

## Hygienické zásady

**pro provozování stravovacích služeb formou podávání občerstvení v pojízdných nebo přechodných prostorách (stánky nebo mobilní zařízení s krátkodobým provozem zejména na akcích)**

---

### **POŽADAVKY NA PROVOZOVATELE, OSOBY ČINNÉ VE STÁNCÍCH A MOBILNÍCH ZAŘÍZENÍCH**

Provozovatel každého výše uvedeného zařízení je povinen **písemně oznámit** příslušnému orgánu ochrany veřejného zdraví den zahájení činnosti, a to nejpozději v den zahájení činnosti, dále předmět a rozsah činnosti a umístění provozoven, významnou změnu v předmětu nebo rozsahu činnosti nejpozději v den této změny, jakož i den ukončení provozu stravovací služby. Právnícká osoba v oznámení dále uvede obchodní firmu, sídlo a právní formu; fyzická osoba oprávněná k podnikání podle zvláštních právních předpisů obchodní firmu a bydliště.

Každá osoba, která vykonává činnosti epidemiologicky závažné, kam patří i práce v uvedených zařízeních, musí mít u sebe **zdravotní průkaz**, uplatňovat při činnosti ve stravovacích službách **znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví** a dodržovat **zásady osobní a provozní hygieny** (např. používat čistý a vhodný pracovní oděv, dodržovat vysoký stupeň osobní čistoty a čistoty rukou, neprodleně hlásit provozovateli onemocnění nebo jeho příznaky pokud jde o chorobu, která může být přenášena potravinami, omezit přímý kontakt rukou s potravinou/pokrmem, dodržovat zákaz kouření, udržovat prodejní zařízení a jeho okolí v pořádku, čistotě a dobrém stavu po celou dobu provozu apod.).

### **UMÍSTĚNÍ STÁNKU, MOBILNÍHO ZAŘÍZENÍ, ÚPRAVA POVRCHŮ**

Stánky a mobilní zařízení musí být umístěny, tak aby nedocházelo k riziku kontaminace zejména zvířaty a škůdci. Povrchy přicházející do styku s potravinami musí být udržovány v řádném stavu, snadno čistitelné a podle potřeby dezinfikovatelné. To vyžaduje použití **hladkých, omyvatelných, korozivzdorných a zdravotně nezávadných materiálů**.

### **POMOCNÁ A SANITÁRNÍ ZAŘÍZENÍ**

Pro pracovníky předmětných zařízení je nutné zajistit vhodné podmínky pro **odkládání oděvů a záchod** v dostupné vzdálenosti. Splachovací záchod musí být vybaven alespoň jednoduchým zařízením na **mytí a případnou dezinfekci rukou** (umyvadlo). Rovněž musí být zajištěna umyvadla k mytí a případné dezinfekci rukou v místě manipulace s nebalenými potravinami tj. ve vlastním stánku nebo mobilním zařízení. Umyvadla musí být vybavena prostředky pro hygienické mytí a osušování rukou – tekutým mýdlem, je-li to nutné vhodným dezinfekčním prostředkem a jednorázovými ručníky. Záchody pro potravináře musí být odděleny od záchodů pro veřejnost. V každém zařízení musí být vytvořeny podmínky pro oddělené uložení úklidových potřeb a čistících prostředků.

### **ZÁSOBOVÁNÍ VODOU**

Ve všech výše uvedených zařízeních se musí používat **výhradně pitná voda**. Pokud není zařízení napojeno na zdroj pitné vody, musí se používat pouze voda balená, a to i na výrobu nápojů vč. teplých, výrobu ledu, ohřev uzenin apod. Donášená pitná voda nebo pitná voda ze zásobníků se po ohřevu smí použít pouze pro osobní a provozní hygienu. Rozvody vody a zásobníky musí být z **materiálů určených pro styk s pitnou vodou**. Pitnou vodu v zásobnících a vodu balenou je při úchově nutné chránit před vyšší teplotou, slunečním zářením a dalšími nežádoucími vlivy.

### **HYGIENA PROVOZU, NAKLÁDÁNÍ S ODPADY**

Důležité je provádění **pravidelného úklidu**. Musí být prováděno **průběžné čištění a pravidelná dezinfekce** pracovních nástrojů a vybavení. Pro tyto účely musí být stánky vybaveny alespoň **jednoduchým zařízením na umývání pracovního náčiní** (dřez). Čištění musí být prováděno za použití dostatečného množství pitné vody dle potřeby vyměňované. Odpovídajícím způsobem musí být zajištěno také čištění potravin. K umývání pracovních nástrojů a čištění potravin **nelze** používat zařízení určené k mytí rukou. Ke všem uvedeným zařízením musí být zajištěn **přívod teplé a studené pitné vody**. Pitná voda může být zabezpečována pomocí zásobníků či jiným hygienicky vyhovujícím způsobem, včetně jejího ohřevu.

