


# Hygiena nemocničního stravování

MUDr. Bohdana Rezková, Ph.D.

Ústav ochrany a podpory zdraví LF MU

## Souborná zpráva KHS (říjen 2017)

- Salmonelová enteritis (A02): **HROMADNÝ VÝSKYT SURGAL**
- Bylo vykázáno 14 onemocnění u pracovníků zdravotnického zařízení SurGal Clinic (12 případů) a jejich rodinných příslušníků (2 případy). PP 26.9.-29.9. gastrointestinální potíže, ve 3 případech těžký průběh s nutností infuzní terapie. Ve 4 případech mikrobiologicky prokázána Salmonella enteritidis.
- Susp. zdroj – oběd připravený 25.9. (smažený hermelín s bramborem a tatarskou omáčkou) f. Rozvoz menu ve Střelicích (celkem 254 porcí, onemocnění u jiných odběratelů nehlášeno), expedovaný v 9:30 hod., ve výdejně vydávaný po 11:00 hod., celkem 25 porcí (AR = 56 %).
- V kuchyni i ve výdejně byl proveden SZD – **teplota stravy nebyla evidována, lze předpokládat, že při převozu stravy nebyl dodržen teplotní řetězec.** Protiepidemická opatření zajištěna.
-  příklad významného rizika transportu stravy

# Nemocniční strava



- Důležitá součást hospitalizačního režimu.
- Strava musí splňovat všechny výživové nároky dle typu onemocnění (popáleniny, polytraumata, ...) a dle věku a musí být mikrobiálně nezávadná.
- U hospitalizovaných pacientů je **vysoké riziko malnutrice** (základní onemocnění, léčebné a diagnostické postupy, změna stravovacích návyků, stres,...)

- ➔ Energetická a biologická hodnota stravy ovlivňuje průběh léčebného procesu!
- ➔ Mikrobiální kontaminace stravy může vést ke vzniku onemocnění.

Proces šíření  
infekce  
a  
rizika v  
nemocničním  
stravování

ZDROJ

PŘENOS

VNÍMAVÝ  
JEDINEC

# Epidemiologická specifika nemocničního stravovacího provozu

- Cílovými strávníky jsou převážně osoby s vážným základním onemocněním nebo velmi malé děti či staří lidé:
  - vyšší vnímavost k infekčním onemocněním (až 2x vyšší)
  - stačí i nízká infekční dávka
  - těžší průběh infekčních onemocnění (snížená imunita)
  - často velký počet strávníků
  - postižen může být při společné výrobě i ošetřující personál !

# Rizika mikrobiální kontaminace stravy

1. Humánní onemocnění s fekálně - orálním přenosem (např. žloutenka typu A, bacilární dysenterie, norovirózy,...)
2. Zoonózy – primárně nebo sekundárně kontaminovanými potravinami (např. salmonelózy, kampylobakteriόzy,...)
3. Alimentární intoxikace (např. stafylokoková enterotoxikóza)

# Nároky na mikrobiální zátěž stravy

- Běžná nemocniční strava (dietní systém)
- Speciální nízkomikrobní strava pro imunosuprimované pacienty
- Strava novorozenců a kojenců (mléčné kuchyňky, mléčné banky, hotové formule)
- Enterální výživa gastrickou sondou (většinou hotové formule)
- Parenterální výživa (sterilní, individuální příprava v lékárně)

# Stravování pacientů

- Výrobu a distribuci obvykle zajišťuje ústavní kuchyně.
- Jedná se o celodenní stravování.
- Provoz ústavní kuchyně podléhá běžné legislativě v oblasti stravování.
- Vyšší důraz kladen na minimalizaci rizika kontaminace stravy!



- Strava je dodávána nejčastěji tabletovým systémem.
- Tablety s pokrmem se otevírají až u pacienta.
- Tablety jsou převáženy ve vyhřívaných nebo izotermických vozících.



## Čajové kuchyňky

- Slouží k **rozdělování a výdeji stravy**, není-li zaveden tabletový systém (přeprava je na odd. víceporcová v termoportech).
- Slouží k **přípravě nápojů (čaje)** pro pitný režim pacientů (u automatů je potřeba dbát na hygienickou údržbu).
- Musí být vybavena pro **oddělené mytí stolního a provozního nádobí**. Nádobí se **neotírá, nechává se oschnout**, případně se umývá v myčce nádobí (nutná kontrola mycího procesu!).
- Musí mít umyvadlo s tekoucí vodou pro personál, chladničku, nádobu na odpadky, dezinfikovatelné povrchy.
- **Houbičky na nádobí** se musí odkládat do roztoku dezinfekce.
- Hygienický režim čajových kuchyň je vhodné stanovit v písemné podobě v provozním řádu.
- Do prostoru čajové kuchyňky **nemají přístup pacienti**.
- Pro ukládání vlastní stravy pacientů musí být nejlépe vyčleněná chladnička.

