

BEZPEČNÁ TECHNOLOGIE.  
PRACOVNÍK  
OSOBNÍ A PROVOZNÍ HYGIENA

---

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

- **udržování sanitárních zařízení** (šaten, umýváren, sprch a záchodů) a pomocných zařízení (zařízení k umývání pracovní obuvi, sušení pracovních oděvů, ohříváren, místnosti pro odpočinek, prostor pro poskytování první pomoci a prostory pro uskladnění úklidových prostředků) a jejich vybavení v čistotě a provozu schopném stavu,
- skladování produktů a potravin 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,
- nepřechovávání předmětů nesouvisejících s výkonem pracovní činnosti v prostorách manipulace s potravinami a produkty,
- nepřipuštění vstupu **nepovolaných osob** do prostor manipulace s potravinami a produkty,

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

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

# Zásady čištění a dezinfekce

- Čištění:
  - Odstranění viditelných nečistot a snížení celkového počtu MO v prostředí, dosažení viditelné čistoty
  - Mechanická očista za pomoci roztoku detergentu cca 55 st. C podle sanitačního plánu nebo v případě viditelného znečištění povrchů
- Dezinfekce
  - Odstranění MO z prostředí, dosažení mikrobiologické čistoty
    - Fyzikální metody: pára nebo voda 80 st. C 2 min.
    - Chemické metody: dezinfekční prostředky vhodné pro použití v potravinářství (kyseliny, louhy, peroxidy, halogeny), koncentrace + doba působení
- 6 povinných etap čištění a dezinfekce:
  - (1) Odstranění nečistot, (2) Čištění, (3) Oplach, (4) Dezinfekce, (5) Oplach pitnou vodou, (6) Volné oschnutí
  - U prostředků s kombinovaným účinkem se etapa 2 až 4 spojuje do jediného kroku. Kombinované prostředky se vyznačují nižší účinností.

# Požadavky na zdravotní stav osob

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

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

- pečování o tělesnou čistotu a **před 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

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

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

# Standardizace v hygieně výživy

- Historie

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

- ISO 22.000

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