

## VYBRANÁ USTANOVENÍ

### ČÁST 3

#### ZÁSADY PROVOZNÍ A OSOBNÍ HYGIENY PŘI ČINNOSTECH EPIDEMIOLOGICKY ZÁVAŽNÝCH

##### § 49

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

g) nekouření v prostorách manipulace s potravinami a produkty a v prostorách, kde se myje nádobí,

##### § 50

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

d) vyloučení jakéhokoliv nehygienického chování (například kouření, úpravy vlasů a nehtů),

137/2004 Sb.

# CELÝ PŘEDPIS

## VYHLÁŠKA

ze dne 17. března 2004

o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných

Změna: 602/2006 Sb.

Ministerstvo zdravotnictví stanoví podle § 108 odst. 1 zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění zákona č. 274/2003 Sb., (dále jen "zákon") k provedení § 7 odst. 1, § 20 písm. d), § 23 odst. 3 a § 24 odst. 1 písm. c) až e) a g) a odst. 2 zákona:

### ČÁST 1

#### ÚVODNÍ USTANOVENÍ

##### § 1

##### Úvodní ustanovení

(1) Tato vyhláška upravuje v návaznosti na přímo použitelné předpisy Evropských společenství<sup>1)</sup>

- a) některé podmínky uvádění pokrmů do oběhu,
- b) některé podmínky značení pokrmů,
- c) základní podmínky pro přípravu a podávání pokrmů v rámci zdravotních a sociálních služeb,
- d) způsob stanovení kritických bodů a jejich evidence,
- e) postup při odběru a uchování vzorků vyrobených pokrmů a
- f) zásady osobní a provozní hygieny pro výkon činností epidemiologicky závažných.

(2) Minimální hygienické požadavky a zásady pro provozování stravovacích služeb, minimální požadavky na provozovny stravovacích služeb a mikrobiologické požadavky na potraviny stanoví přímo použitelné předpisy Evropských společenství<sup>1)</sup>.

##### § 2

zrušen

## ČÁST 2

### HYGIENICKÉ POŽADAVKY NA STRAVOVACÍ SLUŽBY

#### HLAVA I

zrušena

§ 3

zrušen

§ 4

zrušen

§ 5

zrušen

§ 6

zrušen

nadpis vypuštěn

§ 7

zrušen

§ 8

zrušen

§ 9

zrušen

§ 10

zrušen

§ 11

zrušen

§ 12

zrušen

§ 13

zrušen

§ 14

zrušen

## HLAVA II

### HYGIENICKÉ POŽADAVKY NA PŘÍPRAVU A VÝROBU POKRMŮ, JEJICH ROZVOZ, PŘEPRAVU, SKLADOVÁNÍ, OZNAČOVÁNÍ A UVÁDĚNÍ DO OBĚHU

§ 15

zrušen

§ 16

zrušen

§ 17

zrušen

§ 18

zrušen

§ 19

zrušen

§ 20

zrušen

§ 21

zrušen

§ 22

zrušen

§ 23

zrušen

§ 24

zrušen

§ 25

Podmínky uvádění pokrmů do oběhu

Pokrmu 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 kuchařsky upravená ke konzumaci v teplém stavu nebo udržovaná v teplém stavu po dobu uvádění do oběhu, rozvozu nebo přepravy.

