

# Provozně organizační řád

## provozu stravování

# *Fakultní nemocnice Olomouc*

Provozovatel: *Fakultní nemocnice Olomouc, I. P. Pavlova 185/6,  
779 00 Olomouc*

IČ: 00098892 DIČ: CZ 00098892

Provozovna: *Provoz stravování Fakultní nemocnice Olomouc*

Sídlo provozovny: *I. P. Pavlova 185/6, 779 00 Olomouc*

Odpovědná osoba provozu: *Bc. Ivana Benešová, DiS, vedoucí provozu  
stravování*

*tel: 588 442 002*

*e-mail: ivana.benesova@fnol.cz*

Verze 2022-01-06

Zpracoval: *HASAP Consulting, s.r.o.*

Konzultace provedl: *Ing. Jana Nová*

Ke dni: *06. 01. 2022*

# O B S A H

- 1. Předmět a rozsah vykonávané činnosti, obecná organizační ustanovení**
- 2. Základní informace o provozu**
  - 2.1. Popis provozu a rozdělení podle provozních středisek
  - 2.2. Kapacita, sortiment, provozní doba
  - 2.3. Zaměstnanci v provozu – počet a rozdělení podle profese
- 3. Standardy výrobních činností a činností souvisejících – správná hygienická a výrobní praxe**
  - 3.1. Zásobování surovinami a zbožím a jejich skladování
  - 3.2. Příprava a výroba pokrmů
  - 3.3. Výdej pokrmů
  - 3.4. Mytí nádobí, technologického vybavení, úklid a čištění provozu
- 4. Vnitřní kontrola v provozovně**
- 5. Obecné povinnosti zaměstnanců**
  - 5.1. Povinnosti zaměstnanců v oblasti zacházení s potravinami
  - 5.2. Povinnosti zaměstnavatele v oblasti zacházení s potravinami
- 6. Hygienické předpisy, osobní hygiena pracovníků, pracovní oděv**
  - 6.1. Zásady provozní hygieny
  - 6.2. Osobní hygiena pracovníků, pracovní oděv
- 7. Zásady sanitace, úklid provozu**
  - 7.1. Sanitace provozu
  - 7.2. Úklid a čištění
- 8. Zásady dezinfekce**
- 9. Zásady dezinfekce a deratizace**
- 10. Hlavní zásady bezpečnosti práce**
- 11. Požární řád pro stravovací provoz**
- 12. Související předpisy a dokumenty**
  - 12.1. Související právní předpisy
  - 12.2. Výčet příloh (související dokumenty)
  - 12.3. Přehled změn dokumentu
  - 12.4. Záznam o proškolení zaměstnanců

# 1. Předmět a rozsah vykonávané činnosti, obecná organizační ustanovení

**Předmětem činnosti je poskytování stravovacích služeb formou výroby, výdeje všech druhů teplých, studených pokrmů v rozsahu dietního systému.**

Provoz stravování FN Olomouc garantuje vysoký standard poskytovaných služeb. Hlavní rozsah činnosti stravovacího provozu je zaměřen na skupiny strávníků tvořené pacienty nemocnice, jejími zaměstnanci, zaměstnanci provozu stravování, důchodci, cizími strávniky, studenty vysokých škol, děti jeslí a MŠ. Specifikem provozu stravování je výroba několika druhů pokrmů včetně dietního stravování a individuálních diet dle dietního systému souvisejících se zajištěním stravování pacientů nemocnice.

Z hlediska zabezpečení bezchybného chodu je nutné respektovat organizační zásady související především s:

- účelným a produktivním využíváním vybavení provozu
- pracovní náplní zaměstnanců a produktivním využitím pracovních sil
- zásadami bezpečnosti a PO při práci
- hygienickými předpisy (Zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví v platném znění, Vyhláška č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných v platném znění, Zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích v platném znění)
- hygienickými pravidly dle Nařízení Evropského parlamentu a Rady ES – zejména Nařízení č. 852/2004 v platném znění, Nařízení č. 1169/2011 v platném znění)

Smyslem činnosti je zabezpečit zejména:

- výběr vhodných dodavatelů, nákup potravin a ostatního materiálu pro výrobu
- skladování surovin a pomocného materiálu
- bezpečnou přípravu potravin
- bezpečnou a kvalitní přípravu teplých, dietních a studených pokrmů, pokrmů na objednávku (minutkové pokrmy)
- bezpečnou přípravou teplých i studených nápojů
- výdej pokrmů tabletovým způsobem
- výdej pokrmů mimo areál nemocnice
- výdej pokrmů v odbytových prostorách jídelny
- provádění všech souvisejících činností (mytí nádobí, likvidace odpadu, sanitace provozu atd.)

Výroba musí být organizována tak, aby umožňovala logický a bezpečný průběh práce při zachování hygienických a bezpečnostních předpisů s cílem uspokojování přání a potřeb klientů při zachování zdravotní nezávadnosti pokrmů.

