

## 602

## VYHLÁŠKA

ze dne 18. prosince 2006,

kteřou se mění vyhláška č. 137/2004 Sb., 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. 392/2005 Sb.:

## Čl. I

Vyhláška č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, se mění takto:

1. § 1 včetně nadpisu a poznámky pod čarou č. 1 zní:

## „§ 1

## Úvodní ustanovení

(1) Tato vyhláška upravuje v návaznosti na přímo použitelné předpisy Evropských společenství<sup>1)</sup>

- některé podmínky uvádění pokrmů do oběhu,
- některé podmínky značení pokrmů,
- základní podmínky pro přípravu a podávání pokrmů v rámci zdravotních a sociálních služeb,
- způsob stanovení kritických bodů a jejich evidence,
- postup při odběru a uchovávání vzorků výrobních pokrmů a
- zásady osobní a provozní hygieny pro výkon činností epidemiologicky závažných.

(2) Minimální hygienické požadavky a zásady pro provozování stravovacích služeb, minimální požadavky na provozování stravovacích služeb a mikrobiologické požadavky na potraviny stanoví přímo použitelné předpisy Evropských společenství<sup>1)</sup>.

<sup>1)</sup> Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin.  
Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin, v platném znění.  
Nařízení Komise (ES) 2073/2005 ze dne 15. listopadu 2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny.“

2. § 2 se zrušuje.

3. V části 2 se hlava I včetně poznámek pod čarou č. 4 až 9 zrušuje.

4. § 15 až 24 včetně poznámky pod čarou č. 10 se zrušují.

5. § 25 včetně nadpisu zní:

## „§ 25

## Podmínky uvádění pokrmů do oběhu

Pokrmu 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 stupňů 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.“

6. § 26 až 36 se zrušují.

7. V § 37 se na konci odstavce 1 doplňuje věta „Zchlazeným pokrmem se pro účely této vyhlášky rozumí teplý nebo studený pokrm, který byl po ukončení výroby neprodleně zchlazen na teplotu +4 stupně C a nižší ve všech částech pokrmu; zmrazeným pokrmem se rozumí pokrm, který byl po ukončení výroby neprodleně zmrazen na teplotu -18 stupňů C a nižší ve všech částech pokrmu.“

8. V § 37 se na konci odstavce 2 doplňuje věta „Studeným pokrmem se pro účely této vyhlášky rozumí potravina kuchyňsky upravená ke konzumaci za studena a uchovávaná v chladu po dobu uvádění do oběhu, rozvozu nebo přepravy; cukrářským výrobkem se rozumí 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, korusy, želé, poháry).“

9. V § 37 se na konci odstavce 5 doplňuje věta „Polotovarem se pro účely této vyhlášky rozumí kuchyňsky upravená potravina určená pouze ke tepelnému zpracování; rozpracovaným pokrmem se rozumí kuchyňsky opracovaná potravina ve všech fázích pří-

pravy a výroby určená k další kuchyňské úpravě před konzumací v teplém nebo studeném stavu.“.

10. V § 37 se doplňuje odstavec 6, který zní:

„(6) Na obalu zmrzlinové směsi vyrobené pro potřebu provozovny musí být uveden název výrobku<sup>11)</sup>, datum a přesný čas 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 a příjmení, jde-li o fyzickou osobu, název výrobku<sup>11)</sup>, údaj o jeho množství, datum výroby, datum spotřeby a údaj o skladovací teplotě.“.

11. § 38 a 39 včetně nadpisů znějí:

#### „§ 38

##### Způsob stanovení kritických bodů a jejich evidence

(1) Kritické body se stanoví v písemné nebo elektronické podobě.

(2) Kritické body se evidují takto:

- a) změny systému kritických bodů po dobu 1 roku,
- b) monitorovací postupy v kritických bodech po dobu 14 dnů od data výroby pokrmu, rozpracovaného pokrmu nebo polotovaru (dále jen „produkt“),
- c) překročení kritických limitů a nápravná opatření po dobu 14 dnů od data výroby produktu,
- d) výsledky ověřování účinného fungování kritických bodů po dobu 1 roku.

#### § 39

##### Postup při odběru a uchování vzorků vyrobených pokrmů

Při odběru vzorků vyrobených pokrmů a jejich uchování se postupuje podle zásad upravených v příloze č. 5 k této vyhlášce.“.

12. V části 2 se hlava IV včetně poznámek pod čarou č. 12 až 14 zrušuje.

13. § 49 zní:

#### „§ 49

(1) Pro provozování stravovacích služeb, výrobu potravin a uvádění potravin do oběhu platí tyto zásady provozní hygieny:

- a) 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,
- b) 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,

- c) nepřechovávání předmětů nesouvisejících s výkonem pracovní činnosti v prostorách manipulace s potravinami a produkty,
- d) nepřipustění vstupu nepovolovaných osob do prostor manipulace s potravinami a produkty,
- e) odkládání osobních věcí, občanského oděvu a obuvi pouze v šatně nebo ve vyčleněném prostoru,
- f) pro úklid používání jen mycích, čisticích a dezinfekčních prostředků, které jsou určeny pro potravinářství,
- g) nekouření v prostorách manipulace s potravinami a produkty a v prostorách, kde se myje nádobí,
- h) skladování čisticích prostředků a přípravků pro provádění běžné ochranné dezinfekce, dezinfekce a deratizace v originálních obalech mimo prostory manipulace s potravinami a produkty,
- i) nepoužívání nádob a obalů určených pro potraviny a produkty k úschově čisticích přípravků a přípravků pro provádění běžné ochranné dezinfekce, dezinfekce a deratizace.

(2) Na infekčních odděleních zdravotnických zařízení a v dalších zařízeních, pokud to vyžaduje charakter jejich provozu, je vždy nutno před mytím dezinfikovat nádobí, náčiní a přepravní obaly.“.

