



6.17.17.8. Stravovací služby

<http://www.guard7.cz/nabidka/lexikon-bozp/sektory-bozp/stravovaci-sluzby>

Pracovní činnosti při provozování stravovacích služeb, výrobě potravin, uvádění potravin do oběhu jsou považovány za činnosti epidemiologicky závažné. Požadavky na tyto činnosti upravuje Zákon č. 258/2000 Sb. a Vyhláška č. 137/2004 Sb.

Povinnosti fyzické osoby vykonávající činnosti epidemiologicky závažné

- informovat ošetřujícího lékaře, který fyzickou osobu registruje, o druhu a povaze své pracovní činnosti,
- musí mít zdravotní průkaz u sebe a na vyzvání ho předložit orgánu ochrany veřejného zdraví,
- uplatňovat při pracovní činnosti znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví a dodržovat zásady osobní hygieny  a zásady provozní hygieny .

Zdravotní průkaz před zahájením činnosti vydává registrující poskytovatel zdravotních služeb v oboru všeobecné praktické lékařství nebo v oboru praktický lékař pro děti a dorost nebo poskytovatel pracovnělékařských služeb. Vydání zdravotního průkazu nenahrazuje vstupní lékařskou preventivní prohlídku.

Povinnosti osoby provozující činnosti epidemiologicky závažné


- kontrolovat uplatnění znalostí a zásad osobní a provozní hygieny zaměstnanci a spolupracujícími rodinnými příslušníky,
- zajistit, aby výkonem činností epidemiologicky závažných nedošlo k ohrožení nebo poškození zdraví fyzických osob infekčním nebo jiným onemocněním,
- k výkonu činností epidemiologicky závažných používat jen pitnou vodu.

Stravovací službu může osoba, která ji provozuje, poskytovat pouze v provozovně, která **vyhovuje hygienickým požadavkům** na umístění, stavební konstrukci, prostorové a dispoziční uspořádání, zásobování vodou, vytápění, osvětlení, odstraňování odpadních vod, větrání a vybavení.


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

Provozovatel potravinářského podniku provozující stravovací službu je dále povinen:

- k výrobě a přípravě pokrmů používat jen látky, suroviny, polotovary a potraviny, které vyhovují stanoveným požadavkům nebo vydaným rozhodnutím orgánu ochrany veřejného zdraví; látky, suroviny, polotovary a potraviny skladovat za stanovených podmínek,

- dodržovat stanovené podmínky pro výrobu, přípravu, rozvoz, přepravu, značení, skladování a uvádění pokrmů do oběhu,
- zajistit, aby podávané pokrmy měly odpovídající smyslové vlastnosti a splňovaly výživové požadavky podle skupiny spotřebitelů, pro které jsou určeny,
- dodržovat při odběru a uchovávání vzorků pokrmů stanovený postup ,
- zajistit dodržování zákazu kouření ve stanoveném rozsahu.

Podmínky uvádění pokrmů do oběhu

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

Související legislativa



[Zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů](#)
[Vyhláška č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných](#)

Pro provozování stravovacích služeb, výrobu potravin a uvádění

potravin do oběhu platí tyto zásady osobní hygieny:

- pečování o tělesnou čistotu a před započítím vlastní práce, při přechodu z nečisté práce na čistou (například úklid, hrubá příprava), po použití záchodu, po manipulaci s odpady a při každém znečištění si umýt ruce v teplé vodě s použitím vhodného mycího, popřípadě dezinfekčního prostředku,
- nošení čistých osobních ochranných prostředků odpovídajících charakteru činnosti, zejména pracovní oděv, pracovní obuv a pokrývku hlavy při výrobě potravin a pokrmů. Udržování pracovního oděvu v čistotě a jeho vyměňování podle potřeby v průběhu směny. Při pracovní činnosti vyžadující vysoký stupeň čistoty nebo při vyšším riziku kontaminace používání jednorázových ochranných rukavic a ústní roušky,
- neopouštění provozovny v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a v pracovní obuvi,
- vyloučení jakéhokoliv nehygienického chování (například kouření, úpravy vlasů a nehtů),
- zajištění péče o ruce, nehty na ruku ostříhané na krátko, čisté, bez lakování, na ruku nenosit ozdobné předměty,
- ukládání použitého pracovního oděvu, jakož i občanského oděvu na místo k tomu vyčleněné; ukládání pracovního oděvu a občanského oděvu odděleně.

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

- udržování sanitárních zařízení (šaten, umýváren, sprch a záchodů) a pomocných zařízení (zařízení k umývání pracovní obuvi, sušení pracovních oděvů, ohříváren, místnosti pro odpočinek, prostor pro poskytování první pomoci a prostory pro uskladnění úklidových prostředků) a jejich vybavení v čistotě a provozu schopném stavu,
- skladování produktů a potravin určených pro stravovací službu jen v samostatném a označeném chladicím nebo mrazicím

zařízení, které je umístěno mimo prostor výroby, přípravy, skladování a oběhu (dále jen “prostor manipulace”) potravin a produktů, například v kanceláři, místnosti pro odpočinek nebo šatně,

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

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

1. Vzorky se odebírají do čistých vyvařených či vysterilizovaných nádob s uzávěrem.
2. K odběru se používají lžíce, naběračky a další pomůcky vyvařené nebo vysterilizované, které nejsou používány při vlastní přípravě pokrmů.
3. Každá součást pokrmů (například polévka, maso, omáčka, knedlíky, moučníky) musí být uchovávána v samostatné

vzorkovnici.

4. Je-li příloha součástí několika pokrmů (například brambory, knedlíky, rýže), lze uchovávat jen jeden vzorek. To platí i tehdy, je-li například maso ze stejné partie dodávky součástí několika pokrmů, lišících se jen například omáčkou nebo přílohou.
5. Jsou-li stejné pokrmy ze stejných potravin připravovány několika pracovními skupinami, uchovávají se vzorky od každé skupiny.
6. Každý vzorek musí mít hmotnost nejméně 100 g, u kusových výrobků odpovídající počet kusů, u tekutých pokrmů 100 ml. U jednoporcových balení pokrmů se uchovává celá porce.
7. Vzorky pokrmů odebrané v teplém stavu se ihned uzavřou, urychleně zchladí a uchovávají se v chladničce při teplotě do +4 °C.
8. Po uplynutí 48 hodin od výroby nebo doby použitelnosti se vzorky likvidují jako organický odpad. V případě soustředěného pracovního klidu se vzorky likvidují až po ukončení výdeje v první následující pracovní den.
9. O odebraných vzorcích se vede evidence, ve které se uvede:
 - datum odběru (případně hodina, jsou-li připravovány v různé dobu),
 - druh vzorku,
 - jméno zaměstnance, který odběr provedl.
10. Dokumenty o evidenci odběru vzorků se uchovávají 14 dnů ode dne odběru vzorků nebo 14 dnů ode dne likvidace vzorků.

Jedná se o systém, jehož kvalifikované používání vede k minimalizaci popřípadě až k vyloučení možných onemocnění či zdravotních poškození konzumentů potravin.

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.

Kritické body se stanoví v písemné nebo elektronické podobě.

Kritické body se evidují takto:

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