**Tekuté a tuhé odpady** musí být odstraňovány průběžně a **neškodně** tak, aby nedocházelo k jejich hromadění. **Nádoby na odpad** musí být uzavíratelné a snadno čistitelné.

## **SORTIMENT, ROZSAH ČINNOSTI**

Pokrmu lze vyrábět jen **v takové skladbě, množství a způsobem, které odpovídají vybavení stánků**. Nároky na vybavení stánku rostou s pestrostí sortimentu s rozsahem vykonávaných činností - jiné požadavky budou například pro zařízení s prodejem potravin v původních obalech, jiné pro zařízení, kde se budou připravovat pokrmy rychlého občerstvení, zmrzlina, míchané nápoje ap.

## **POŽADAVKY NA POTRAVINY A POKRMY**

Potraviny je nezbytné chránit před vnějšími nepříznivými vlivy (prach, déšť, sníh, slunce) a před nežádoucím ovlivněním ze strany spotřebitelů (zábrana ohmatávání potravin, zakrytí potravin na úrovni dechové zóny apod.).

Do oběhu (na trh) mohou být uváděny potraviny a pokrmy, které jsou bezpečné (tj. takové, které jsou vhodné k lidské spotřebě a nejsou škodlivé pro zdraví). Potraviny a pokrmy nesmí mít prošlé **datum použitelnosti** a nesmí být **neznámého původu**.

Pro **skladování** potravin musí být k dispozici zařízení pro jejich vhodné uchování – zejména chladicí a mrazicí zařízení s odpovídající teplotou vybavené teploměry pro možnost kontroly a s dostatečnou kapacitou, která umožní skladovat potraviny odděleně dle druhu. Jakékoliv porušení tzv. **teplotního řetězce** (tj. nízkých nebo vysokých teplot, které brání pomnožování mikroorganismů) vždy znamená významné zdravotní riziko pro spotřebitele. Potraviny musí být trvale **chráněny proti jakékoliv kontaminaci** – tj. při skladování, vystavování nebo manipulaci musí být chráněny před fyzikální kontaminací (např. prachem, cizími tělesy), chemickou kontaminací (např. zbytky čisticích a desinfekčních prostředků) a mikrobiální kontaminací (např. přímý kontakt potravin s rukama, kontakt s neočištěnou nebo špatně omytou plochou, pracovní pomůckou, znečištěným obalem apod.). Je nezbytné zamezit zavlečení nežádoucích mikroorganismů z potravin, které je obsahují na potraviny, které je neobsahují (např. ze syrového masa na maso tepelně upravené, z neomyté zeleniny na hotový pokrm). Potraviny je důležité uchovávat za **podmínek stanovených výrobcem** a připravovat pokrmy z čerstvých surovin v platných záručních lhůtách.

I při stánkovém prodeji platí povinnost poskytovat **informace o přítomnosti alergenů** v nabízených potravinách a pokrmech včetně nápojů.

## **SLEDOVATELNOST**

Sledovatelnost potravin musí být zajištěna ve všech fázích výroby, zpracování a distribuce. Součástí sledovatelnosti je **důsledné značení rozpracovaných polotovarů, pokrmů**, ponechávání potravin v původních obalech a s původním značením apod. Provozovatelé musí být schopni identifikovat každou osobu, která jim potraviny dodala a za tímto účelem zavést systémy a postupy, které umožní, aby tyto informace byly na požádání poskytnuty příslušným orgánům, proto je nezbytné **mít k dispozici všechny dodací listy a faktury, případně jiné nabývací doklady od dodavatelů**.

## **ANALÝZA RIZIK A KRITICKÉ KONTROLNÍ BODY**

Provozovatelé stánků s občerstvením jsou povinni **vytvořit a zavést postupy založené na zásadách analýzy rizik a kritických kontrolních bodů** tzv. HACCP tak, aby tyto dokumenty odpovídaly sortimentu a zahrnovaly veškeré prováděné činnosti včetně péče o osobní a provozní hygienu. Doklady a záznamy HACCP vycházejí z typu a rozsahu činnosti zařízení.

### **Vybrané právní předpisy:**

- Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č.178/2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách, o změně nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 a (ES) č. 1925/2006 a o zrušení směrnice Komise 87/250/EHS, směrnice Rady 90/496/EHS, směrnice Komise 1999/10/ES a, směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/13/ES, směrnice Komise 2002/67/ES a 2008/5/ES a nařízení Komise (ES) č. 608/2004 (dále jen „nařízení 1169“)
- Zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů
- Zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů
- Vyhláška č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, ve znění pozdějších předpisů

**Další informace týkající se hygienických požadavků pro stravovací služby je možno nalézt na [www.khskv.cz](http://www.khskv.cz)**