

Ročník 2004

SBÍRKA PŘEDPISŮ ČESKÉ REPUBLIKY

PROFIL PŘEDPISU:

Titul předpisu:

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

Citace: 137/2004 Sb.

Částka: 45/2004 Sb.

Na straně (od-do): 1914-1947

Rozeslána dne: 1. dubna 2004

Druh předpisu: Vyhláška

Autoři předpisu: Ministerstvo zdravotnictví

Datum přijetí: 17. března 2004

Datum účinnosti od: 1. dubna 2004

Platnost předpisu: ANO

Pozn. k úč.: s výj. viz § 55

Hesla rejstříku:

Vydáno na základě:

[258/2000 Sb.](#) § 108 odst. 1

Předpis mění:

Předpis ruší:

107/2001 Sb.

Text předpisu:

137

VYHLÁŠKA

ze dne 17. března 2004

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 společenství¹⁾

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

§ 2

Výklad pojmů

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) provozovnou 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)],
- b) občerstvením forma stravovací služby zahrnující jednoduchou kuchyňskou přípravu pokrmů a jejich uvádění do oběhu,
- c) jiným zařízením stravovacích služeb

1. stánky, které se zřizují jako zařízení tvořené zpravidla jedním prostorem a určené pro

aa)
dlouhodobé nebo sezonní provozování občerstvení,

bb)
přechodné krátkodobé provozování občerstvení při jednorázových, časově omezených akcích, ve stáncích, v dočasně umístěných stanech nebo jiných obdobných zařízeních,

2.
mobilní (pojízdná) zařízení, kterými jsou různé typy dopravních prostředků, určené pro krátkodobé, dlouhodobé nebo sezonní provozování občerstvení, včetně zařízení s centrální základnou,

3.
zařízení, která se zřizují jako

aa)
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,

bb)
pulty a vozíky zajišťující jednoduchou přípravu a podávání pokrmů (ohřev, plnění, dozdobování) nebo skladování a podávání hotových nebalených pokrmů v rámci předem nastaveného prodeje nebo prodeje s centrální základnou,

d)
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 pokrmů, rozpracované pokrmů a polotovary,
- l) předem prodáváním 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 pokrmů prováděné výrobcem nebo odběratelem z místa výroby do místa výdeje či spotřeby,
- n) přepravou doprava pokrmů osobou, která pokrmů nevyrobí 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 vymežující 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.

ČÁST 2

HYGIENICKÉ POŽADAVKY NA STRAVOVACÍ SLUŽBY

HLAVA I

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) Světlá 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, zřakové spojení s prostory 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 zmáčení, 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 vyvázet 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 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.

§ 6

Větrání

- (1) Ve všech prostorách provozovny musí být zajištěna výměna vzduchu, nesmí docházet ke kondenzaci par a k nadměrnému usazování prachu; vzduch kontaminovaný výparů 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 plynných 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 vestoje 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 výrobních prostorách, přípravkách, 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.

§ 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 pokrmy 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 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 odchylného 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 provozovnách 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.

§ 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, pokrmů z infekčních oddělení), používají se jednorázové plastové obaly.

§ 13

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 zařízením 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.

§ 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, nádobí, 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, nádobí 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, přípravnách masa, ryb, drůbeže a vajec, musí být instalováno umyvadlo s mísicí baterií bez ručního ovládání 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.

HLAVA II

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

§ 15

Zdravotní nezávadnost pokrmů

(1) Pokrmy 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 pokrmu. Pokrmy, 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 pokrmích nesmí být dále překročeno přípustné množství, speciální množství nebo nejvyšší přípustné množství chemických látek stanovené podle přílohy č. 3. Pokrmy 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 laboratoří 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.

§ 16

Smyslové hodnocení pokrmů při výrobě a uvádění do oběhu

(1) Pokrmy vykazující smyslově zjistitelné nežádoucí změny způsobené mikrobiální činností nebo projevující znaky nežádoucího růstu mikroorganismů, nebo změnu barvy, chutě či pach po 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 potravin 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 potravinu před kuchařskou úpravou vyžaduje rozmrazení, nestanoví-li výrobce jinak, provádí se v přípravně, 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 nepřipustné. Rozmrazené potraviny se nesmí znovu zmrazovat.