*Dílčí doporučení:*

- provádět vhodný výběr a aktivní kontrolu dodavatelů
- pracovat dle přesných receptur pro výrobu pokrmů (včetně vlastních receptur), přičemž hlavním faktorem při sestavování jídelních lístků a nabídkových menu musí být schopnost bezpečného průběhu výroby a výdeje naplánovaných pokrmů
- postupovat při výrobě pokrmů a při následném výdeji dle zásad „Správné hygienické a výrobní praxe“

*1. Předmět a rozsah činnosti: Strana 2 (celkem 2)*

- určit ve všech fázích postupu výroby a uvádění na trh kritické body, důsledně v každodenní praxi provozovat a využívat zpracovaný systém kritických bodů (HACCP) jako součást vnitřní kontroly v provozu s cílem v předstihu zjistit závady a provést nápravná opatření a tím předejít možnému ohrožení zdraví spotřebitelů
- dodržovat vhodný sortiment pokrmů v rozsahu zpracovaného systému správné praxe a systému kritických bodů

## 2. Základní informace o provozu

### 2.1. Popis provozu a rozdělení podle provozních středisek

Provoz stravování je umístěn v rámci komplexu budov v areálu Fakultní nemocnice Olomouc, označení budovy WD. Provoz stravování je umístěn ve třech podlaží budovy (přízemí, 1NP, 2NP). Podlaží jsou mezi sebou propojena schodištěm a výtahem.

#### Přízemí

- příjmová část pro příjem potravin a zboží
- centrální skladové hospodářství (chladicí a mrazicí sklady, suché sklady potravin)
- hrubá a čistá přípravná zeleniny
- hrubá přípravná masa
- pomocné sklady (úklidová místnost, sklad chemie, sklad odpadu, sklad DKP, sklad obalů atd.)
- zázemí pro zaměstnance (šatny, sprchy, WC pro zaměstnance)
- administrativní část (kanceláře)

#### 1NP

- příruční sklady (chladicí a mrazicí sklady, suché sklady)
- sklad pečiva
- vytloukárna vajec
- čistá přípravná masa
- přípravná těsta
- varna vybavená varnou technologií odpovídající způsobu přípravy pokrmů, s pracovním úsekem pro porcování hotových pokrmů
- dietní kuchyně s pracovním úsekem pro porcování hotových pokrmů
- studená kuchyně
- mytí provozního nádobí
- tabletová linka
- mytí tabletu a tabletových vozů
- zázemí pro zaměstnance (denní místnost, WC pro zaměstnance)
- pomocné sklady (úklidová místnost, sklad chemie)
- administrativní část varny (šéfkuchař, nutriční terapeuti)

#### 2NP

- jídelna pro zaměstnance
- kantýna
- mytí bílého nádobí
- mytí příborů
- toalety
- administrativní část provozu stravování a oddělení léčebné výživy
- učebna pro studenty, stážisty

## **Stručná charakteristika jednotlivých částí provozu:**

### **Příjem potravin a zboží**

- příjmový prostor pro příjem zboží a nepotravinového materiálu
- zásobování přes víceúčelovou komunikační chodbu do příslušných skladů
- auta dodavatelů zajíždí přímo k příjmovému prostoru
- manipulace se surovinami v rámci víceúčelových komunikací probíhá s časovým odlišením od ostatních rizikových činností (např. likvidace odpadu)

### **Centrální skladové hospodářství**

- skladování potravin v chladicích skladech, mrazicích skladech a suchých skladech dle jednotlivých komodit a požadovaných skladovacích podmínek
- skladování nepotravinového materiálu odděleně od všech potravin

### **Příruční sklady**

- skladování produktů ve vytyčených a označených chladicích a mrazicích zařízeních a suchých skladech dle slučitelnosti a požadovaných skladovacích podmínek

### **Přípravný surovin**

- hrubá přípravná zeleniny je řešena jako samostatná stavebně oddělená místnost
- čistá přípravná zeleniny je řešena jako samostatná stavebně oddělená místnost
- přípravný masa jsou řešeny jako samostatné stavebně oddělené místnosti
- vytloukárna vajec je řešena jako samostatná stavebně oddělená místnost
- přípravná těsta je řešena jako samostatná stavebně oddělená místnost

### **Hlavní varna**

- pracoviště pro veškerou výrobu teplých pokrmů
- tepelná úprava a dohotovení teplých a dietních pokrmů v samostatném prostoru teplé kuchyně
- porcování hotových pokrmů
- uchování a regenerace pokrmů pro výdej

### **Dietní kuchyně**

- pracoviště pro veškerou výrobu dietních pokrmů
- tepelná úprava a dohotovení dietních pokrmů v samostatném prostoru dietní kuchyně
- porcování hotových pokrmů
- uchování a regenerace pokrmů pro výdej

### **Studená kuchyně**

- samostatná stavebně oddělená místnost
- kompletní výroba pokrmů studené kuchyně

### **Mytí nádobí**

- strojní i ruční mytí provozního nádobí
- strojní mytí tabletu
- strojní mytí bílého nádobí
- ruční mytí tabletových vozů

**Tabletová linka**

- samostatný stavebně oddělený prostor pro plnění pokrmů do tabletu a jejich následná expedice na jednotlivá odběrná místa dle příslušného značení

**Zázemí zaměstnanců**

- stavebně oddělené šatny pro zaměstnance stravovacího provozu – zaměstnanci mají k dispozici dvě skříňky pro oddělené ukládání pracovního oblečení a civilního oblečení, sprchový kout s návazností na šatnu zaměstnanců

**2.2. Kapacita, sortiment, provozní doba**

Sortiment je stanoven dle plánu výroby (jídelní lístky) a dle dietního systému nemocnice.

