

**Bezpečná technologie.  
Pracovník  
Osobní a provozní hygiena**

# Podmínky podávání pokrmů v rámci léčebného procesu, tekuté výživy ústy a výživy aplikované gastrickou sondou (§ 48 vyhl. č. 137/2004 Sb.)

- ▶ Pokrmy v rámci léčebného procesu lze poskytovat v **individuálním režimu za předpokladu zachování jejich zdravotní nezávadnosti.**
- ▶ Požadavky na přípravu (pokud se provádí)
  - Tekutou výživu podávanou ústy a výživu aplikovanou gastrickou sterilní sondou je nutno připravovat na samostatném pracovišti stavebně odděleném od jiných provozů.
  - Tekutá výživa pro podávání ústy se připravuje a podává zásadně čerstvá.
  - 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 nejméně -18 stupňů C** a skladovat ji při této teplotě nejdéle 30 dnů ode dne výroby. Obaly musí být označeny názvem výživy, datem výroby a datem spotřeby.

## Podmínky uvádění pokrmů do oběhu (§ 25 vyhl. č. 137/2004 Sb.)

- ▶ Pokrmy nevydané **ve lhůtě, která byla určena osobou provozující stravovací službu** v rámci postupů založených na zásadách kritických bodů, nelze dále skladovat, opakovaně ohřívat ani dodatečně zchlazovat nebo zmrazovat. Teplé pokrmy se uvádějí do oběhu tak, aby se dostaly ke spotřebiteli co nejdříve, a to za teploty **nejméně +60 st. C.**
- ▶ Teplým pokrmem se pro účely této vyhlášky rozumí potravina kuchyňsky upravená ke konzumaci v teplém stavu nebo udržovaná v teplém stavu po dobu uvádění do oběhu, rozvozu nebo přepravy.

# Zásady provozní hygieny (§ 49 vyhl. č. 137/2004 Sb.)

- ▶ **udržování sanitárních zařízení** (šaten, umýváren, sprch a záchodů) a pomocných zařízení (zařízení k umývání pracovní obuvi, sušení pracovních oděvů, ohříváren, místnosti pro odpočinek, prostor pro poskytování první pomoci a prostory pro uskladnění úklidových prostředků) a jejich vybavení v čistotě a provozu schopném stavu,
- ▶ skladování produktů a potravin neurčených pro stravovací službu jen v samostatném a označeném chladicím nebo mrazicím zařízení, které je umístěno mimo prostor výroby, přípravy, skladování a oběhu (dále jen "prostor manipulace") potravin a produktů, například v kanceláři, místnosti pro odpočinek nebo šatně,
- ▶ nepřechovávání předmětů nesouvisejících s výkonem pracovní činnosti v prostorech manipulace s potravinami a produkty,
- ▶ nepřipuštění vstupu **nepovolaných osob** do prostor manipulace s potravinami a produkty,

# Zásady provozní hygieny (§ 49 vyhl. č. 137/2004 Sb.)

- ▶ pro úklid používání jen mycích, čisticích a dezinfekčních prostředků, které jsou určeny pro potravinářství,
- ▶ **skladování čisticích prostředků a přípravků pro provádění běžné ochranné dezinfekce, dezinsekce a deratizace v originálních obalech mimo prostory manipulace s potravinami a produkty,**
- ▶ nepoužívání nádob a obalů určených pro potraviny a produkty k úschově čisticích přípravků a přípravků pro provádění běžné ochranné dezinfekce, dezinsekce a deratizace.
- ▶ na infekčních odděleních zdravotnických zařízení a v dalších zařízeních, pokud to vyžaduje charakter jejich provozu, je vždy nutno před mytím dezinfikovat nádoby, náčiní a přepravní obaly.

# Zásady čištění a dezinfekce

## ▶ Čištění:

- Odstranění viditelných nečistot a snížení celkového počtu MO v prostředí, dosažení viditelné čistoty
- Mechanická očista za pomoci roztoku detergentu cca 55 st. C podle sanitačního plánu nebo v případě viditelného znečištění povrchů

## ▶ Dezinfekce

- Odstranění MO z prostředí, dosažení mikrobiologické čistoty
  - Fyzikální metody: pára nebo voda 80 st. C 2 min.
  - Chemické metody: dezinfekční prostředky vhodné pro použití v potravinářství (kyseliny, louhy, peroxidy, halogeny), koncentrace + doba působení

## ▶ 6 povinných etap čištění a dezinfekce:

- (1) Odstranění nečistot, (2) Čištění, (3) Oplach, (4) Dezinfekce, (5) Oplach pitnou vodou, (6) Volné oschnutí
- U prostředků s kombinovaným účinkem se etapa 2 až 4 spojuje do jediného kroku. Kombinované prostředky se vyznačují nižší účinností.

# Požadavky na zdravotní stav osob

- ▶ Činnost epidemiologicky závažná
  - ▶ Symptomy, o nichž je známo a nebo se předpokládá, že mohou být způsobeny infekcí, která se může dále šířit potravinami a pokrmy
    - Průjem
    - Bolavé rány a kožní defekty
  - ▶ Pozornosti může uniknout
    - Virová hepatitida typu A: vylučování původce nákazy končí současně s objevením ikteru, velké procento asymptomatických
    - Všechna asymptomatická onemocnění vyvolaná střevními patogeny (viry)
- a proto je důležitá osobní hygiena!

# Zásady osobní hygieny (§ 50 vyhl. č. 137/2004 Sb.)

- ▶ 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,**
- ▶ 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**



# Zásady osobní hygieny (§ 50 vyhl. č. 137/2004 Sb.)

- ▶ neopouštění provozovny v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a v pracovní obuvi,
- ▶ vyloučení jakéhokoliv nehygienického chování (například kouření, úpravy vlasů a nehtů),
- ▶ zajištění péče o ruce, nehty na rukou ostříhané na krátko, čisté, bez lakování, na rukou nenosit ozdobné předměty a
- ▶ ukládání použitého pracovního oděvu, jakož i občanského oděvu na místo k tomu vyčleněné; ukládání pracovního oděvu a občanského oděvu odděleně

# Standardizace v hygieně výživy

## ▶ Historie

- Ve snaze o dosažení co nejvyšší kvality provádějí obchodní řetězce vlastní audity (tzv. audity 3. stranou)
  - BRC – British Retail Consortium
  - EFSIS – společnost EFSIS Limited (V. Británie)
  - IFS – International Food Standard (Německo)
  - a další

## ▶ ISO 22.000

- International Organisation for Standardisation (<http://www.iso.org>)
- Požadavky normy
  - Spoluzodpovědnost vrcholového vedení společnosti
  - Komunikace rizik
  - Využití sedmi principů HACCP
  - Supportive safety measure (podpůrná bezpečnostní opatření):  
správná zemědělská praxe (GAP), správná veterinární praxe (GVP),  
správná hygienická praxe (GHP), správná distribuční praxe (GDP),  
správná sanitační praxe (GSP) atd.