné zařízení,
- h) distribuce mateřského mléka musí být zajištěna tak, aby nedošlo k porušení teplotního řetězce ošetřeného mléka,
- i) mateřské mléko nespotebované ve stanovené lhůtě, či jednou rozmražené se nesmí znovu mrazit, chladit a dále použít pro výživu kojenců a
- j) při použití infuzní pumpy pro krmení nedonošených dětí se musí stříkačka s mateřským mlékem měnit po 4 hodinách.

§ 48

Podmínky podávání pokrmů v rámci léčebného procesu, tekuté výživy ústy a výživy aplikované gastrickou sondou

(1) Pokrmy v rámci léčebného procesu lze poskytovat v individuálním režimu za předpokladu zachování jejich zdravotní nezávadnosti.

(2) Tekutou výživu podávanou ústy a výživu aplikovanou gastrickou sterilní sondou je nutno připravovat na samostatném pracovišti stavebně odděleném od jiných provozů.

(3) Tekutá výživa pro podávání ústy se připravuje a podává zásadně čerstvá. Vztahují se na ni požadavky stanovené v § 15 až 17 a 20.

(4) Tekutou nutričně definovanou výživu určenou k aplikaci gastrickou sterilní sondou je nutno po výrobě naplnit do sterilních obalů a konzervovat varem 30 minut, dále rychle zchladit na teplotu +2 stupňů C do 60 minut a skladovat při této teplotě nejdéle 5 dnů. Výživu je možné také zmrazit na teplotu

137_2004 vyhl o hygien ve stravov sluzb
nejméně -18 stupňů C a skladovat jí při této teplotě nejdéle 30
dnů ode dne výroby. Obaly musí být označeny názvem výživy, datem
výroby a datem spotřeby.

ČÁST 3
ZÁSADY PROVOZNÍ A OSOBNÍ HYGIENY
PŘI ČINNOSTECH EPIDEMIOLOGICKY
ZÁVAŽNÝCH

§ 49

(1) Pro výkon činností epidemiologicky závažných při provozování stravovacích služeb, výrobě potravin a uvádění potravin do oběhu se stanoví tyto zásady provozní hygieny:

- a) udržování náčiní, nádobí, pracovních ploch, zařízení a ostatního vybavení, přepravních obalů a rozvozních prostředků v čistotě a v takovém stavu, aby nedocházelo k ohrožování jakosti a zdravotní nezávadnosti potravin a produktů,
- b) provádění průběžného úklidu všech pracovišť a prostor za použití mycích, popřípadě dezinfekčních prostředků podle povahy technologického procesu a zpracovávaných potravin a návodu výrobce; musí být souběžně zajištěna ochrana potravin a produktů proti kontaminaci z čisticích a dezinfekčních prostředků,
- c) udržování hygienických a sanitárních zařízení, zejména záchodů v čistotě a provozu schopném stavu včetně jejich vybavení,
- d) označení či barevné odlišení pomůcek a prostředků určených k hrubému úklidu a jejich ukládání odděleně od pomůcek na čištění pracovních ploch a zařízení přicházejících do přímého styku s potravinami a pokrmy,
- e) provádění průběžného odstraňování organického a anorganického odpadu, včetně jeho včasného a průběžného odstraňování ze skladových a výrobních prostor,
- f) nepřechovávání potravin, produktů a předmětů nesouvisejících s výkonem pracovní činnosti v provozovně včetně jiného zařízení stravovacích služeb,
- g) preventivní zamezení výskytu hmyzu a hlodavců a včasné průběžné provádění běžné ochranné dezinfekce, dezinfekce a deratizace,
- h) nepřipouštění vstupu nepovolaných osob a zvířat do zázemí provozovny a do výroby. Vstupovat do konzumační části provozovny může vodící pes doprovázející nevidomou osobu a pes speciálně vycvičený pro doprovod osoby s těžkým zdravotním postižením. Vstup ostatních zvířat do konzumační místnosti provozovny, která poskytuje služby v rámci hostinské živnosti, je možný jen se souhlasem provozovatele,
- i) odkládání osobních věcí, občanského oděvu a obuvi pouze v šatně nebo ve vyčleněném prostoru,
- j) používání mycích, čisticích a dezinfekčních prostředků pro úklid, které jsou určeny pro potravinářství,
- k) skladování potravin a produktů neurčených pro stravovací službu jen v samostatném a označeném chladicím nebo mrazicím zařízení, které je umístěno mimo provoz výroby, přípravy a oběhu potravin nebo produktů (například v kanceláři, denní místnosti nebo šatně),
- l) nekouření v místnostech, kde se skladují, vyrábějí, připravují a vydávají potraviny a produkty a myje nádobí,
- m) udržování provozovny poskytující stravovací služby, jiné zařízení stravovacích služeb a výrobu potravin v čistotě a řádném stavu tak, aby nebyly potraviny a produkty negativně ovlivňovány a nebyla ohrožena jejich zdravotní nezávadnost,
- n) skladování čisticích prostředků a přípravků pro provádění běžné ochranné dezinfekce, dezinfekce a deratizace odděleně v originálních obalech s příslušným značením. Nepoužívání nádob a obalů určených pro potraviny k úschově čisticích a dezinfekčních přípravků a případné náhradní obaly nutno řádně označit a
- o) průběžné doplňování a dodržování znalostí nutných k ochraně veřejného zdraví při výkonu činnosti epidemiologicky závažné podle prováděcího předpisu.15)

(2) Pro stravovací služby se stanoví tyto další zásady provozní hygieny:

- a) zajištění odděleného prostoru pro mytí stolního nádobí, provozního nádobí, přepravních obalů a přepravních rozvozních prostředků v provozovně tak, aby byla vyloučena možnost křížové kontaminace, a

- b) dezinfikování nádobí, náčiní a přepravních obalů před mytím na infekčních odděleních zdravotnických zařízení a v dalších zařízeních, vyžaduje-li to charakter jejich provozu.