Provoz provozu stravování:

Nepřetržitý provoz pondělí až neděle: od 05:00 hodin do 15:30 hodin

Expedice pokrmů (tablet) od – do:

snídaně + přesnídávka 05:45 hodin – 06:30 hodin

obědy + svačina 10:15 hodin – 11:30 hodin

studené večeře 13:00 hodin – 14:00 hodin

Zaměstnanecká jídelna:

pondělí až pátek 10:45 hodin – 14:00 hodin

víkendy, svátky 10:45 hodin – 12:00 hodin

**2.3. Zaměstnanci v provozu – počet a rozdělení podle profese****Počet zaměstnanců**

- počet pracovníků v provozu stravování vychází z předpokládaného počtu vyráběných pokrmů a předpokládané provozní doby

**Profesní složení zaměstnanců**

(počet zaměstnanců v jednotlivých profesích)

Vedoucí provozu stravování .....

Referenti .....

Vedoucí skladu potravin .....

Skladník, skladnice .....

Řezníci .....

Šéfkuchař .....

Zástupce šéfkuchaře .....

Kuchař, kuchařka	.....
Pomocná síla	.....
Vedoucí rozvozu stravy, závozníci	.....
Údržbář	.....
Vedoucí nutričních terapeutů	.....
Nutriční terapeuti	.....



## **3. Standardy výrobních činností a činností souvisejících – správná hygienická a výrobní praxe**

Při provádění jednotlivých činností dbáme vždy na provádění Správné praxe – tzn. používané technologie, pracovní postupy, jakož i související hygienická a technická opatření a standardy musí zajistit zdravotní nezávadnost pokrmů a nesmějí narušovat smyslové znaky pokrmů ani významně snižovat jejich nutriční hodnotu.

### **3.1. Zásobování surovinami a zbožím a jejich skladování**

Zásobování je zajištěno především v rámci smluvních dodavatelských partnerů – s ohledem na kvalitu jimi poskytovaného servisu, kvalitu dodávaných surovin a zboží (atesty).

#### **Přejímka potravin a zboží**

- příjem potravin probíhá na určeném místě – příjmové rampě a dále víceúčelovými manipulačními chodbami do skladového hospodářství
- příjmové místo je společné pro všechny komodity - při příjmu potravin probíhá důsledné časové odlišování nesourodých druhů zboží – je nutné dbát na důsledné časové odlišení příjmu rizikových a nerizikových surovin, na oddělování manipulace s potravinami od ostatních činností (příjem nepotravinového materiálu, odvoz prádla apod.) – je dodržován postupný příjem zboží a provádění nesourodých činností dle komodit tak, že jednotlivé druhy potravin a další materiál se na příjmu a v manipulačních chodbách nekříží
- epidemiologicky závažné suroviny dodávané ve znečištěných vratných obalech, které mohou být značným zdrojem kontaminace při mytí v provozu (např. masové přepravy), jsou na příjmu přendávány z přepravních obalů dodavatele do vlastních omyvatelných obalů a znečištěné obaly dodavatele se do provozu neodebírají (v žádném případě se nesmí objevit v kuchyni přepravní obal dodavatele!!!)
- při příjmu probíhá zejména důsledná kontrola kvality přijímaných potravin – smyslové a vizuální hodnocení přijímaných potravin (doba trvanlivosti, neporušenost a čistota obalů, kontrola vzhledu potravin – vůně, přítomnost plísní, hnilob atp.)
- provádí se kontrola dodržování chladírenského řetězce při příjmu chlazených a mražených potravin – smyslové posouzení vnímání chladu z dopravních prostředků, z přepravních obalů, z povrchu balených potravin; podle potřeby probíhá namátkové kontrolní měření teploty rizikových potravin – maso a masné výrobky, produkty rybolovu, mražené potraviny – v letních měsících a zejména při podezření na porušení zdravotní nezávadnosti potravin (způsob kontroly a zaznamenávání je řešen v rámci systému HACCP)
- je přijímáno pouze nepoškozené, zdravotně nezávadné, vhodně zabalené a řádně označené zboží (s ohledem na sledovatelnost potravin)
- zboží je bezprostředně na příjmu přepočítáno, převáženo (kvantitativní kontrola)
- podle charakteru potravin probíhá před uložením do jednotlivých skladů vybalení potravin z přepravních obalů; podle potřeby jsou potraviny přendány do čistých obalů a dle druhů odvezeny a uloženy do příslušného skladu

- po vybalení zboží probíhá bezprostřední úklid vratných a nevratných obalů z manipulačních prostor do vytyčených prostor a odpadních kontejnerů
- při vybalování z přepravních obalů a k manipulaci s potravinami se využívají vhodné omyvatelné manipulační vozíky. V každé fázi manipulace s potravinami je zakázáno odkládat potraviny na podlahu (možnost znečištění obalu a druhotná kontaminace pracovních ploch a následně pokrmů). Je nutné zajistit čistotu primárního obalu potravin.
- *do držování standardů při této činnosti je ověřováno v rámci vnitřní kontroly provozu*

Za dodržování standardů odpovídá: .....