# Přehled legislativy

- Nemocniční stravovací provozy podléhají stejné legislativě, jako všechny jiné provozovny stravovacích služeb.
- Základní legislativa pro hygienu stravovacích provozů:
- Přímou použitelný předpis **Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004** o hygieně potravin.
- **Zákon 258/2000 Sb.** o ochraně veřejného zdraví v aktuálním znění.
- Doplnujícím prováděcím předpisem v ČR je **vyhláška č. 137/2004** ve znění novely vyhlášky č. 602/2006 o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných.

# Hygienické požadavky na stravovací provozy

1. **Dokumentace** (ohlášení činnosti, ZP, HACCP...)
2. **Školení** (záznam o školení)
3. **Osobní hygiena** (pracovní oděv, obuv, chování)
4. **Provozní hygiena** (udržování čistoty)
5. **Stavebně technický stav** (údržba, opravy, malování, VZT...)
6. **Suroviny** (dodací listy, přejímka, reklamace)
7. **Zacházení s potravinami** (křížení, teploty, značení,...)
8. **Chladicí řetězec záznamy o kontrole teploty**
9. **Nakládání s odpadem** (smlouva o odvozu)
10. **Postupy regulace škůdců** (smlouva a doklad o DD)
11. **Sanitace** (sanitační řád)
12. **Kvalita vody** - protokoly (u studny)

Hygienické  
požadavky na  
výkon činností  
epidemiologicky  
závažných a  
ubytovací služby  
(zákon č. 258/2000 Sb.  
Díl 4)  
§19

- Za činnosti epidemiologicky závažné se považují **provozování stravovacích služeb, výroba potravin, uvádění potravin do oběhu**, výroba kosmetických přípravků, provozování úpraven vod a vodovodů, provozování holičství, kadeřnictví, pedikúry, manikúry, solária, kosmetických, masérských, regeneračních nebo rekondičních služeb, provozování živnosti, při níž je porušována integrita kůže.
- ....("fyzické osoby vykonávající činnosti epidemiologicky závažné") **musí mít zdravotní průkaz a znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví.**

Hygienické  
požadavky na  
výkon činností  
epidemiologicky  
závažných a  
ubytovací služby  
(zákon č. 258/2000 Sb.

Díl 4)

§20

Fyzická osoba vykonávající činnosti epidemiologicky závažné je  
povinna:

- a) ....
- b) ....
- c) mít u sebe zdravotní průkaz a na vyzvání ho předložit orgánu ochrany veřejného zdraví,
- d) uplatňovat při pracovní činnosti znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví a dodržovat zásady osobní a provozní hygieny v rozsahu upraveném v prováděcím právním předpise.

Hygienické  
požadavky na  
výkon činností  
epidemiologicky  
závažných a  
ubytovací služby  
(zákon č. 258/2000 Sb.

