

LEGISLATIVA V PRÁCI NUTRIČNÍHO TERAPEUTA

STRAVOVACÍ SLUŽBA

Mgr. Aleš Peřina, Ph. D.

Ústav preventivního lékařství LF MU

aperina@med.muni.cz

místnost 316

vizitkové URL: <http://www.muni.cz/people/18452>



Pojmy

- **Zákon č. 258/2000 Sb. O ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, § 23 - 24**
 - Stravovací službou je výroba, příprava nebo rozvoz pokrmů za účelem jejich podávání v rámci provozované hostinské živnosti, ve školní jídelně, menze, při stravování osob vykonávajících vojenskou činnou službu, fyzických osob ve vazbě a výkonu trestu, v rámci zdravotních a sociálních služeb včetně lázeňské péče, při stravování zaměstnanců, podávání občerstvení a při podávání pokrmů jako součásti ubytovacích služeb a služeb cestovního ruchu.
 - Pokrmem je potravina včetně nápoje, kuchyňsky upravená studenou nebo teplou cestou nebo ošetřená tak, aby mohla být přímo nebo po ohřevu podána ke konzumaci v rámci stravovací služby
- **Vyhl. č. 195/2005 Sb., § 7 – příjem a ošetřování fyz. osob ve zdravotnických zařízeních a ústavech sociální péče**
 - Při manipulaci se stravou a při její přípravě se postupuje podle hyg. požadavků na stravovací služby

Základní povinnosti

- 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 upraveným prováděcím právním předpisem.

Další povinnosti

- k výrobě a přípravě pokrmů používat jen látky, suroviny, polotovary a potraviny, které vyhovují požadavkům stanoveným zvláštními právními předpisy
 - [Pojem bezpečnost potravin](#)
- používat jen technologické a pracovní postupy, které zajistí zdravotní nezávadnost podávaných pokrmů
 - [Kodex hygienických pravidel pro vařené a předvařené potraviny ve veřejném stravování, bezpečná technologie](#)
 - [Podmínky pro výdej pokrmů ve strav. službách, značení pokrmů vč. zchlazených a zmrazených](#)
- určit ve výrobě, přípravě, skladování, přepravě a uvádění do oběhu technologické úseky (kritické body), ve kterých je **největší riziko porušení zdravotní nezávadnosti pokrmů**, provádět jejich kontrolu a vést evidenci o kritických bodech, termínech a závěrech jejich kontrol
- zajistit, aby podávané pokrmy vyhovovaly mikrobiologickým a chemickým požadavkům upraveným prováděcím právním předpisem, měly odpovídající smyslové vlastnosti a splňovaly výživové požadavky podle skupiny spotřebitelů, pro které jsou určeny

Další povinnosti

- provádět opatření proti vzniku a šíření infekčních onemocnění a otrav z podávaných pokrmů
 - [Činnost epidemiologicky závažné a povinnost fyzických osob](#)
 - [Osobní a provozní hygiena](#)
 - Běžná ochranná/speciální ochranná DDD
- dodržovat při odběru a uchovávání vzorků pokrmů postup upravený prováděcím právním předpisem
- vypočítat a označit výživovou hodnotu podávaných pokrmů, u kterých uvádí na jídelním lístku výživové tvrzení
- při výrobě, přípravě, balení, rozvozu, přepravě, skladování a uvádění pokrmů do oběhu používat pouze bezpečné materiály a předměty
 - [Jaké vlastnosti má bezpečný materiál pro styk s potravinami a pokrmy?](#)
- zajistit pro zaměstnance vykonávající činnosti epidemiologicky závažné pravidelné proškolení k získání a udržení znalostí nutných k ochraně veřejného zdraví; o provedených školeních vést záznam.