(3) Pro výrobu potravin a uvádění potravin do oběhu se stanoví tyto další zásady provozní hygieny:

- a) zajištění při výrobě potravin oddělené mytí provozního nádobí, vozíků, přepravků a dalších zařízení od přepravních obalů a vratných obalů, cisteren, sudů a kontejnerů a
 b) zajištění prostoru pro mytí a případnou dezinfekci přepravních prostor rozvozních prostředků.

- 15) Příloha č. 3 odst. 1 vyhlášky č. 490/2000 Sb., o rozsahu znalostí a dalších podmínkách k získání odborné způsobilosti v některých oborech ochrany veřejného zdraví.

§ 50

Pro výkon činností epidemiologicky závažných při provozování stravovacích služeb, výrobě potravin a uvádění potravin do oběhu se stanoví tyto zásady osobní hygieny:

- a) pečování o tělesnou čistotu a před započítím vlastní práce, při přechodu z nečisté práce na čistou (například úklid, hrubá příprava), po použití záchodu, po manipulaci s odpady a při každém znečištění si umýt ruce v teplé vodě s použitím vhodného mycího, popřípadě dezinfekčního prostředku,
 b) nošení čistých osobních ochranných prostředků odpovídajících charakteru činnosti, zejména pracovní oděv, pracovní obuv a pokrývku hlavy při výrobě potravin a pokrmů. Udržování pracovního oděvu v čistotě a jeho vyměňování podle potřeby v průběhu směny. Při pracovní činnosti vyžadující vysoký stupeň čistoty nebo při vyšším riziku kontaminace používání jednorázových ochranných rukavic a ústní roušky,
 c) neopouštění provozovny v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a v pracovní obuvi,
 d) vyloučení jakéhokoliv nehygienického chování (například kouření, úpravy vlasů a nehtů),
 e) zajištění péče o ruce, nehty na ruku ostříhané na krátko, čisté, bez lakování, na ruku nenosit ozdobné předměty a
 f) ukládání použitého pracovního oděvu, jakož i občanského oděvu na místo k tomu vyčleněné; ukládání pracovního oděvu a občanského oděvu odděleně.

§ 51

(1) Při výrobě kosmetických prostředků, v provozovných holičství, kadernictví, pedikúry, manikúry, kosmetických, masérských, regeneračních nebo rekondičních služeb a v provozovných při provozování živnosti, při níž je porušována integrita kůže, a při provozování živnosti, při které se používají k péči o tělo speciální přístroje (například solária, myostimulátory), platí tyto zásady provozní hygieny:

- a) zajištění prostor a inventáře na pracovišti v takovém stavu, aby se dal snadno čistit a v případě potřeby dezinfikovat, a udržování jej v takovém stavu, aby nedošlo k ohrožení zdraví osob a úrovně poskytovaných služeb,
 b) provádění v provozovně průběžné účinné ochranné dezinfekce, dezinfekce a deratizace pracovních ploch, technologického a strojního zařízení, přístrojů, nástrojů a pomůcek,
 c) označení, používání a ukládání pomůcek a prostředků určených k hrubému úklidu odděleně od pomůcek na čištění pracovních ploch a zařízení,
 d) odstraňování průběžně organického a anorganického odpadu, včetně odpovídající likvidace biologicky kontaminovaného materiálu¹⁶⁾ a zajištění vhodného způsobu jeho uložení,
 e) nepřechovávání v provozovně, mimo vyhrazené místo, předmětů zaměstnanců nesouvisejících s výkonem práce,
 f) zamezení vstupu nepovolaných osob a zvířat do zázemí provozovny s výjimkou vodičů psa nevidomé osoby a psa speciálně vycvičeného pro doprovod osoby s těžkým zdravotním postižením,
 g) odkládání osobních věcí, občanského oděvu a obuvi zaměstnanců pouze v šatně nebo ve vyčleněném prostoru,
 h) nekouření v provozovných,
 i) zajištění odpovídajícího větrání a mikroklimatických podmínek dle charakteru jednotlivých činností a služeb a
 j) zajištění v provozních místnostech, kde dochází ke kontaktu

137_2004 vyhl o hygien ve stravov sluzb
pracovníků s tělem zákazníka, možnosti mytí rukou v umyvadle
s tekoucí pitnou studenou a teplou vodou.