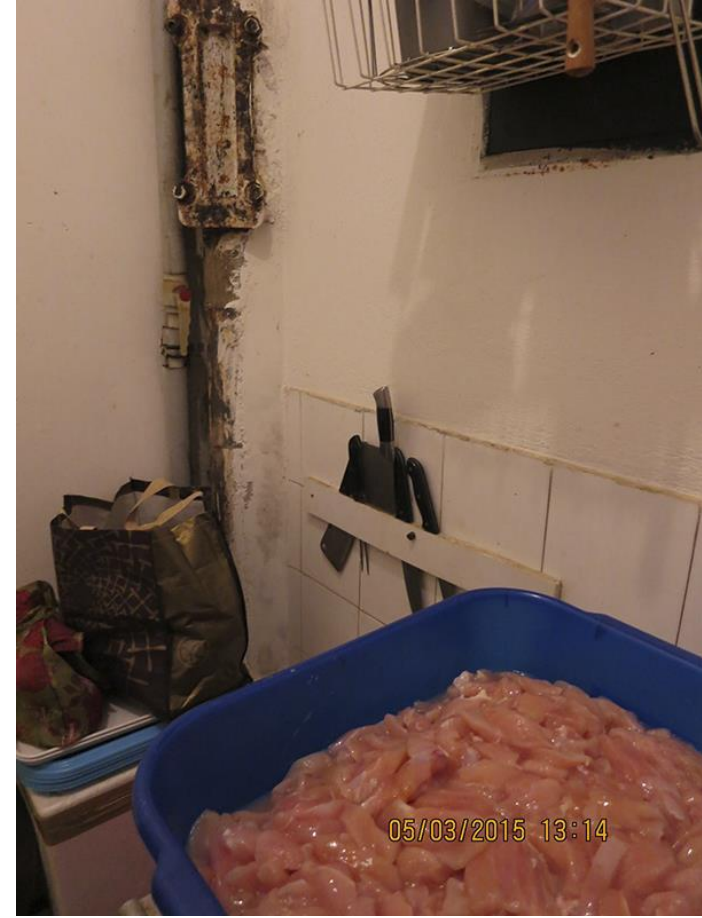
Díl 4)

§23

### **Další podmínky provozování stravovacích služeb:**

- 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 přímo použitelnými předpisy Evropské unie na úseku potravinového práva.

# Hygienické kontroly KHS



# Nařízení... č.852/2004 Kapitola II

## Povinnosti provozovatelů potravinářských podniků

### Článek 3 Obecná povinnost

- Provozovatel potravinářského podniku zajistí, aby ve všech fázích výroby, zpracování a distribuce potravin pod jeho kontrolou splňovaly odpovídající hygienické požadavky stanovené v tomto nařízení.

### Článek 5 Analýza rizika a kritické kontrolní body

- 1. Provozovatelé potravinářských podniků vytvoří a zavedou jeden nebo více stálých postupů založených na zásadách HACCP a postupují podle nich.
- 2. Zásady HACCP ve smyslu odstavce 1 spočívají: (viz dále)
- .....



Nařízení...  
č.852/2004  
Kapitola II

Zásady HACCP  
I

- a) v **identifikaci všech rizik**, kterým musí být předcházeno nebo která musí být vyloučena či omezena na přijatelnou úroveň,
- b) v **identifikaci kritických kontrolních bodů** na úrovních, v nichž je kontrola nezbytná pro předcházení riziku, pro jeho vyloučení nebo pro jeho omezení na přijatelnou úroveň,
- c) ve **stanovení kritických limitů** v kritických kontrolních bodech, které s ohledem na předcházení identifikovanému riziku, jeho vyloučení nebo jeho omezení oddělují přijatelnost a nepřijatelnost,
- d) ve stanovení a použití účinných **monitorovacích postupů** v kritických kontrolních bodech,
- e) ve stanovení **nápravných opatření**, jestliže z monitorování vyplývá, že kritický kontrolní bod není zvládnán,

Nařízení...  
č.852/2004  
Kapitola II

Zásady HACCP  
II

- f) ve stanovení pravidelně prováděných postupů k **ověřování účinného fungování** opatření uvedených v písmenech a) až e);
- g) ve vytvoření dokladů a záznamů odpovídajících typu a velikosti potravinářského podniku, jejichž účelem je **prokázat účinné používání opatření** uvedených v písmenech a) až f).
- Při každé změně výrobku, procesu nebo fáze přezkoumají provozovatelé potravinářských podniků tento postup a provedou v něm nezbytné změny.

Nařízení...  
č.852/2004  
Příloha II  
Kapitola I  
Obecné  
požadavky na  
potravinářské  
prostory  
(mimo prvovýrobu)

I

1. Potravinářské prostory musí být **udržovány v čistotě a v dobrém stavu.**
2. **Uspořádání, vnější úprava, konstrukce, poloha a velikost** potravinářských prostor musí:
  - a) **umožňovat odpovídající údržbu, čištění nebo dezinfekci,** vylučovat nebo **minimalizovat kontaminaci z ovzduší** a poskytovat dostatečný pracovní prostor pro hygienické provedení všech postupů;
  - b) být takové, **aby se zabránilo** hromadění nečistot, styku s toxickými materiály, odlučování částic do potravin a vytváření kondenzátu nebo nežádoucích plísní na površích,
  - c) umožňovat **správnou hygienickou praxi,** včetně ochrany před kontaminací a zejména regulace škůdců, a
  - d) poskytovat, je-li to nezbytné, **odpovídající kapacity s vhodnými teplotními podmínkami** pro manipulaci s potravinami a pro jejich skladování při vhodných teplotách a s možností monitorovat, a je-li to nezbytné, zaznamenávat jejich teplotu.