Za sanitaci pracoviště odpovídá: .....

### **Skladování potravin**

- důsledně je dbáno na oddělené skladování neslučitelných druhů potravin tak, aby bylo vyloučeno vzájemné negativní mikrobiologické nebo i smyslové ovlivnění (např. pachem). Tam, kde nelze z nedostatku kapacity ukládat nesourodé potraviny zcela odděleně v samostatných skladech, je nutné řešit zamezení vzájemného negativního ovlivnění surovin pomocí náhradních opatření. Suroviny se ukládají podle podobnosti druhů (např. stejná nebo velmi podobná úroveň mikrobiologického rizika) v rámci společného skladu v uzavřených obalech (nádoby s víky, plastové kontejnery, jednorázové igelitové obaly atp.) – tzv. „sklad ve skladu“
- vždy je dodržováno odpovídající uložení potravin v regálech, na podlážkách a závěsném zařízení (nikdy ne přímo na podlaze)
- v rámci jednoho skladu je vhodné ukládat potraviny se stejnou úrovní obalů:
  - o buď potraviny v přepravních obalech výrobce, kdy vybalení do čistého primárního obalu pak probíhá až při vyskladnění
  - o nebo potraviny již vybalené v čistých primárních obalech – na čistých regálech;
 není vhodné v rámci jednoho skladu uchovávat část potravin v čistých obalech a část v přepravním obalu výrobce nebo dodavatele – hrozí riziko druhotné kontaminace čistých obalů a následně potravin ve výrobě
- vždy je dbáno na důsledné uložení zboží v neporušených obalech výrobce. V případě poškození obalu se využívají k odpovídajícímu zabezpečení výrobku proti kontaminaci náhradní obaly (nádoby s víky, plastové jednorázové obaly nebo fólie)
- vždy se dbá na zachování označení názvu, šarže a doby trvanlivosti (sledovatelnost potravin); upřednostňuje se zachování označení výrobce s ohledem na sledovatelnost potravin, event. se provádí náhradní označování (např. při poškození původního obalu)
  - o stejným způsobem je zacházeno při uložení nespotřebovaných načatých balení potravin ve skladech
  - o potraviny v náhradních obalech a načatá balení potravin se co nejrychleji spotřebovávají.
- pravidelně se sleduje doba trvanlivosti potravin (event. doba použitelnosti). Při vyskladňování potravin je využíván tzv. systém FIFO („první dovnitř – první ven“).
  - o potraviny s prošlou dobou trvanlivosti musí být bezprostředně vyřazeny ze skladu (stejně tak potraviny vykazující jakékoliv příznaky zdravotní závadnosti) a buď bezprostředně vhodným způsobem zlikvidovány, nebo uloženy odděleně ve vhodných podmínkách tak, aby nemohlo dojít k jejich zkáze, do doby, kdy bude o nich rozhodnuto

- v příručních skladech jsou uchovávány suroviny určené standardně k denní spotřebě – tzn., že veškeré načaté nespotřebované suroviny, polotovary a rozpracované pokrmy
  - o pokud nejsou patřičně označeny (názvem, datem/časem výroby a datem/časem spotřeby), jsou denně po ukončení směny likvidovány, neuchovávají se druhého dne
  - o za denní likvidaci neoznačených produktů musí být stanovena odpovědnost (obvykle odpovídá šéfkuchař nebo jím pověřený pracovník)
- pravidelně se sleduje dodržování skladovacích podmínek (teplota, příp. vlhkost, temno) stanovených výrobcem event. zvláštním prováděcím předpisem (např. komoditní vyhláškou) - všechny sklady jsou pro tyto účely vybaveny teploměry (event. vlhkoměry) resp. ukazateli teplot
- v návaznosti na stanovení kritických bodů se provádí evidence teplot a vlhkosti ve skladech – četnost a způsob sledování je stanovena v systému HACCP

Za dodržování standardů odpovídá: .....

Za sanitaci skaldů odpovídá: .....

### **Doporučené skladovací podmínky pro základní druhy potravin:**

		Teplota skladu:
<b>Suché potraviny - koloniál</b>		<b>do +25 °C</b> (nebo dle doporučení výrobce)
	Vlhkost:	<b>max. 65 %</b>
	<b>- olej, olejnatá semena</b>	<b>do +20 °C</b> (nebo dle doporučení výrobce)
<b>Sklad chleba a pečiva</b>		<b>do +35 °C</b> (nebo dle doporučení výrobce)
	Vlhkost:	<b>max. 65 %</b>
<b>Sklad čerstvé zeleniny</b>		<b>teplota není stanovena</b> (nebo dle doporučení dodavatele)
<i>(skladování odděleně, v čistých, dobře větratelných prostorách, popř. v prostorách s řízenou atmosférou, na podlážkách)</i>		
Skladování v prostorách s řízenou atmosférou – tzn. v chladu (do +8 °C) je doporučeno s ohledem na zachování chladírenského řetězce při výrobě studených pokrmů (výroba salátů a jiných studených pokrmů z dobře vychlazených surovin).		
<b>Chlazený sklad masa</b>		<b>max. +4 °C</b>
<b>Chlazený sklad uzenin</b>		<b>max. +5 °C</b> (nebo dle doporučení výrobce)
<b>Chlazený sklad vajec</b>		<b>nekolísavá +5 °C až +12 °C</b>
<b>Chlazené sklady příruční</b>		<b>max. +8 °C</b> (nebo dle skladovaných potravin)