(2) Nezmrazené potraviny a suroviny nesmí být po jejich dodání do provozovny dodatečně zmrazovány, nespĺňují-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.

§ 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 nepracovaných mas a uzené potraviny

(1) Pro přípravu a podávání pokrmů z tepelně nepracovaných 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 přeuzovány.

§ 24

Studené pokrmy, cukrářské výrobky, polotovary a rozpracované pokrmy

(1) Studené pokrmy [§ 2 písm. f)] lze vyrábět jen z vychlazených potravin; to neplatí pro pekárenské 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, dresingy, 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 rozmražení 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, ohřívat, 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 dechové zóny

spotřebitele a omezovalo náhodný či úmyslný kontakt spotřebitele se zásobou vystaveného pokrmu. Umístění a počet nádob s pokrmem ve výdejním zařízení musí umožňovat snadný přístup spotřebitele a vytvořit co nejkratší manipulační vzdálenost. Nádoby musí funkčně i velikostí umožňovat snadnou manipulaci s pokrmem 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 pokrm 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 pokrmy, polotovary a rozpracované pokrmy

(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.

§ 30

(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.

§ 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 nejmenší 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.

Zmrzliny

§ 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 zchlazenou 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.

§ 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 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.

§ 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 zásobnících 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.

§ 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 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 jednorcovém 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 uchování 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 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 vyvázet 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⁾

§ 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; příbory mohou být jen k jednorázovému použití.

§ 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⁾

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.

§ 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 prodlení 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. Zmrazení 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) rozmrazené mléko musí být skladováno při teplotě +4 stupně C a musí být spotřebováno nejdéle do 24 hodin od vyskladnění z mrazícího zařízení. K rozmrazování nesmí být použito mikrovlnné zařízení. Rozmrazené mléko musí být označeno datem a hodinou vyskladnění z mrazícího 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 rozmrazené 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 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.

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, čistících 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 čistících 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 čistících 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

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.

§ 51

(1) Při výrobě kosmetických prostředků, v provozovnách holičství, kadeřnictví, pedikúry, manikúry, kosmetických, masérských, regeneračních nebo rekondičních služeb a v provozovnách 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 vodícího 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 provozovnách,
- i) zajištění odpovídajícího větrání a mikroklimatických podmínek dle charakteru jednotlivých činností a služeb a

j) zajištění v provozních místnostech, kde dochází ke kontaktu 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) nepřipuštění 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 přídatkem 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 vyhlášce; 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 prodloužení, použitých pomůcek pro jedno použití zdravotně nezávadným způsobem a
- l) ukládání odpadu kontaminovaného biologickým materiálem a ostrých předmětů na místě vzniku odděleně.¹⁷⁾

§ 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 světlost výšku pracovišť podle ustanovení § 4 odst. 2 až 4 uplatní jen tehdy, pokud to stavebně technické důvody nevyklučují.

§ 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.

-
- 1) 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) § 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.
 - 4) Vyhláška č. 376/2000 Sb., kterou se stanoví požadavky na pitnou vodu a rozsah a četnost její kontroly, ve znění pozdějších předpisů.
 - 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.
 - 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.
 - 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.
- 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 pokrmy.
- 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.
- 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.
- 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 Sb.
- 14) Vyhláška č. 347/2002 Sb., o hygienických požadavcích na prodej potravin a rozsah vybavení prodejny.
- 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.
- 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.
- 18) Zákon č. 20/1987 Sb., o státní památkové péči, ve znění pozdějších předpisů.

Příloha č. 1 k vyhlášce č. 137/2004 Sb.

Příloha č. 2 k vyhlášce č. 137/2004 Sb.

Příloha č. 3 k vyhlášce č. 137/2004 Sb.

Příloha č. 4 k vyhlášce č. 137/2004 Sb.

Příloha č. 4 k vyhlášce č. .../2003 Sb.

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,

systémem 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 vytvořený systém 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 ovládnutí 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 zajišťující 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 nezvládnutém stavu. úchova záznamů 1 měsíc od skončení data použitelnosti nebo minimální trvanlivosti.

Příloha č. 5 k vyhlášce č. 137/2004 Sb.

Příloha č. 6 k vyhlášce č. 137/2004 Sb.