Nařízení...  
č.852/2004  
Příloha II  
Kapitola I  
Obecné  
požadavky na  
potravinářské  
prostory  
(mimo prvovýrobu)

II

- 3. K dispozici musí být **dostatečný počet splachovacích záchodů** připojených na účinný kanalizační systém. Záchody nesmí vést přímo do prostor, kde se manipuluje s potravinami.
- 4. K dispozici musí být **dostatečný počet umyvadel** na mytí rukou, vhodně rozmístěných a označených. Umyvadla na mytí rukou **musí být vybavena přívodem teplé a studené tekoucí vody, prostředky na mytí rukou a hygienické osušení**. Jeli to nezbytné, musí být zařízení na mytí potravin odděleno od zařízení na mytí rukou.
- 5. K dispozici musí být vhodné a dostatečné prostředky pro přirozené nebo nucené větrání. **Nesmí docházet k tomu, aby proudění vzduchu při nuceném větrání směřovalo ze znečištěné oblasti do čisté**. Ventilační systémy musí být konstruovány takovým způsobem, aby umožňovaly snadný přístup k filtrům a ostatním součástem vyžadujícím čištění nebo výměnu.

Nařízení...  
č.852/2004  
Příloha II  
Kapitola I  
Obecné  
požadavky na  
potravinářské  
prostory  
(mimo prvovýrobu)

III

- 6. **Sanitární zařízení** musí být vybavena odpovídajícím přirozeným nebo nuceným větráním.
- 7. Potravinářské prostory musí mít náležité přírodní nebo umělé osvětlení.
- 8. Kanalizační zařízení musí odpovídat požadovanému účelu. Musí být navržena a konstruována takovým způsobem, aby nevzniklo riziko kontaminace. Pokud jsou kanalizační kanály zcela nebo částečně otevřené, musí být navrženy tak, aby bylo zajištěno, že odpad neteče ze znečištěné oblasti směrem k čisté oblasti nebo do ní, zejména u oblastí, kde se manipuluje s potravinami, které mohou představovat vysoké riziko pro konečného spotřebitele.
- 9. Vyžaduje-li to hygiena, musí být zajištěna vhodná příslušenství pro převlékání pracovníků.
- 10. **Čisticí a dezinfekční prostředky nesmí být skladovány v oblastech, ve kterých se manipuluje s potravinami.**

Nařízení...  
č.852/2004  
Příloha II  
Kapitola II

Zvláštní požadavky na  
prostory pro přípravu,  
ošetření nebo zpracování  
potravin  
I

(mimo prvovýrobu a stánkový  
prodej)

- a) **podlahové povrchy** udržovány v bezvadném stavu a musí být **snadno čistitelné, a je-li to nezbytné, snadno dezinfikovatelné**. To vyžaduje použití odolných, nenasákavých, omyvatelných a netoxických materiálů, pokud provozovatelé potravinářských podniků nepřesvědčí příslušný orgán o vhodnosti jiných použitých materiálů. Popřípadě musí podlahy umožňovat vyhovující odvod vody z povrchu;
- b) **povrchy stěn** udržovány v bezvadném stavu a musí být snadno čistitelné, a je-li to nezbytné, snadno dezinfikovatelné. To vyžaduje použití odolných, nenasákavých, omyvatelných a netoxických materiálů a **hladký povrch až do výšky odpovídající pracovním operacím**, pokud provozovatelé potravinářských podniků nepřesvědčí příslušný orgán o vhodnosti jiných použitých materiálů;

Nařízení...  
č.852/2004  
Příloha II  
Kapitola II

Zvláštní požadavky na  
prostory pro přípravu,  
ošetření nebo zpracování  
potravin  
II

(mimo prvovýrobu a stánkový  
prodej)