<b>Chlazený sklad upravené čerstvé zeleniny a ovoce</b>	<b>max. +8 °C</b>
<b>Chlazený sklad mléčných výrobků</b>	<b>+4 °C až +8 °C</b> (nebo dle doporučení výrobce)
<b>Chlazený sklad hotových zchlazených pokrmů</b>	<b>max. +4 °C</b>
<b>Mražené sklady</b>	<b>- 18 °C a nižší</b>

## 3.2. Příprava a výroba pokrmů

Výroba je v zásadě podle druhů vyráběných pokrmů členěna na:

Příprava surovin pro výrobu – příprava všech druhů surovin, které před použitím ve výrobě vyžadují takový způsob úpravy nebo zpracování, kdy výsledkem činnosti jsou připravené produkty (rozpracované pokrmy nebo polotovary)

Výroba teplých, dietních pokrmů a pokrmů na objednávku – polévky, hotová hlavní jídla, dietní pokrmy, minutkové pokrmy (na objednávku)

Výroba studených pokrmů – výroba zeleninových, popř. ovocných salátů, výroba studených snídaní a večeří

Šokově zchlazené pokrmy – šokové zchlazování pokrmů teplé kuchyně

### Příprava ovoce a zeleniny

- **hrubá příprava zeleniny** v provozu probíhá výhradně na vytyčeném pracovišti hrubé přípravy zeleniny
- na hrubé přípravě probíhá očištění a mytí všech nečistých druhů zeleniny a ovoce (brambory, kořenová zelenina, cibule, listová zelenina atd.) – škrábání, loupání, očištění, odjádření, omytí
- dále do provozu (do úseku kuchyně) se předává výhradně očištěná a předmytá zelenina v čistých nádobách
- **čistá příprava ovoce a zeleniny** (přemývání čisté zeleniny, krájení, krouhání, loupání čistých druhů zeleniny a ovoce) se provádí na vytyčeném označeném pracovišti čisté přípravy zeleniny
- při přípravě zeleniny pro studenou výrobu je nutné dbát na dodržení chladírenského řetězce – pracuje se vždy s dobře vychlazenými surovinami a při veškeré manipulaci s připravovanými potravinami se zamezuje zbytečným prodáváním tak, aby po celou dobu přípravy a manipulace došlo k co nejmenšímu zvýšení teploty připravovaných surovin
- bezprostředně po přípravě se připravená zelenina a ovoce ukládá v uzavřených nádobách do chladicích zařízení – teplota max. +8 °C
- připravená zelenina nebo ovoce je standardně určena pro denní spotřebu, rozpracované pokrmy a polotovary určené k denní spotřebě se neoznačují; pro uchování do druhého dne je nutné produkty označit názvem, datem výroby a datem spotřeby (použitelnost 24 hodin – resp. do druhého dne)
  - o rozpracovaná výroba (oloupaná event. nakrájená zelenina), pokud není určena výhradně k denní spotřebě, musí být označena datem výroby a spotřeby
    - doba použitelnosti
      - oloupané brambory a kořenová zelenina (nekrájené), loupaná cibule (nekrájená) – max. 48 hodin

- ostatní rozpracovaná produkce (loupané okurky, dělené papriky, krájená zelenina apod.) – max. 24 hodin
- *plynulost a návaznost činností při zpracování zeleniny, dodržování standardů a hygienických předpisů při této činnosti je sledováno v rámci vnitřní kontroly provozu*

Za dodržování standardů odpovídá: .....

Za sanitaci pracoviště a zařízení odpovídá: .....

## **Příprava masa a ryb**

(dále jen maso)

### ***Výběr a příprava suroviny***

- do provozu se odebírají různé druhy masa (dále jen maso) chlazené a produkty rybolovu (dále jen ryby) – převážně mražené, výjimečně chlazené
- rozmrazování masa probíhá vyhovujícím způsobem v chlazeném skladu (při teplotách do +4 °C) v nádobách, které zabraňují stékání vody z rozmrazovaného masa
- maso a ryby rozmrazené v chladicím zařízení bez narušení chladírenského řetězce se pro sledování doby použitelnosti musí označovat datem rozmrazení, resp. vyskladnění z mrazicího skladu
  - o doba použitelnosti rozmrazeného masa:
    - pro tepelnou úpravu – max. 48 hodin po rozmrazení
- v některých případech se rozmrazování masa jako takové neprovádí – maso se nechá jen přes noc v chladicím skladu povolit a poté se maso umístí do konvektometru, kde je zahájen tepelný proces, kterým se maso nejprve rozmrazí tak, aby mohlo být provedeno rozložení porcí ve varných nádobách, osolení, ochucení atp. a tepelný proces se poté bez přerušení dokončí