(2) Pro činnosti epidemiologicky závažné prováděné
v provozovnách uvedených v odstavci 1, s výjimkou výroby
kosmetiky, se stanoví tyto další zásady provozní hygieny:

- a) ukládání čistého prádla odděleně od použitého prádla,
- b) ukládání použitého prádla ve vyčleněném větratelném prostoru,
odděleném od prostoru, kde se pečuje o tělo zákazníka, a to
v nepropustných a uzavíratelných obalech, které se, pokud je
nelze prát, vyvářet a žehlit, použijí omyvatelné
a dezinfikovatelné nebo na jedno použití,
- c) provádění úklidu a čištění provozovny nejméně jednou denně na
vlhko, jinak vždy po znečištění,
- d) nepřipustění hromadění odpadu v provozních prostorách
provozovny; ukládání odpadu do uzavíratelných, omyvatelných
nádob a jeho průběžné odnášení do kontejneru nebo popelnic,
- e) chránění během poskytované služby v provozovnách holičství,
kadeřnictví, pedikúry, manikúry a kosmetických služeb oděvu
spotřebitele čistou rouškou,
- f) používání čistého prádla vždy pro každého spotřebitele,
- g) provádění při náhodné kontaminaci pokožky zaměstnance nebo
spotřebitele biologickým materiálem (zejména krví) dezinfekce
kontaminovaného místa dezinfekčním přípravkem s virucidním
účinkem,
- h) očištění použitých nástrojů a pomůcek po každém spotřebiteli
a jejich řádné omytí horkou vodou s přidávkou saponátu,
osušení, dezinfekci a opláchnutí pitnou vodou, a pokud dojde
k jejich znečištění biologickým materiálem, dezinfikování před
čištěním dezinfekčním přípravkem s virucidním účinkem a poté
mechanické očištění,
- i) použití sterilních nástrojů, kterými je prokazatelně porušována
integrita kůže, (například depilační jehly, skalpely) pro
každého spotřebitele; způsob sterilizace stanoví příloha
č. 6 k této vyhláše; provádění kontroly sterilizace dle
požadavků prováděcího předpisu,16)
- j) používání pro každého spotřebitele čistých a dezinfikovaných
umyvadel, vaniček nebo mís k umývání,
- k) zabezpečení, bez prodlžení, použitých pomůcek pro jedno použití
zdravotně nezávadným způsobem a
- l) ukládání odpadu kontaminovaného biologickým materiálem
a ostrých předmětů na místě vzniku odděleně.17)

-
- 16) vyhláška č. 440/2000 Sb., kterou se upravují podmínky
předcházení vzniku a šíření infekčních onemocnění a hygienické
požadavky na provoz zdravotnických zařízení a ústavů sociální
péče.
 - 17) Zákon č. 185/2001 Sb., o odpadech a o změně některých dalších
zákonů, ve znění pozdějších předpisů.

§ 52

Při činnostech epidemiologicky závažných prováděných
v provozovnách uvedených v § 51 odst. 1 musí být dodrženy tyto
zásady osobní hygieny:

- a) pečování o tělesnou čistotu, provádění před a po každém
poskytnutí služby, při přechodu z nečisté práce na čistou, po
použití záchodu, po manipulaci s odpady a při každém znečištění
umytí rukou v tekoucí teplé vodě s použitím vhodného mycího
(případně dezinfekčního) prostředku v umyvadle, určeném pro
mytí rukou personálu; používání k osoušení rukou osoušeče či
ručníky pro jednorázové použití,
- b) nošení po celou provozní dobu čistého pracovního oděvu a vhodné
obuvi; v provozovnách péče o tělo, kde dochází k porušení
integrity kůže, nošení i pokrývky hlavy; udržování ochranného
oděvu v čistotě a podle potřeby měnění v průběhu směny; při
pracovní činnosti vyžadující vysoký stupeň čistoty používání
ochranných rukavic. Používání osobních ochranných prostředků,
které odpovídají prováděné pracovní činnosti, jsou čisté
a bezpečné pro zdraví osob,
- c) neopouštění v průběhu pracovní doby provozovny v pracovním
oděvu a v pracovní obuvi,
- d) vyloučení jakéhokoliv nehygienického chování na pracovišti
v prostorách určených pro péči o tělo zákazníka a
- e) ukládání použitého pracovního oděvu na místo k tomu vyčleněné;
ukládání pracovního oděvu a občanského oděvu odděleně.

Přechodná a závěrečná ustanovení

§ 53

(1) Rozhodnutí orgánu ochrany veřejného zdraví o prodloužení lhůty k úpravě provozu stravovacích služeb vydaná podle dosavadních právních předpisů zůstávají i nadále v platnosti.

(2) U staveb, které jsou kulturními památkami,¹⁸⁾ se požadavky na světlo a výšku pracovišť podle ustanovení § 4 odst. 2 až 4 uplatní jen tehdy, pokud to stavebně technické důvody nevyklučují.

18) zákon č. 20/1987 Sb., o státní památkové péči, ve znění pozdějších předpisů.

§ 54

Zrušuje se vyhláška č. 107/2001 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných.

§ 55

Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem 1. dubna 2004 s výjimkou ustanovení § 30 odst. 2 a § 38, která nabývají účinnosti dnem 1. května 2004.

Ministryně:
MUDr. Součková v. r.

Příl.1

Požadavky na mikroklimatické podmínky pracovišť

Tabulka č. 1: Třídy práce podle celkového (brutto) průměrného minutového energetického výdeje M ($W \cdot m^{-2}$) na efektivní dobu práce

Třída práce	Činnost	M ($W \cdot m^{-2}$)
I	Sezení s mírnou aktivitou, uvolněné stání (kancelářské práce, práce v pokladně)	≤ 80
IIa	Činnost vstojie nebo při chůzi spojená s přenášením lehkých břemen překonáváním malých odporů (vaření, výdej a kompletace pokrmů, práce vsedě s pohybem obou paží - např. obsluha technologického zařízení)	81 až 105
IIb	Činnost spojená s přenášením středně těžkých břemen (výdej při silné frekvenci strážníků, rozvozci pokrmů, mytí nádobí)	106 až 130
IIIa	Práce především vstojie, občas v předklonu, chůze, zapojení obou paží (přenášením břemen do 15 kg, řezníci, pekaři, skladníci, ruční úklid velkých ploch)	131 až 160

Na uzavřených pracovištích musí být zajištěny hodnoty mikroklimatických podmínek uvedené v tab. č. 2. Na pracovištích třídy I. a II.a musí být dále dodrženy tyto požadavky:

- rozdíl teplot vzduchu mezi úrovní hlavy a kotníků nesmí být větší než 3 st. C,
- asymetrie radiční teploty od oken nebo jiných chladných

- 137_2004 vyhl o hygien ve stravov sluzb
 svislých povrchů nesmí být větší než 10 st. C,
 - asymetrie radiální teploty od teplého stropu nebo jiných
 vodorovných povrchů nesmí být větší než 5 st. C,
 - intenzita osálení hlav nesmí být větší než 200 w.m-2.