§ 26

zrušen

§ 27

zrušen

§ 28

zrušen

§ 29

zrušen

§ 30

zrušen

§ 31

zrušen

§ 32

zrušen

nadpis vypuštěn

§ 33

zrušen

§ 34

zrušen

§ 35

zrušen

§ 36

zrušen

§ 37

Označování rozpracovaných pokrmů, polotovarů, cukrářských výrobků a pokrmů

(1) Teplé pokrmy, dodávané mimo provozovnu, a zchlazené a zmrazené pokrmy ve víceporcovém balení se označují obchodní firmou nebo názvem výrobce a jeho sídlem, jde-li o právnickou osobu, nebo místem podnikání, jménem, popřípadě jmény a příjmením, jde-li o fyzickou osobu; názvem pokrmu, údajem o množství porcí, datem výroby a datem spotřeby u zchlazených a zmrazených pokrmů a hodinou spotřeby u teplých pokrmů. Dietní pokrmy se označují druhem diety. Jde-li o zchlazené nebo zmrazené pokrmy, musí výrobce uvést na obalu nebo dodacím listu skladovací podmínky a způsob ohřevu. Zchlazeným pokrmem se pro účely této vyhlášky rozumí teplý nebo studený pokrm, který byl po ukončení výroby neprodleně zchlazen na teplotu +4 stupně C a nižší ve všech částech pokrmu; zmrazeným pokrmem se rozumí pokrm, který byl po ukončení výroby neprodleně zmražen na teplotu -18 stupňů C a nižší ve všech částech pokrmu.

(2) Studené pokrmy a nebalené cukrářské výrobky, které jsou podávány v rámci stravovací služby, se na skupinovém balení označují názvem, údajem o množství porcí (kusů) a datem, popřípadě hodinou použitelnosti. Studeným pokrmem se pro účely této vyhlášky rozumí potravina kuchyňsky upravená ke konzumaci za studena a uchovávaná v chladu po dobu uvádění do oběhu, rozvozu nebo přepravy; cukrářským výrobkem se rozumí výrobek, jehož základem je zpravidla pekařský výrobek, který je dohotoven pomocí náplní, polev, ozdob a kusového ovoce, jakož i výrobek cukrářského charakteru připravený z dehydratovaných směsí nebo jiných potravin (například pěny, šlehané krémy, korpusy, želé, poháry).

(3) Na obalech jednotlivých porcí zchlazených nebo zmrazených pokrmů, balených studených pokrmů a cukrářských výrobků uváděných do oběhu musí být vyznačena obchodní firma nebo název výrobce a jeho sídlo, jde-li o právnickou osobu, nebo místo podnikání, jméno, popřípadě jména a

příjmení, jde-li o fyzickou osobu; název pokrmu, údaj o jeho množství, datum použitelnosti nebo minimální trvanlivosti, údaj o teplotě skladování, a jde-li o zchlazené a zmrazené pokrmy, též údaj o způsobu ohřevu. Jde-li o teplé pokrmy v jednorčcovém balení, musí být spotřebitel vhodným způsobem informován o názvu pokrmu a době spotřeby.

(4) 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. Jde-li o nebalené cukrářské výrobky či studené pokrmy, musí podle jejich charakteru informace pro spotřebitele obsahovat údaj o době použitelnosti, popřípadě o skladovací teplotě.

(5) V provozovně vyrobené polotovary a rozpracované pokrmy musí být při skladování vhodným způsobem označeny datem výroby a spotřeby. Při expedici ke zpracování mimo provozovnu, ve které byly vyrobeny, se označují na obalu nebo dodacím listu obchodní firmou nebo názvem výrobce a jeho sídlem, jde-li o právnickou osobu, nebo místem podnikání, jménem, popřípadě jmény a příjmením, jde-li o fyzickou osobu, a vždy se uvedou skladovací podmínky. Polotovarem se pro účely této vyhlášky rozumí kuchyňsky upravená potravina určená pouze k tepelnému zpracování; rozpracovaným pokrmem se rozumí kuchyňsky opracovaná potravina ve všech fázích přípravy a výroby určená k další kuchyňské úpravě před konzumací v teplém nebo studeném stavu.

(6) Na obalu zmrzlinové směsi vyrobené pro potřebu provozovny musí být uveden název výrobku<sup>11</sup>), datum a přesný čas výroby. Je-li zmrzlinová směs rozvážena, musí být na obalu výrobku uvedena obchodní firma nebo název výrobce a jeho sídlo, jde-li o právnickou osobu, nebo místo podnikání a jméno a příjmení, jde-li o fyzickou osobu, název výrobku<sup>11</sup>), údaj o jeho množství, datum výroby, datum spotřeby a údaj o skladovací teplotě.