### ***Vlastní zpracování suroviny***

- příprava masa a ryb probíhá výhradně v přípravných masa (na určeném prkénku) – v časovém odlišení od jiných nesourodých činností
- pracoviště pro zpracování masa nejsou dochlazovaná na doporučenou teplotu +15 °C, chladírenský řetězec je zajištěn organizačně v rámci plynulosti činností – při přípravě masa se pracuje vždy s dobře vychlazenými surovinami (postupné vyskladňování z lednic) a při veškeré manipulaci s masem se zamezuje zbytečným prodáváním tak, aby po celou dobu přípravy a manipulace došlo k co nejmenšímu zvýšení teploty připravovaných surovin. Pro zajištění chladírenského řetězce je stanovena doporučená doba přípravy jednotlivých dávek max. 30 minut; podle potřeby (při podezření na nedodržení chladírenského řetězce nebo v rámci cílené vnitřní kontroly vedoucích pracovníků) se provádí kontrolní měření teploty zpracovávaných potravin vpichovým teploměrem
- výsledkem přípravy jsou masné polotovary – nakrájené maso, opracované porce masa nebo ryb, případně okořeněné, marinované apod.
- masné polotovary se bezprostředně po přípravě tepelně zpracovávají, ve výjimečných případech se ukládají v příruční lednici na maso při teplotě +4 °C a nižší
  - o pro denní spotřebu není nutné produkty označovat
  - o pro uchování do druhého dne je nutné uložené připravené maso označit datem výroby (spotřeba nejdéle následující den po přípravě)
- *teploty v chladicích zařízeních na maso se zaznamenávají (systém HACCP)*
- *dodržování standardů a hygienických předpisů při této činnosti je ověřováno v rámci vnitřní kontroly provozu*

Za dodržování standardů odpovídá: .....

Za sanitaci pracoviště a zařízení odpovídá: .....

### Vytloukání vajec

- činnost vytloukání čerstvých vajec probíhá výhradně v prostorách k tomu určených – *v čisté přípravně masa na vytyčeném pracovním úseku*
- čerstvá vejce jsou až do okamžiku zpracování uložena ve vytyčené chladicí skříní (označená dobou trvanlivosti)
- do chladicí skříně se vejce ukládají v omyvatelných obalech / plastových proložkách
- překládání na plastové proložky je prováděno na vytyčeném vozíku / stolku v časovém odlišení od jiných činností, kdy by mohla tato činnost být zdrojem křížové kontaminace, papírové proložky se bezprostředně likvidují do odpadní nádoby vně provozu (sanitace vozíku/stolku vždy po skončení činnosti)
- papírové proložky se vůbec nevnášejí ani do kuchyně
- vytloukání probíhá vždy bezprostředně před tepelnou úpravou (nedochází ke skladování vaječných hmot)
- skořápky se vyhazují do určené odpadní nádoby vybavené jednorázovým plastovým obalem a vždy bezprostředně po vytlučení se obal uzavře a následně odstraní z provozu
- zaměstnanci provádějící činnost využívají ochranné pracovní pomůcky (jednorázové zástěry – likvidují se se skořápkami) a důsledně dodržují pravidla osobní hygieny (mytí rukou)
- bezprostředně po ukončení činnosti je prostor po vytlučení důsledně sanitován
- *dodržování standardů a hygienických předpisů při této činnosti je ověřováno v rámci vnitřní kontroly provozu*

Za dodržování standardů odpovídá: .....

Za sanitaci pracoviště a zařízení odpovídá: .....

### Příprava těsta

- příprava těsta probíhá v prostoru k tomu určených – na přípravně těsta
- pracovní stroje a zařízení pro přípravu těsta se využívají s důsledným časovým odlišením od ostatního použití
- připravená těsta se neskladují pro pozdější potřebu – používají se ihned po dokončení technologického postupu přípravy (podle potřeby vykynutí, odpočinutí těsta apod.)
- *dodržování standardů a hygienických předpisů při této činnosti je ověřováno v rámci vnitřní kontroly provozu*

Za dodržování standardů odpovídá: .....

Za sanitaci pracoviště a zařízení odpovídá: .....

### Tepelná úprava pokrmů a dietních pokrmů

- probíhá v prostorách k tomu určených – v teplé a dietní kuchyni
- potraviny se tepelně upravují vždy po dobu zabezpečující zdravotní nezávadnost pokrmů – za bezpečnou přípravu odpovídá šéfkuchař nebo pověřený kuchař/ka
  - o při výrobě teplých hotových pokrmů se sledují běžné fyzikální veličiny a vlastnosti, které garantují spolehlivou tepelnou úpravu pokrmů – sledují se