Tabulka č. 2: Přípustné hodnoty mikroklimatických podmínek pro celý rok

Třída práce	M (w.m-2)	Operativní teplota t0 (st. C)			Va (m.s-1)	Rh (%)	SRt0 max++ (g.h-1) (g.sm-1)
		T0 min	T0 opt	T0 max			
I	=< 80	20	22 +/- 2	28	0,1 - 0,2	30 - 70	107 856
IIa	81 - 105	18	20 +/- 2	27	0,1 - 0,2		136 1091
IIb	106 - 130	14	16 +/- 2	26	0,2 - 0,3		171 1368
IIIa	131 - 160	10+	12 +/- 2+	26+	0,2 - 0,3		256 2045

Optimální pracovní výkon je dosahován při optimálních mikroklimatických podmínkách.

Vysvětlivky k tabulce:

- t0 min je průměrná operativní teplota, která je dána časově váženým průměrem teplot, vyskytující se v osmihodinové směně a je platná pro tepelný odpor oděvu 1 clo;
- t0 opt je průměrná operativní teplota, která je dána časově váženým průměrem teplot, vyskytující se v osmihodinové směně a je platná pro tepelný odpor oděvu 0,75 clo;
- t0 max je průměrná operativní teplota, teplot, vyskytující se v osmihodinové směně a je platná pro tepelný odpor oděvu 0,5 clo;
- Va je průměrná rychlost vzduchu, která je dána časově váženým průměrem rychlostí vzduchu, vyskytující se v osmihodinové směně;
- SR je průměrná intenzita pocení přepočítaná na celou směně;
- Rh je průměrná relativní vlhkost, která je dána časově váženým průměrem relativních rychlostí vzduchu, vyskytující se v osmihodinové směně. Minimální hodnota 30 % platí při absolutní vlhkosti venkovního vzduchu větší jak 4 g/kg sv;
- + z hlediska energetického výdeje práce není celosměnově únosná pro ženy;
- ++ platí pro osobu o ploše povrchu těla 1,8 m2;
- t0 stanovena pro 60 % relativní vlhkosti vzduchu;
- clo je jednotka tepelně izolační vlastnosti oděvu.

Operativní teplota t0 (st. C) je vypočtená hodnota. Je to jednotná teplota uzavřeného černého prostoru, ve kterém by tělo sdílelo radiací a konvekci stejně tepla, jako ve skutečném teplotně nehomogenním prostředí.

Při známé střední radiální teplotě tr (st. C) (účinné teplotě okolních ploch) a teplotě vzduchu ta (st. C) se určí z výrazu:

$$t_0 = t_r + A (t_a - t_r),$$

kde A je funkcí rychlosti proudění vzduchu podle tabulky č. 3.

Tabulka č. 3: Závislost koeficientu A pro výpočet operativní teploty t₀ na rychlosti proudění vzduchu va (m.s-1)

va (m.s-1)	0,2	0,3	0,4	0,6	0,8	1,0
A (-)	0,50	0,53	0,60	0,66	0,70	0,75

Při rychlostech proudění vzduchu menších než 0,2 m.s-1 lze nahradit operativní teplotu výslednou teplotou kulového teploměru tg (st. C). Při jiných rychlostech proudění va (m.s-1) lze střední radiační teplotu tr (st. C) pro výpočet operativní teploty t₀ (st. C) stanovit ze vztahu:

$$tr = [(tg + 723)E4 + 2,9 \cdot 10E8 \cdot vaE0,6 (tg - ta)]^{1/4} - 273$$

kde tg - výsledná teplota kulového teploměru o průměru 0,10 m (st. C)

ta - teplota vzduchu (st. C)

va - rychlost proudění vzduchu (m.s-1)

nebo ze vztahu:

$$tr = [(tg + 273)E4 + 2,5 \cdot 10E8 \cdot vaE0,6 (tg - ta)]^{1/4} - 273$$

kde tg - výsledná teplota kulového teploměru o průměru 0,15 m (st. C)

ta - teplota vzduchu (st. C)

va - rychlost proudění vzduchu (m.s-1)

Střední radiační teplota tr (st. C) je homogenní teplota okolních ploch, při níž se sděluje sáláním stejně tepla jako ve skutečném heterogenním prostředí.

Příl.2

MIKROBIOLOGICKÉ POŽADAVKY NA POKRMY

ČÁST 1

Mikrobiologické požadavky na pokrmy, způsob jejich kontroly a hodnocení

1. Veškeré potraviny, suroviny a látky používané k přípravě pokrmů musí po stránce mikrobiologické odpovídat vyhláše č. 294/1997 Sb., o mikrobiologických požadavcích na potraviny, způsobu jejich kontroly a hodnocení, ve znění pozdějších předpisů.
2. V případech s epidemiologickou souvislostí, včetně podezření na vznik alimentárních onemocnění, nebo jde-li o stížnost spotřebitele, se mikrobiologické zkoušení zaměřuje na cíleně vybrané mikroorganismy působící onemocnění z pokrmů uvedené v části 2 této přílohy v tabulce A, B anebo na bakteriální toxiny a mykotoxiny, uvedené v části 2 této přílohy v tabulce C, popřípadě na další zde neuvedené mikroorganismy nebo jejich toxiny, které mohou ohrozit lidské zdraví.