### HLAVA III

#### STANOVENÍ KRITICKÝCH BODŮ A ODBĚR VZORKŮ

##### § 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.

§ 39

Postup při odběru a uchovávání vzorků vyrobených pokrmů

Při odběru vzorků vyrobených pokrmů a jejich uchovávání se postupuje podle zásad upravených v příloze č. 5 k této vyhlášce.

#### HLAVA IV

zrušena

§ 40

zrušen

§ 41

zrušen

§ 42

zrušen

§ 43

zrušen

§ 44

zrušen

§ 45

zrušen

#### 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,<sup>12</sup>) 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 přepravech. 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 lahví 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.

## § 47

### Mateřské mléko

(1) Provozovatel banky mateřského mléka a sběrný mateřského mléka je povinen zajistit jeho kvalitu a zdravotní nezávadnost. Bankou mateřského mléka je pracoviště provádějící sběr, kontrolu zdravotní nezávadnosti, skladování a distribuci mateřského mléka mimo vlastní zdravotnické zařízení. Sběrnou mateřského mléka je pracoviště provádějící sběr, kontrolu zdravotní nezávadnosti a skladování mateřského mléka pouze pro potřebu vlastního zdravotnického zařízení.

(2) Požadavky na manipulaci s mateřským mlékem:

a) čerstvé mateřské mléko bez pasterace (pouze matka pro vlastní dítě) musí být skladováno při teplotě +4 stupně C a spotřebováno do 24 hodin,

b) v ostatních případech musí být mateřské mléko vždy pasterováno. Pasterované mateřské mléko musí být skladováno při teplotě +4 stupně C a spotřebováno do 48 hodin. Pasterace musí probíhat při teplotě nejméně +62,5 stupňů C po dobu 30 minut. Po pasteraci se mléko bez prodlení zchladí na teplotu +4 stupně C. Takto ošetřené mléko musí být označeno datem pasterace a datem spotřeby,

c) kontrola zdravotní nezávadnosti mléka musí být prováděna před pasterací a po pasteraci,

d) mražené pasterované mateřské mléko musí být skladováno při teplotě -18 stupňů C a spotřebováno nejdéle do 3 měsíců. Zmrazení mléka na

teplotu -18 stupňů C musí být provedeno co nejrychleji a nejúčinněji. Takto ošetřené mléko musí být označeno datem pasterace a datem spotřeby,

e) rozmrazování mateřského mléka je možno provádět

1. v chladicím zařízení při teplotě nejvýše + 4 stupně C, nebo
2. pod studenou tekoucí vodou,

f) rozmrazené mléko musí být skladováno při teplotě +4 stupně C a musí být spotřebováno nejdéle do 24 hodin od vyskladnění z mrazicího zařízení. K rozmrazování nesmí být použito mikrovlnné zařízení. Rozmrazené mléko musí být označeno datem a hodinou vyskladnění z mrazicího zařízení,

g) ohřev mateřského mléka se provádí ve vodní lázni do teploty +37 stupňů C. K ohřevu nesmí být použito mikrovlnné zařízení,

h) distribuce mateřského mléka musí být zajištěna tak, aby nedošlo k porušení teplotního řetězce ošetřeného mléka,

i) mateřské mléko nespotebované ve stanovené lhůtě, či jednou rozmrazené se nesmí znovu mrazit, chladit a dále použít pro výživu kojenců a

j) při použití infuzní pumpy pro krmení nedonošených dětí se musí stříkačka s mateřským mlékem měnit po 4 hodinách.

## § 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.

### ČÁST 3

## ZÁSADY PROVOZNÍ A OSOBNÍ 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 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,
- c) nepřechevávání 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,
- 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.

(2) 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.

## § 50

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

- a) 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,
- 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.