- vizuálně projevy varu tekutých pokrmů, požadované fyzikální změny vlastností pokrmů – změknutí pokrmů, požadovaná změna barvy atp.
- dostatečné provaření přísad přidávaných před dokončením tepelné úpravy se sleduje podle charakteru pokrmu. Rizikové přísady se sledují cíleně kontrolou vpichovým teploměrem nebo kontrolou doby varu u tekutých pokrmů (např. přísady z čerstvých vajec)
  - minutkové pokrmy se musí kontrolovat individuálně – obvykle se sleduje čas tepelné úpravy a posuzují se požadované změny fyzikálních vlastností
  - při použití tuků a olejů nesmí docházet k přehřátí nad +180 °C
    - kvalita tuku a oleje je průběžně kontrolována smyslově, tuk po použití je vždy po dokončení smažení zlikvidován
    - pro individuální přípravu pokrmů na pánvi je vždy používána nová dávka tuku nebo oleje
    - tuky a oleje ze smažení apod. se v žádném případě nepoužívají k maštění nebo další přípravě a výrobě pokrmů
  - konečná úprava teplých pokrmů (porcování) probíhá na vytyčeném úseku teplé a dietní kuchyně, na určeném pracovním prkénku (barevné rozlišení)
    - při porcování hromadně vařených pokrmů je sledováno ukončování činnosti co nejdříve po dovaření
    - poklesne-li při porcování teplota pokrmů pod +70 °C, regenerují se pokrmy ihned po naporcování (nebo jiném dokončení – šlehání, míchání, mletí spod.) na teplotu nejméně +75 °C, při které jsou uváděny dále na trh
  - hotové pokrmy
    - hotové pokrmy se po dokončení předávají k okamžité spotřebě (minutkové pokrmy na objednávku) nebo se předávají na úsek výdeje, kde se uchovávají v teplém stavu po celou dobu výdeje. Aby byla doba spotřeby hotových pokrmů co nejkratší, dovařuje se vždy cíleně na čas (předem známá doba výdeje obědů)
    - hotové pokrmy pro pozdější spotřebu se plní do gastronádob a ukládají do vyhřívaných výdejních zařízení k výdeji do čtyř hodin od odvaření, popřípadě se plní do jednoporcových obalů (např. vakuové balení) a rychle se zchlazují (viz dále Zchlazování pokrmů)
  - *dozrívání standardů a hygienických předpisů při tepelném zpracování pokrmů je ověřováno v rámci vnitřní kontroly provozu*

Za dodržování standardů odpovídá: .....

Za sanitaci pracoviště odpovídá: .....

### **Výroba studených pokrmů**

- v provozovně se vyrábí studené pokrmy v širším sortimentu v rámci snídaní, obědů a studených večeří:
  - z nerizikových surovin dodaných od vybraných dodavatelů
- výroba studených pokrmů probíhá výhradně v prostorách k tomu určených – stavebně oddělená místnost studené kuchyně – balírna
- studená kuchyně je dochlazovaná na doporučenou teplotu +15 °C, v případě, že není možné přípravu ochladit na požadovanou teplotu chladírenský řetězec je zajištěn organizačně v rámci plynulosti činností – při přípravě masa se pracuje vždy s dobře vychlazenými surovinami (postupné vyskladňování z lednic) a při veškeré manipulaci s masem se zamezuje zbytečným prodáváním tak, aby po celou dobu přípravy a

- manipulace došlo k co nejmenšímu zvýšení teploty připravovaných surovin. Pro zajištění chladírenského řetězce je stanovena doporučená doba přípravy jednotlivých dávek max. 30 minut; podle potřeby (při podezření na nedodržení chladírenského řetězce nebo v rámci cílené vnitřní kontroly vedoucích pracovníků) se provádí kontrolní měření teploty zpracovávaných potravin vpichovým teploměrem
- hotové studené výrobky určené pro pozdější konzumaci jsou po ukončení výroby řádně zabaleny (do čistých uzavřených nádob, překrytí mikrofólií), podle potřeby označeny časem spotřeby a uloženy v určených chladicích zařízeních (chladicí skříně příruční)
    - o při uchování pokrmů do následujícího dne musí být studené pokrmy (nebo rozpracované pokrmy) označeny dobou použitelnosti (nejdéle 24 hodin při teplotě +8 °C)
    - o neoznačené studené pokrmy jsou určeny výhradně k denní spotřebě, neuchovávají se přes noc – denně po skončení směny je zajištěna likvidace neoznačených pokrmů
  - teploty v chladicích zařízeních pro uchování hotových výrobků se pravidelně sledují a zaznamenávají (systém HACCP)
  - při výrobě studených pokrmů a při manipulaci s nebalenými studenými pokrmy využívají zaměstnanci podle potřeby vhodné pracovní náčiní a ochranné pracovní pomůcky, důsledně dodržují osobní hygienu – hygienické mytí a dezinfekce rukou
  - *dodržování standardů a hygienických předpisů při výrobě studených pokrmů je ověřováno v rámci vnitřní kontroly provozu*

Za dodržování standardů odpovídá: .....

Za sanitaci pracoviště odpovídá: .....

### **Zchlazování pokrmů**

- na provozovně se provádí zchlazování za účelem porcování, jen velmi v malém množství probíhá zchlazování hotových pokrmů k okamžitému výdeji
- zchlazování probíhá v zařízení určeném k tomuto účelu – rychlozchlazovací zařízení (šoker), které je umístěno na varně
- produkty se zchlazují balené ve vhodných obalech – čisté uzavřené gastronádoby nebo vakuově balené
- produkty se zchlazují co nejrychleji a nejúčinněji
  - o chladicí režim musí zajistit pokles teplot ve všech částech produktu z +60 °C na +10 °C nejdéle do dvou hodin
  - o takto zchlazené produkty se bez prodlevy dochladí na konečnou teplotu +4 °C a nižší
    - doba použitelnosti zchlazených produktů je nejdéle 24 hodin včetně dne výroby
- *dodržování standardů a hygienických předpisů při této činnosti je ověřováno v rámci vnitřní kontroly provozu*

Za dodržování standardů odpovídá: .....