Při výkonu státního zdravotního dozoru se mikrobiologické zkoušení zaměřuje na vybrané zástupce původců onemocnění a indikátorové mikroorganismy podle charakteru pokrmu.

3. a) Vzorkování pokrmů při výkonu státního zdravotního dozoru se provádí náhodným výběrem jednoho vzorku ze vzorkovaného celku. Vzorkovaným celkem se rozumí celkové vyrobené množství určitého pokrmu. Náhodným výběrem se rozumí výběr, při které libovolný vzorek vzorkovaného celku má stejnou pravděpodobnost, že bude vybrán.
- b) V případech s epidemiologickou souvislostí se provádí cílený odběr vzorků, zejména se odděleně vzorkují jednotlivé součásti pokrmu, suroviny, rozpracované pokrmy, polotovary použité k výrobě či přípravě pokrmu. Cílený odběr se zaměřuje tak, aby co nejlépe přispěl k objasnění příčin případu. Předpokládá-li se potřeba pozdějšího vyšetření na přítomnost

137_2004 vyhl o hygien ve stravov sluzb bakteriálních toxinů, odebere se vzorek většího množství než je výše uvedeno, v laboratoři se část vzorku k tomuto vyšetření oddělí a zmrazí při -18 až -26 stupních C. Takový vzorek se uchovává při uvedené teplotě nejdéle 1 měsíc.

c) Za vzorek se považuje:

- porce podávaná v originální misce, na tácku, v kelímku, na talíři či jinak,
- u kusových výrobků charakteru pokrmu množství o hmotnosti 100 g až 150 g nebo 100 ml až 150 ml.

U vícesložkových pokrmů lze jako jeden vzorek odebrat všechny jeho jednotlivé součásti v tom směru, v jakém jsou v pokrmu zastoupeny, nebo lze odebrat jeho jednotlivé součásti jako samostatné vzorky.

d) Všeobecné podmínky vzorkování stanoví ČSN ISO 7218 Mikrobiologie potravin a krmiv - Všeobecné pokyny pro mikrobiologické zkoušení (56 0103) a touto českou technickou normou nezrušené články ČSN 56 0080 Potravinářské výrobky - Způsob odběru vzorků pro mikrobiologické zkoušení.

4. Způsob vyjádření mikrobiologických požadavků:

- a) Množství mikroorganismů se vyjadřuje v řádech v 1 g nebo v 1 ml vzorku nebo údajem "méně než" s uvedením čísla, rovněž v 1 g nebo 1 ml vzorku. Například 10E5 značí množství 1.10E5 mikroorganismů v 1 g nebo v 1 ml vzorku, méně než 50 značí méně než 50 mikroorganismů v 1 g nebo 1 ml vzorku.
- b) Požadavek "méně než" (\leq) značí, že mikroorganismy při použité metodě vyšetření nejsou zjištěny, tj. ve vyjádřením meze detekce metody.
- c) Požadavek nepřítomnosti mikroorganismů v určitém objemu nebo hmotnosti vzorku se vyjadřuje jako zlomek, v jehož čitateli je nula a ve jmenovateli objem nebo hmotnost vzorku určené ke zkoušení. Například 0/25 značí požadavek nepřítomnosti mikroorganismů v 25 g nebo v 25 ml vzorku.

5. Hodnocení: Nejvyšší mezní hodnoty indikují nepřijatelně vysokou míru rizika, ohrožení zdraví nebo zkažení potravin. Překročení nejvyšších mezních hodnot znamená, že se jedná o pokrm jiný než zdravotně nezávadný, nezpůsobilý ke spotřebě.

ČÁST 2

Nejvyšší mezní hodnoty počtu mikroorganismů

Tabulka A

Bakteriální původci onemocnění z pokrmů

Mikroorganismus	Kategorie pokrmů	Nejvyšší mezní hodnota na g (ml)
Bacillus cereus	pokrmu určené pro kojeneckou a dětskou výživu	10E2
	ostatní pokrmu	10E4
Termotolerantní Campylobacter	všechny pokrmu	negat/25
Clostridium perfringens	pokrmu určené pro kojeneckou a dětskou výživu	10E2
	ostatní pokrmu	10E4
Escherichia coli O 157 a další verocytotoxin produkující E. coli (VTEC)	všechny pokrmu	negat/25
Listeria monocytogenes	masné výrobky o aw nižší	10E2

137_2004 vyhl o hygien ve stravov sluzb
nebo rovné 0,92
zmrazené výrobky konzumované 10E2
v nezměněném stavu (např.
zmrzlina
ostatní pokrmy negat/25