## § 51

(1) Pro výrobu kosmetických prostředků, holičství, kadeřnictví, pedikúru, manikúru, kosmetické služby, masérské služby, pro provozování živnosti, při níž je porušována integrita kůže, a živnosti, při které se používají k péči o tělo speciální přístroje (například solária, myostimulátory), platí tyto zásady provozní hygieny:

- a) zajištění pracovních ploch a inventáře v takovém stavu, aby se daly snadno čistit a v případě potřeby dezinfikovat, a jejich udržování v takovém technickém stavu, aby nedošlo k ohrožení zdraví fyzických osob,
- b) označení, používání a ukládání pomůcek a prostředků určených k hrubému úklidu odděleně od pomůcek na čištění pracovních ploch a zařízení,
- c) ukládání odpadu kontaminovaného biologickým materiálem (například krev, hnís) odděleně od komunálního odpadu, do krytých, pevnostěnných,

nejlépe spalitelných nádob, bez další manipulace; vracení krytů na použité jednorázové jehly je nepřípustné,

d) nepřechovávání předmětů zaměstnanců, které nesouvisejí s výkonem práce, mimo vyhrazené místo,

e) zamezení vstupu nepovolaných osob a zvířat do zázemí provozovny s výjimkou vodícího psa nevidomé osoby a psa speciálně vycvičeného pro doprovod osoby s těžkým zdravotním postižením,

f) odkládání osobních věcí, občanského oděvu a obuvi zaměstnanců pouze v šatně nebo ve vyhrazeném prostoru; ukládání pracovního oděvu a občanského oděvu odděleně.

(2) Pro činnosti uvedené v odstavci 1, s výjimkou výroby kosmetiky, platí tyto další zásady provozní hygieny:

a) ukládání čistého prádla odděleně od použitého prádla; použité prádlo se skladuje samostatně, a to v nepropustných a uzavíratelných obalech, které musí být omyvatelné a dezinfikovatelné nebo na jedno použití; použité prádlo nesmí přijít do styku s čistým prádlem,

b) dosušování použitého prádla pouze v místnosti vyčleněné k tomuto účelu a nebo mimo provozní dobu poskytování služby,

c) používání čistého prádla nebo jednorázového materiálu vždy pro každého zákazníka,

d) provádění úklidu a čištění provozovny vždy po znečištění, nejméně však jednou denně, zpravidla na vlhko. Po ukončení obsluhy každého zákazníka řádné očištění pracovního místa, ukládání použitých nástrojů zvlášť od čistých,

e) ukládání směsného komunálního odpadu do kryté nádoby na odpadky, která se denně vyprazdňuje a dezinfikuje,

f) chránění oděvu zákazníka během poskytované služby v provozovnách holičství, kadeřnictví, pedikúry, manikúry a kosmetických služeb čistou rouškou,

g) při náhodné kontaminaci pokožky zaměstnance nebo zákazníka biologickým materiálem provedení dezinfekce dezinfekčním přípravkem s virucidním účinkem,

h) používání čistých a dezinfikovaných umyvadel, vaniček nebo mís k umývání pro každého zákazníka,

i) používání sterilních nástrojů, kterými je porušována integrita kůže (například depilační jehly, skalpely) a používání čistých a dezinfikovaných ostatních nástrojů k poskytnutí služby pro každého

zákazníka. Pracovní nástroje a pomůcky se po použití po každém zákazníkovi vždy řádně mechanicky očistí, omyjí horkou vodou s přídavkem saponátu, dezinfikují a opláchnou pitnou vodou,

j) okamžité překrytí ploch, předmětů a nástrojů kontaminovaných biologickým materiálem mulem nebo papírovou vatou namočenou v účinném dezinfekčním prostředku s virucidním účinkem. Po expozici se místo očistí a provede se úklid s použitím dezinfekčního prostředku; nástroje znečištěné biologickým materiálem se po dezinfekci dezinfekčním prostředkem s virucidním účinkem s předepsanou koncentrací a expozicí mechanicky očistí horkou vodou s přídavkem saponátu, usuší a sterilizují,

k) provádění dezinfekce nástrojů a plošné dezinfekce tak, aby byly dezinfekční prostředky s různými aktivními látkami pravidelně obměňovány.

