

(výňatky)

137/2004 Sb.

VYHLÁŠKA

ze dne 17. března 2004

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

ČÁST 3

**ZÁSADY PROVOZNÍ A OSOBNÍ HYGIENY
PŘI ČINNOSTECH EPIDEMIOLOGICKY ZÁVAŽNÝCH**

§ 49

[Zásady provozní hygieny]

- 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 nepovoláných 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 určených 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, přepravek 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.

§ 50

[Zásady osobní hygieny]

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 započatím 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.