Salmonella spp.	pokrmy určené pro kojeneckou a dětskou výživu ostatní pokrmy	negat/50 negat/25
Shigella spp.	všechny pokrmy	negat/25
Koagulázopozitivní stafylokoky (Staphylococcus aureus a další druhy)	pokrmy určené pro kojeneckou a dětskou výživu ostatní pokrmy	10E2 10E4
Vibrio parahaemolyticus	ryby, měkkýši, koryši a hlavonožci z vod tropických a subtropických pásem určené k přímé spotřebě	negat/25
Yersinia enterocolitica (suspektní patogenní kmeny)	všechny pokrmy	negat/25
Pseudomonas aeruginosa	pokrmy určené pro kojeneckou a dětskou výživu ostatní pokrmy	10 10E4

negat: neprokazatelnost ve hmotnosti (objemu) zkušební vzorku specifikované za šikmou čarou

aw: vodní aktivita - parametr potravin charakterizující dostupnost vody pro mikroorganismy, nabývá hodnot od 0 do 1,0

Tabulka B

Indikátorové mikroorganismy

Mikroorganismus	Kategorie pokrmů	Nejvyšší mezní hodnota na g (ml)
Aerobní mezofilní mikroorganismy (celkový počet mikroorganismů)	pokrmy určené pro kojeneckou a dětskou výživu	10E5
	ostatní pokrmy s výjimkou pokrmů, kde jsou takové mikroorganismy součástí kulturní mikroflóry	10E6
	- živočišného původu	10E7
	- rostlinného původu	10E8
Koliiformní bakterie	pokrmy určené pro kojeneckou a dětskou výživu	10E3
	ostatní pokrmy	10E5
Escherichia coli	pokrmy určené pro kojeneckou a dětskou výživu ostatní pokrmy	10 10E4

Tabulka C

Nejvyšší mezní hodnoty pro toxické produkty mikroorganismů

Toxin	Kategorie potravin	Nejvyšší mezní hodnota
stafylokokové enterotoxiny	všechny pokrmy	negat.*)

enterotoxin (C. perfringens)	všechny pokrmy	negat.*)
enterotoxin (B. cereus)	všechny pokrmy	negat.*)
verocytotoxin 1 a 2 (E. coli O 157)	všechny pokrmy	negat.*)
termostabilní hemolytický toxin (V. parahaemolyticus)	všechny pokrmy	negat.*)
Botulotoxin	všechny pokrmy	negat.*)

mykotoxiny - nejvyšší přípustné množství stanoví vyhláška č. 53/2002 Sb., kterou se stanoví chemické požadavky na zdravotní nezávadnost jednotlivých druhů potravin a potravinových surovin, podmínky použití látek přídatných, pomocných a potravních doplňků, ve znění vyhlášky č. 233/2002 Sb.

*) neprokazatelné ve hmotnosti (objemu) vzorku určené metodou zkoušení, například testem reverzní pasivní latexové aglutinace (RPLA) nebo testy založenými na principu ELISA.

Tabulka D

Nejvyšší mezní hodnoty pro specifické pokrmy:

Mateřské mléko pasterované

Mikroorganismus	Nejvyšší mezní hodnoty v gramu nebo ml vzorku
Celkový počet mikroorganismů	10E3
Koliformní bakterie	50
E. coli	> 50
Salmonella	0/50
Koagulazopozitivní stafylokoky	< 50
Bacillus cereus	< 50
Kvasinky	< 50

Tekutá nutričně definovaná enterální výživa pro aplikaci ústy nebo gastrickou sondou

Mikroorganismus	Nejvyšší mezní hodnoty v gramu nebo ml vzorku
Celkový počet mikroorganismů	10E2
Koliformní bakterie	< 50
Salmonella	0/50
Koagulazopozitivní stafylokoky	< 50
Bacillus cereus	< 50
Kvasinky	< 50

Led (jako přídavek do nápojů nebo pro přímý styk s pokrmy)

Mikroorganismus	Nejvyšší mezní hodnoty v ml vzorku
Celkový počet mikroorganismů	1000

E. coli	0/100
Enterokoky	0/100
Pseudomonas aeruginosa	0/100

výčet metod zkoušení a souvisejících norem stanoví vyhláška č. 294/1997 Sb., o mikrobiologických požadavcích na potraviny, způsobu jejich kontroly a hodnocení, ve znění pozdějších předpisů.

Příl.3

Chemické požadavky na pokrmy

- Požadavky platí pro pokrmy podávané ve stravovacích službách v teplém a studeném stavu.
- Veškeré potraviny používané při přípravě a výrobě pokrmů musí po stránce chemické odpovídat vyhlášce č. 53/2002 Sb., kterou se stanoví chemické požadavky na zdravotní nezávadnost jednotlivých druhů potravin a potravinových surovin, podmínky použití látek přídatných, pomocných a potravinových doplňků.
- Přibarvovat lze pouze cukrářské výrobky, zejména polevy a ozdoby, barvivy určenými k barvení potravin v domácnosti podle přílohy č. 1 vyhlášky uvedené v bodu 2. Obsah barviv v ostatních pokrmech je přípustný pouze v takovém množství, které odpovídá jejich podílu z použitých nezávadných potravin a surovin principem přenosu.
- Chemické konzervační látky se při výrobě pokrmů nesmějí používat. Obsah těchto látek je přípustný pouze v takovém množství, které odpovídá jejich podílu z použitých nezávadných potravin principem přenosu.
- Pro výrobu pokrmů lze používat pouze náhradní sladidla upravená nebo povolená. Náhradní sladidla lze používat pro výrobu pokrmů označených jako pokrmy nebo nápoje se sníženým obsahem využitelné energie, bez přidaného cukru, určené pro kontrolu hmotnosti a určené pro diabetiky podle vyhlášky uvedené v bodu 2.
- Pokrmy a výrobky bez přidaného cukru se rozumí pokrmy nebo výrobky, ke kterým nebyly přidány monosacharidy, disacharidy a jiné potraviny používané pro své sladivé vlastnosti (například med).
- Pokrmy se sníženým obsahem využitelné energie se rozumí pokrmy nebo výrobky, u kterých snížení využitelné energie představuje nejméně 30 % využitelné energie poskytované podobným výrobkem stejné hmotnosti, jehož obsah využitelné energie nebyl snížen.
- V pokrmech nesmí být překročeno přípustné množství polyaromatických uhlovodíků, upravené v tabulce č. 1 této přílohy. Pod pojmem polyaromatické uhlovodíky se rozumí benz(a)antracen, benz(b)fluoranten, bezn(k)fluoranten, dibenz(a,h)antracen, idenol(1,2,3-cd)pyren, dibenz(a,i)pyren, dibenz(a,h)pyren. Přípustné množství je stanoveno pro jednotlivé látky jednotlivě. Celkový obsah vyjmenovaných látek v pokrmu nesmí překročit desetnásobek přípustného množství. Při jeho překročení se pokrmy vyřazují z oběhu.