- c) **stropy** (nebo v provozech bez stropů vnitřní povrch střechy) a stropní instalace konstruovány a opatřeny takovou konečnou úpravou, aby se zabránilo hromadění nečistot a omezila kondenzace, růst nežádoucích plísní a odlučování částeček;
- d) **okna a jiné otvory** konstruovány tak, aby se zabránilo hromadění nečistot. Okna a otvory, které jsou otevíratelné do vnějšího prostředí, musí být, je-li to nezbytné, **vybaveny sítěmi proti hmyzu**, které lze při čištění snadno vyjmout. **Pokud by otevřenými okny mohlo dojít ke kontaminaci, musí okna během výroby zůstat zavřená a zajištěná;**
- e) **dveře** snadno čistitelné, a je-li to nezbytné, snadno dezinfikovatelné. To vyžaduje použití hladkých a nenasákavých povrchů, pokud provozovatelé potravinářských podniků nepřesvědčí příslušný orgán o vhodnosti jiných použitých materiálů;
- f) **povrchy** (včetně povrchů zařízení) v oblastech, kde se manipuluje s potravinami a zejména povrchy přicházející do styku s potravinami **udržovány v bezvadném stavu a snadno čistitelné, a je-li to nezbytné, snadno dezinfikovatelné.** To vyžaduje použití hladkých, omyvatelných, korozivzdorných a netoxických materiálů, pokud provozovatelé potravinářských podniků nepřesvědčí příslušný orgán o vhodnosti jiných použitých materiálů.

Nařízení...  
č.852/2004  
Příloha II  
Kapitola IV

PŘEPRAVA

- 1. Dopravní prostředky nebo kontejnery používané pro přepravu potravin **musí být udržovány v čistotě a v dobrém stavu**, aby chránily potraviny před kontaminací a podle potřeby musí být navrženy a konstruovány tak, aby umožnily odpovídající čištění nebo dezinfekci.
- 2. Skříně ve vozidlech nebo kontejnery se **nesmí používat na přepravu ničeho jiného** než potravin, pokud by to mohlo způsobit kontaminaci.
- .....
- 7. Je-li to nezbytné, musí být dopravní prostředky nebo kontejnery používané pro přepravu potravin schopné udržovat potraviny při **vhodných teplotách a musí umožňovat monitorování těchto teplot.**



Nařízení...  
č.852/2004  
Příloha II  
Kapitola V

Požadavky na  
zařízení

1. Všechny předměty, instalace a zařízení, se kterými přicházejí potraviny do styku, musí být
  - a) důkladně očištěny, a je-li to nezbytné, dezinfikovány. Čištění a dezinfekce se musí provádět tak často, aby se vyloučilo riziko kontaminace;
  - .....



Nařízení...  
č.852/2004  
Příloha II  
Kapitola VI

Potravinářské  
odpady

- 1. Potravinářské odpady, nepoživatelné vedlejší produkty a jiný odpad **musí být odstraňovány z prostor, kde se nacházejí potraviny, co nejrychleji**, aby nedocházelo k jejich hromadění.
- 2. Potravinářské odpady, nepoživatelné vedlejší produkty a jiné odpady se **musí ukládat do uzavíratelných nádob**, pokud provozovatelé potravinářských podniků nepřesvědčí příslušný orgán o vhodnosti jiných typů nádob nebo odklízecích systémů. Tyto nádoby musí mít vhodnou konstrukci, musí být udržovány v bezvadném stavu a podle potřeby musí být snadno čistitelné a dezinfikovatelné.
- 3. Musí být učiněna přiměřená opatření pro skladování a odstraňování potravinářských odpadů, nepoživatelných vedlejších produktů a jiných odpadů. **Úložiště odpadů** musí být navržena a spravována tak, aby bylo možné je udržovat v čistotě, a je-li to nezbytné, bez zvířat a škůdců.
- 4. Všechny odpady musí být **likvidovány hygienickým a ekologickým způsobem** v souladu s právními předpisy Společenství použitelnými k tomuto účelu a nesmí představovat přímý ani nepřímý zdroj kontaminace.

Nařízení...  
č.852/2004  
Příloha II  
Kapitola VII

Zásobování  
vodou

- 1. a) Musí být zajištěno dostatečné zásobování pitnou vodou, která musí být použita vždy, kdy je nezbytné zajistit, aby nedošlo ke kontaminaci potravin.
- .....
- 4. **Led**, který přichází do styku s potravinou nebo který může kontaminovat potravinu, musí být vyroben z pitné vody nebo v případě použití pro chlazení nedělených produktů rybolovu z čisté vody. Jeho výroba, manipulace s ním a skladování musí probíhat v takových podmínkách, aby byl chráněn před kontaminací.
- .....