## § 52

Při činnostech uvedených v § 51 odst. 1 platí tyto zásady osobní hygieny:

a) pečování o tělesnou čistotu; mytí rukou v tekoucí teplé vodě s použitím vhodného mycího (případně dezinfekčního) prostředku v umyvadle určeném pro mytí rukou personálu před a po každém poskytnutí služby, po použití záchodu, po manipulaci s odpady a při jiném znečištění; k osoušení rukou se používají osušecí či ručníky pro jednorázové použití,

b) nošení čistého pracovního oděvu a obuvi po celou provozní dobu. Používání ostatních osobních ochranných pracovních prostředků, které odpovídají prováděné pracovní činnosti a jsou čisté a bezpečné pro zdraví osob,

c) neopouštění provozovny v pracovním oděvu a v pracovní obuvi v průběhu pracovní doby.

Přechodná a závěrečná ustanovení

## § 53

(1) Rozhodnutí orgánu ochrany veřejného zdraví o prodloužení lhůty k úpravě provozu stravovacích služeb vydaná podle dosavadních právních předpisů zůstávají i nadále v platnosti.

(2) U staveb, které jsou kulturními památkami,<sup>18</sup> se požadavky na světlost výšku pracovišť podle ustanovení § 4 odst. 2 až 4 uplatní jen tehdy, pokud to stavebně technické důvody nevyklučují.

## § 54

Zrušuje se vyhláška č. 107/2001 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných.

§ 55

Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem 1. dubna 2004 s výjimkou ustanovení § 30 odst. 2 a § 38, která nabývají účinnosti dnem 1. května 2004.

Ministryně:

MUDr. Součková v. r.

Příl.1

zrušena

Příl.2

zrušena

Příl.3

zrušena

Příl.4

zrušena

Příl.5

Postup při odběru a uchování vzorků pokrmů výrobcem

1. Vzorky se odebírají do čistých vyvařených či vysterilizovaných nádob s uzávěrem, a to před ukončením výdeje pokrmů.

2. K odběru se používají lžíce, naběračky a další pomůcky vyvařené nebo vysterilizované, které nejsou používané při vlastní přípravě pokrmů.

3. Každá součást pokrmů (například polévka, maso, omáčka, knedlíčky, 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 jednorpcových 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 st. 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

a) datum odběru (případně hodina, jsou-li připravovány v různou dobu),

b) druh vzorku,

c) 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.

Příl.6

zrušena

1) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin.

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin, v platném znění.

Nařízení Komise (ES) 2073/2005 ze dne 15. listopadu 2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny.

2) § 139b zákona č. 50/1976 Sb., o územním plánování a stavebním řádu (stavební zákon), ve znění zákona č. 362/2003 Sb.

3) § 2 odst. 1 písm. a) zákona č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele, ve znění zákona č. 104/1995 Sb.

11) Vyhláška č. 77/2003 Sb., kterou se stanoví požadavky pro mléko a mléčné výrobky, mražené krémy a jedlé tuky a oleje, ve znění vyhlášky č. 124/2004 Sb.

15) Příloha č. 3 odst. 1 vyhlášky č. 490/2000 Sb., o rozsahu znalostí a



dalších podmínkách k získání odborné způsobilosti v některých oborech ochrany veřejného zdraví.

16) Vyhláška č. 440/2000 Sb., kterou se upravují podmínky předcházení vzniku a šíření infekčních onemocnění a hygienické požadavky na provoz zdravotnických zařízení a ústavů sociální péče.

17) Zákon č. 185/2001 Sb., o odpadech a o změně některých dalších zákonů, ve znění pozdějších předpisů.

18) Zákon č. 20/1987 Sb., o státní památkové péči, ve znění pozdějších předpisů.