Tabulka

Pokrmy	PM mg.kg-1
z masa, drůbeže, uzených ryb, masných výrobků	0,003
z obilovin, luštěnin, zeleniny a ovoce	0,002
ostatní pokrmy (včetně nápojů)	0,001

9. v pokrmeh nesmí být překročeno nejvyšší přípustné množství, přípustné a speciální množství ostatních kontaminujících látek stanovené vyhláškou uvedenou v bodu 2.

Příl.4

Kritické body při poskytování stravovacích služeb

Pro účely použití této přílohy se rozumí:

kritickým bodem - technologický úsek, postup nebo operace při výrobě, rozvozu, přepravě a uvádění pokrmů do oběhu, ve kterých je největší riziko porušení zdravotní nezávadnosti pokrmu a v nichž se uplatňuje ovládání různých druhů nebezpečí ohrožujících zdravotní nezávadnost pokrmu s cílem zamezit, vyloučit, popřípadě zmenšit tato nebezpečí na přijatelnou úroveň,

kritickou mezí - znaky a jejich hodnoty, které tvoří hranici mezi přípustným a nepřípustným stavem v kritickém bodě,

plánem systému kritických bodů - dokument připravený v souladu se zásadami systému kritických bodů a stanovující způsob ovládání nebezpečí významných pro porušení zdravotní nezávadnosti pokrmu,

systemem kritických bodů - systém, kterým se identifikují, hodnotí a ovládají nebezpečí v kritických bodech,

nebezpečím - biologický, chemický nebo fyzikální činitel v pokrmu, který může porušit jeho zdravotní nezávadnost,

analýzou nebezpečí - proces shromažďování a hodnocení informací o různých druzích nebezpečí pro zdravotní nezávadnost pokrmu a o podmínkách umožňujících jejich přítomnost v potravině, které jsou nutné pro rozhodnutí o jejich významu pro zdravotní nezávadnost pokrmu a o jejich zařazení do plánu systému kritických bodů,

sledováním - pozorování a měření stanovených znaků určených postupem pro posouzení, zda kritický bod je ve zvládnutém stavu,

zvládnutým stavem - stav, při němž jsou v kritických bodech dodrženy stanovené postupy a hodnoty sledovaných znaků jsou v přípustném stavu,

ovládacím opatřením - jakákoliv činnost, kterou je možno použít k prevenci nebo k vyloučení nebezpečí ohrožujícího zdravotní nezávadnost pokrmu nebo k jeho zmenšení na přípustnou úroveň,

nápravným opatřením - opatření zajišťující uvedení kritického bodu do zvládnutého stavu ihned, jakmile dojde k překročení kritické meze. Nápravná opatření zahrnují opatření pro nakládání s výrobkem vyrobeným v nezvládnutém stavu včetně zjištění, zda vyhovuje z hlediska zdravotní nezávadnosti,

ověřovacími postupy - posouzení, zda plán systému kritických bodů účinně ovládá významná nebezpečí a zda systém pracuje podle tohoto plánu,

vnitřním auditem - systematické sledování a nezávislé hodnocení úrovně systému kritických bodů a jeho souladu s plánem systému kritických bodů prováděné pracovníky, kteří nejsou za vytvoření systému kritických bodů přímo odpovědní.

1. Způsob stanovení kritických bodů

- a) systém kritických kontrolních bodů se vypracovává v rámci provozovaných činností na základě těchto zásad:

1. provedení analýzy nebezpečí,
2. stanovení kritických bodů,
3. stanovení znaků a hodnot kritických mezí pro každý kritický bod,
4. vymezení systému sledování zvládnutého stavu v kritických bodech,
5. stanovení nápravného opatření, které se použije ve chvíli,

kdy výsledky sledování ukazují ztrátu ovládnání určitého kritického bodu pro každý kritický bod,

6. stanovení ověřovacích postupů s cílem potvrdit, že systém pracuje účinně,
 7. zavedení evidence a dokumentace zahrnující všechny postupy a záznamy přiměřené výše zmíněným principům a jejich aplikacím.
- b) Existuje-li nebezpečí, které je nutno ovládat, a jestliže nebyl nalezen v daném postupu žádný kritický bod, přepracuje se tento postup tak, aby kritický bod mohl být stanoven.
- c) Systém kritických bodů se upravuje pro každý výrobní proces odděleně podle druhu pokrmů a způsobu výroby. Systém kritických bodů se přizpůsobuje rozsahu provozované činnosti, popřípadě i uplatnění pravidel správné hygienické a výrobní praxe za předpokladu, že je analýzou nebezpečí po jejich zavedení prokázána schopnost ovládat nebezpečí.
- d) Při uplatňování systému kritických bodů při výrobě pokrmů, se při každé úpravě (modifikaci) druhu pokrmů, procesu a rozsahu výroby nebo kteréhokoliv kroku, systém kritických bodů přezkoumá a provedou se potřebné změny pro stanovení kritických bodů.