14. V § 50 úvodní části ustanovení se slova „výkon činností epidemiologicky závažných při“ zrušují, slovo „výrobě“ se nahrazuje slovem „výrobu“ a slova „se stanoví“ se nahrazují slovem „platí“.

15. § 51 zní:

#### „§ 51

(1) Pro výrobu kosmetických prostředků, holičství, kadeřnictví, pedikúru, manikúru, kosmetické služby, masérské služby, pro provozování živnosti, při níž je porušována integrita kůže, a živnosti, při které se používají k péči o tělo speciální přístroje (například solária, myostimulátory), platí tyto zásady provozní hygieny:

- a) zajištění pracovních ploch a inventáře v takovém stavu, aby se daly snadno čistit a v případě potřeby dezinfikovat, a jejich udržování v takovém technickém stavu, aby nedošlo k ohrožení zdraví fyzických osob,
- b) označení, používání a ukládání pomůcek a prostředků určených k hrubému úklidu odděleně od pomůcek na čištění pracovních ploch a zařízení,
- c) ukládání odpadu kontaminovaného biologickým materiálem (například krev, hnís) odděleně od komunálního odpadu, do krytých, pevnostěnných, nejlépe spalitelných nádob, bez další manipulace; vracení krytů na použité jednorázové jehly je nepřipustné,
- d) nepřechovávání předmětů zaměstnanců, které ne-

souvisejí s výkonem práce, mimo vyhrazené místo,

- e) 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,
- f) odkládání osobních věcí, občanského oděvu a obuvi zaměstnanců pouze v šatně nebo ve vyhrazeném prostoru; ukládání pracovního oděvu a občanského oděvu odděleně.

(2) Pro činnosti uvedené v odstavci 1, s výjimkou výroby kosmetiky, platí tyto další zásady provozní hygieny:

- a) ukládání čistého prádla odděleně od použitého prádla; použité prádlo se skladuje samostatně, a to v nepropustných a uzavíratelných obalech, které musí být omyvatelné a dezinfikovatelné nebo na jedno použití; použité prádlo nesmí přijít do styku s čistým prádlem,
- b) dosušování použitého prádla pouze v místnosti vyčleněné k tomuto účelu a nebo mimo provozní dobu poskytování služby,
- c) používání čistého prádla nebo jednorázového materiálu vždy pro každého zákazníka,
- d) provádění úklidu a čištění provozovny vždy po znečištění, nejméně však jednou denně, zpravidla na vlhko. Po ukončení obsluhy každého zákazníka řádné očištění pracovního místa, ukládání použitých nástrojů zvláště od čistých,
- e) ukládání směšného komunálního odpadu do kryté nádoby na odpadky, která se denně vyprazdňuje a dezinfikuje,
- f) chránění oděvu zákazníka během poskytované služby v provozovnách holičství, kadeřnictví, pedikúry, manikúry a kosmetických služeb čistou rouškou,
- g) při náhodné kontaminaci pokožky zaměstnance nebo zákazníka biologickým materiálem provedení dezinfekce dezinfekčním přípravkem s virucidním účinkem,
- h) používání čistých a dezinfikovaných umyvadel, vaniček nebo mís k umývání pro každého zákazníka,
- i) používání sterilních nástrojů, kterými je porušována integrita kůže (například depilační jehly, skalpely) a používání čistých a dezinfikovaných ostatních nástrojů k poskytnutí služby pro každého zákazníka. Pracovní nástroje a pomůcky se po použití po každém zákazníkovi vždy řádně mechanicky očistí, omyjí horkou vodou s přidav-

kem saponátu, dezinfikují a opláchnou pitnou vodou,

- j) okamžité překrytí ploch, předmětů a nástrojů kontaminovaných biologickým materiálem mulem nebo papírovou vatou namočenou v účinném dezinfekčním prostředku s virucidním účinkem. Po expozici se místo očistí a provede se úklid s použitím dezinfekčního prostředku; nástroje znečištěné biologickým materiálem se po dezinfekci dezinfekčním prostředkem s virucidním účinkem s předepsanou koncentrací a expozicí mechanicky očistí horkou vodou s přidávkem saponátu, usuší a sterilizují,
- k) provádění dezinfekce nástrojů a plošné dezinfekce tak, aby byly dezinfekční prostředky s různými aktivními látkami pravidelně obměňovány.“.

16. § 52 zní:

#### „§ 52

Při činnostech uvedených v § 51 odst. 1 platí tyto zásady osobní hygieny:

- a) pečování o tělesnou čistotu; mytí rukou v tekoucí teplé vodě s použitím vhodného mycího (případně dezinfekčního) prostředku v umyvadle určeném pro mytí rukou personálu před a po každém poskytnutí služby, po použití záchodu, po manipulaci s odpady a při jiném znečištění; k osoušení rukou se používají osoušeče či ručníky pro jednorázové použití,
- b) nošení čistého pracovního oděvu a obuvi po celou provozní dobu. Používání ostatních osobních ochranných pracovních prostředků, které odpovídají prováděné pracovní činnosti a jsou čisté a bezpečné pro zdraví osob,
- c) neopouštění provozovny v pracovním oděvu a v pracovní obuvi v průběhu pracovní doby.“.

17. Přílohy č. 1 až 4 se zrušují.

18. V nadpisu přílohy č. 5 se slova „Zásady pro odběr“ nahrazují slovy „Postup při odběru“ a na konci textu bodu 1. se doplňují slova „ , a to před ukončením výdeje pokrmů“.

19. Příloha č. 6 se zrušuje.

#### Čl. II Účinnost

Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem 1. ledna 2007.

Ministr:

MUDr. Julínek v. r.