# Hygienické kontroly KHS



Vyhláška č.  
137/2004 Sb.  
o hygienických  
požadavcích na  
stravovací služby a  
o zásadách osobní  
a provozní hygieny  
při činnostech  
epidemiologicky  
závažných

## HLAVA II

Hygienické požadavky na přípravu a výrobu pokrmů, jejich rozvoz, přepravu, skladování, označování a uvádění do oběhu

### §25 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 stupňů C.** Teplým pokrmem se pro účely této vyhlášky rozumí potravina kuchyňsky upravená ke konzumaci v teplém stavu nebo udržovaná v teplém stavu po dobu uvádění do oběhu, rozvozu nebo přepravy.

Vyhláška č.  
137/2004 Sb.  
o hygienických  
požadavcích na  
stravovací služby a  
o zásadách osobní  
a provozní hygieny  
při činnostech  
epidemiologicky  
závažných  
II

### HLAVA III

#### § 38 Způsob stanovení kritických bodů a jejich evidence

- (1) Kritické body se stanoví **v písemné nebo elektronické podobě.**
- (2) Kritické body se evidují takto:
  - a) změny systému kritických bodů po dobu 1 roku,
  - b) monitorovací postupy v kritických bodech **po dobu 14 dnů** od data výroby pokrmu, rozpracovaného pokrmu nebo polotovaru (dále jen "produkt"),
  - c) překročení kritických limitů a nápravná **opatření po dobu 14 dnů** od data výroby produktu,
  - d) **výsledky ověřování** účinného fungování kritických bodů po dobu **1 roku.**

Vyhláška č.  
137/2004 Sb.  
o hygienických  
požadavcích na  
stravovací služby a  
o zásadách osobní  
a provozní hygieny  
při činnostech  
epidemiologicky  
závažných

III

## 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, 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.

Vyhláška č.  
137/2004 Sb.  
o hygienických  
požadavcích na  
stravovací služby a  
o zásadách osobní  
a provozní hygieny  
při činnostech  
epidemiologicky  
závažných  
IV

## HLAVA V

### Požadavky na přípravu a podávání pokrmů v rámci zdravotní péče a sociálních služeb

#### § 47 Mateřské mléko.....

#### § 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.



Vyhláška č.  
137/2004 Sb.  
o hygienických  
požadavcích na  
stravovací služby a  
o zásadách osobní  
a provozní hygieny  
při činnostech  
epidemiologicky  
závažných



§ 49 (1) Pro provozování stravovacích služeb, výrobu potravin a uvádění potravin do oběhu platí tyto **zásady provozní hygieny**:

- a) **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**,
- b) skladování **produktů a potravin neurčených 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,
- c) **nepřechovávání předmětů** nesouvisejících s výkonem pracovní činnosti v prostorách manipulace s potravinami a produkty,
- d) nepřipuštění vstupu nepovolaných osob do prostor manipulace s potravinami a produkty,
- e) **odkládání osobních věcí, občanského oděvu a obuvi** pouze v šatně nebo ve vyčleněném prostoru,

**Vyhláška č.  
137/2004 Sb.**  
o hygienických  
požadavcích na  
stravovací služby a  
o zásadách osobní  
a provozní hygieny  
při činnostech  
epidemiologicky  
závažných

VI

- **f) pro úklid používání jen mycích, čisticích a dezinfekčních prostředků, které jsou určeny pro potravinářství,**
- **g) nekouření** v prostorách manipulace s potravinami a produkty a v prostorách, kde se myje nádobí,
- **h) skladování čisticích prostředků a přípravků** pro provádění běžné ochranné dezinfekce, dezinfekce a deratizace v originálních obalech mimo prostory manipulace s potravinami a produkty,
- **i) nepoužívání nádob a obalů určených pro potraviny** a produkty k úschově čisticích přípravků a přípravků pro provádění běžné ochranné dezinfekce, dezinfekce 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.**

Vyhláška č.  
137/2004 Sb.  
o hygienických  
požadavcích na  
stravovací služby a  
o zásadách osobní  
a provozní hygieny  
při činnostech  
epidemiologicky  
závažných  
VII

§ 50 Pro provozování stravovacích služeb, výrobu potravin a uvádění potravin do oběhu platí tyto **zásady osobní hygieny**:

- a) pečování o tělesnou čistotu a před započítáním 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**

# Hygienické kontroly KHS



- <https://www.youtube.com/watch?v=RmkXiWmMM9c>