2. Systém evidence

Zahrnuje:

- a) dokumentaci, zejména o
 1. vymezení činnosti a odpovědnosti provozovatele,
 2. specifikaci výrobku,
 3. popis technologických postupů,
 4. analýze nebezpečí včetně ovládacích opatření v kritických bodech,
 5. stanovení kritických bodů,
 6. stanovení kritických mezí,
 7. postupech při jejich sledování,
 8. stanovení nápravných opatření zajišťujících uvedení kritického bodu do zvládnutého stavu ihned, jakmile dojde k překročení kritické meze. Překročení kritických mezí a postupy pro nakládání s výrobkem musí být dokladovány;
 9. časovém harmonogramu ověřovacích postupů a vnitřních auditů;
- b) záznamy, zejména o
 1. modifikování systému kritických bodů, úchova záznamů 1 rok od jejich pořízení,
 2. sledování v kritických bodech, úchova záznamů 1 měsíc od skončení data použitelnosti nebo minimální trvanlivosti,
 3. překročení kritických mezí a souvisejících nápravných opatření, úchova záznamů 1 měsíc od skončení data použitelnosti nebo minimální trvanlivosti,
 4. výsledcích použitých postupů a vnitřních auditů, úchova záznamů 1 rok od jejich pořízení,
 5. nakládání s výrobkem vyrobeným v nezávládnutém stavu, úchova záznamů 1 měsíc od skončení data použitelnosti nebo minimální trvanlivosti.

Příl.5

Zásady pro odběr a uchovávání vzorků pokrmů výrobcem

1. Vzorky se odebírají do čistých vyvařených či vysterilizovaných nádob s uzávěrem.
2. K odběru se používají lžice, naběračky a další pomůcky vyvařené nebo vysterilizované, které nejsou používané při vlastní přípravě pokrmů.
3. Každá součást pokrmů (například polévka, maso, omáčka, knedlíčky, moučníky) musí být uchovávána v samostatné vzorkovnici.
4. Je-li příloha součástí několika pokrmů (například brambory, knedlíky, rýže), lze uchovávat jen jeden vzorek. To platí i tehdy, je-li například maso ze stejné partie dodávky součástí několika pokrmů, lišících se jen například omáčkou nebo přílohou.

5. Jsou-li stejné pokrmy ze stejných potravin připravovány několika pracovními skupinami, uchovávají se vzorky od každé skupiny.
6. Každý vzorek musí mít hmotnost nejméně 100 g, u kusových výrobků odpovídající počet kusů, u tekutých pokrmů 100 ml. U jednorčcových balení pokrmů se uchovává celá porce.
7. Vzorky pokrmů odebrané v teplém stavu se ihned uzavřou, urychleně zchladí a uchovávají se v chladničce při teplotě do +4 st. C.
8. Po uplynutí 48 hodin od výroby nebo doby použitelnosti se vzorky likvidují jako organický odpad. V případě soustředěného pracovního klidu se vzorky likvidují až po ukončení výdeje v první následující pracovní den.
9. O odebraných vzorcích se vede evidence, ve které se uvede
 - a) datum odběru (případně hodina, jsou-li připravovány v různou dobu),
 - b) druh vzorku,
 - c) jméno zaměstnance, který odběr provedl.
10. Dokumenty o evidenci odběru vzorků se uchovávají 14 dnů ode dne odběru vzorků nebo 14 dnů ode dne likvidace vzorků.

Příl.6

Způsoby sterilizace

- a) Sterilizace vlhkým teplem v parních přístrojích je vhodná pro předměty z kovu, skla, porcelánu, keramiky, textilu, gumy, plastů a dalších materiálů, odolných k těmto parametrům sterilizace:

Teplota st. C	Tlak		Přetlak		Sterilizační expozice min
	kPa	bar	kPa	bar	
121	205	2,05	105	1,05	20
134	304	3,04	204	2,04	10

V přístrojích, kde se provádí vakuový a Bowie-Dick test a které dosahují ve fázi odvzdušňování podtlaku alespoň - 87 kPa, se nebalené kovové nástroje k okamžitému použití sterilizují při teplotě 134 st. C po dobu 4 minut. Tento způsob se nepoužívá v centrálních sterilizacích.

V přístrojích, kde se automaticky provádí vakuový a Bowie-Dick test a které dosahují ve fázi odvzdušňování podtlaku alespoň - 87 kPa, lze při teplotě 134 st. C snížit expozici na 7 minut pro materiál v obalu.

- b) Horkovzdušná sterilizace se provádí v horkovzdušných sterilizátorech při následujících parametrech:

Teplota (st. C)	Sterilizační expozice (min.)
160	60
170	30
180 a více	20

Při provádění sterilizace se postupuje podle návodu výrobce přístroje.

137_2004 vyhl o hygien ve stravov sluzb
Jiné možnosti sterilizace upravuje příloha č. 4 vyhlášky č.
440/2000 Sb., kterou se upravují podmínky předcházení vzniku a
šíření infekčních onemocnění a hygienické požadavky na provoz
zdravotnických zařízení a ústavů sociální péče.