Bezpečnost potravin

- Nařízení 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
- Potravina (pokrm) je bezpečná, není-li škodlivá pro zdraví z pohledu účinků
 - Okamžitých
 - Krátkodobých
 - Dlouhodobých
 - Na zdraví dalších generací
 - Kumulativně toxických
- ... a to s ohledem na zvláštní citlivosti určité skupiny strávnicků
- a nebo není-li nevhodná k lidské spotřebě např. z důvodu rozkladu, hniloby nebo cizích příměsí
- **Nařízení ES č. 852/2004 o hygieně potravin**
 - Primární odpovědnost za bezpečnost produktů nese provozovatel potravinářského podniku

Kodex hygienických pravidel pro vařené a předvařené potraviny ve veřejném stravování

Bezpečná technologie

- Rozmrazování
 - V lednici při teplotě do +4 st. C nebo pod tekoucí pitnou vodou ne déle, než 4 hodiny nebo v průmyslovém zařízení (mikrovlny)
- Tepelné opracování
 - S ohledem na zachování nutriční hodnoty, ale dostatečné ke zničení patogenních mikroorganismů (Codex alimentarius: menší porce 63 st. C, větší porce 74 st. C asi 5 min.)
 - Tuky a oleje nejvýše 180 st. C
- Porcování
 - Dokončit během 30 minut, pokud možno v samostatném prostředí s řízenou teplotou, tepelná regenerace na 75 st. C po dokončení porcování
- Zmrazování/zchlazování (při odloženém výdeji)
 - Zchlazení ze 60 na 10 st. C během 2 hodin a potom dochlazení na +4 st. C nebo zmrazení na -18 st. C a nižší



Označování a uvádění pokrmů do oběhu

- Vyhláška č. 137/2004 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných; § 25, § 37, § 48
- Údaje na obalu výrobku nebo dodacím listu:
 - Výrobce
 - Název pokrmu
 - Počet porcí
 - Hodina spotřeby (teplý pokrm), datum spotřeby (studený, zchlazený, zmrazený pokrm); u zchlazených a zmrazených pokrmů způsob ošetření
 - Označení diety
 - Dieta je výživovým tvrzením
- 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.
- Teplé pokrmy se uvádějí do oběhu tak, aby se dostaly ke spotřebiteli co nejdříve, a to za teploty nejméně +60 °C.
- Pokrmy v rámci léčebného procesu lze poskytovat v individuálním režimu za předpokladu zachování jejich zdravotní nezávadnosti.

Požadavky na fyzické osoby vykonávající činnosti epidemiologicky závažné

- § 19 - 20 zák. č. 258/2000 Sb. + § 4 vyhl. č. 195/2005 Sb. – lékařské prohlídky vykonávající činnosti epidemiologicky závažné
- Obecné požadavky
 - Zdravotní stav
 - Znalosti
 - Zdravotní průkaz
- Lékařské prohlídky
 - Při vydání zdravotního průkazu: lékař, který fyzickou osobu registruje nebo lékař závodně-preventivné péče
 - **Mimořádná: je-li postižena průjmovým, hnisavým nebo horečnatým onemocněním nebo jiným infekčním onemocněním a nebo byla v epidemiologicky významném kontaktu s nemocným s průjmovým onemocněním, virovou hepatidou nebo jiným závažným infekčním onemocněním na pracovišti, v domácnosti nebo v místě pobytu; provede kterýkoliv ošetřující lékař**

Osobní a provozní hygiena

- § 49 – 50 vyhl. č. 137/2004 Sb. ve znění 602/2006 Sb.
- Osobní hygiena:
 - Tělesná čistota, mytí rukou před zahájením práce a po přechodu z nečisté práce na čistou, používání osobních ochranných prostředků (oděv, obuv, pokrývka hlavy) a neopouštění provozovny v prac. oděvu, oddělené uložení osobního a pracovního oděvu, zákaz nehygienického chování (kouření, úpravy vlasů, nehtů)
- Provozní hygiena:
 - Údržba sanitárních a pomocných zařízení, zákaz odkládání osobních věci, nesouvisejících předmětů s výkonem práce, oddělené ukládání potravin a pokrmů zaměstnanců, zákaz vstupu nepovolaných osob, nepoužívání nádob od čistících a dezinfekčních prostředků na ukládání potravin a pokrmů

Obecné požadavky na předměty pro styk s potravinami a pokrmy

- Vyhláška č. 38/2001 Sb. v platném znění
- Obecné požadavky
 - Netoxické
 - Bez přítomnosti patogenních nebo podmíněně patogenních mikroorganismů
 - Neovlivňující senzorické znaky
 - Povrch hladký, bez kráterů a štěrbin
 - Odolné vůči korozi
 - Odolávající opakovanému čištění a dezinfekci
- Migrační zkoušky
 - Simulanty potravin