Za sanitaci pracoviště odpovídá: .....

### **Konzervy**

- konzervy, kompoty apod. se vybalují na vytyčené pracovní ploše nebo s časovým odlišením od jiných činností



- při použití konzerv je dbáno na správné zacházení při uchovávání nespotřebovaných obsahů – načatá balení se uchovávají v chladicích zařízeních v dobře uzavřených nádobách s označením času otevření tak, aby mohla být sledována doba použitelnosti
- nespotřebované potraviny původně konzervované v plechových obalech se vždy předávají do vhodných uzavíratelných nádob (nerez, sklo, potravinářské plastové nádoby) a jsou řádně označovány – názvem potraviny a datem otevření
- dobu použitelnosti po otevření stanovuje obvykle výrobce (pokud není upřesněna – stanovíme si sami – dle ověřených vědeckých poznatků max. 48 hodin)

Za dodržování standardů odpovídá: .....

### Zacházení s kořením

- nespotřebované načaté koření a jiné ingredience v kuchyni jsou ponechávány přednostně v původním omyvatelném a uzavíratelném obalu výrobce tak, aby vždy byla možná identifikace a sledovatelnost potraviny až do úplného spotřebování
- ty potraviny, které nemají vhodný omyvatelný a uzavíratelný obal (sáčky), se také ponechávají v původním obalu s tím, že celé načaté sáčky se ukládají do vhodných uzavíratelných dóz (zabezpečení proti kontaminaci a smyslovému ovlivnění); provádí se pravidelná sanitace dóz
- pro krátkodobou spotřebu (max. cca 3 dny) je možné obsah sáčku vysypat do nepopsané dózy nebo zásuvky
  - o dobu použitelnosti ověřuje zaměstnanec při přesypání do dózy (v případě jakýchkoliv pochybností (např. šarže výroby) se obsah dózy likviduje)
  - o při odsypávání z velkoobjemových balení dobu použitelnosti ověřuje zaměstnanec ve skladu (sledovatelnost je zajištěna na zbývajícím obalu ve skladu)
  - o pokud jde o poslední balení jedné dodávky (šarže) je vhodné prázdný sáček uložit až do okamžiku spotřebování kvůli sledovatelnosti potravin nebo v případě jakýchkoliv pochybností (např. o šarži potraviny) se vysypané koření či jiná potravina likviduje
  - o i v tomto případě je nutné provádět pravidelně sanitaci dóz. Vždy při sanitaci je nutné zlikvidovat nespotřebovaný obsah dózy a po umytí doplnit obsah nový.
- kontaminace obalů při používání v kuchyni se minimalizuje vhodným zacházením – čistýma rukama se předpokládané množství koření odsype do provozní nádoby (mistička a z této nádoby se teprve postupně odebírá např. rukou nebo lžičkou potřebné množství do pokrmu – ochucování). Nespotřebované zbytky koření z mističek se denně likvidují.
- s ohledem na zvýšená rizika kontaminace po načetí nebo přesypání obalu a s ohledem na změnu skladovacích podmínek (na teplé kuchyni nebo v cukrárně je vyšší než doporučená teplota), je nutné u načatých balení potravin přiměřeně zkrátit dobu minimální trvanlivosti. Načaté potraviny se spotřebovávají přednostně co nejrychleji.

Za dodržování standardů odpovídá: .....

### 3.3. Výdej pokrmů

#### Výdej pokrmů pacientům – tabletový systém

- výdej pokrmů do tabletu probíhá ve vytyčeném úseku na tabletové lince
- teplé pokrmy se plní do tabletu, zabezpečují víky proti kontaminaci a ukládají se do transportních tabletových vozů, ve kterých jsou odváženy na jednotlivá oddělení
- studené pokrmy na snídaně a studené večeře se plní do UH beden, zabezpečují víky proti kontaminaci, ve kterých jsou odváženy na jednotlivá oddělení
- jednotlivé tablety jsou označené číslem diety
- tabletové vozy jsou označené číslem oddělení nebo zkratkou odběrného místa
- tabletové vozy jsou převáženy na dopravní prostředek, který je odveze do jednotlivých vchodů budov a dále expediční chodbou a výtahem rozvezeny na jednotlivé kliniky, oddělení
- teplé pokrmy se plní do tabletu při teplotě nejméně +75 °C tak, aby i po expedici na oddělení byla zajištěna při podání strážníkovi teplota pokrmu min. +60 °C
- teploty pokrmů při plnění do tabletu se pravidelně sledují a zaznamenávají v rámci systému HACCP
- studené pokrmy se plní do tabletu při max. teplotě +8 °C – teploty studených pokrmů se při balení sledují a zaznamenávají v rámci systému HACCP
- dodržování SHVP a hygienických předpisů při výdeji pokrmů ve stravovacím provozu je ověřováno v rámci vnitřní kontroly
- při manipulaci s pokrmy používají zaměstnanci pracovní náčiní k omezení přímého styku rukou s pokrmy a podle potřeby nadstandardní osobní ochranné pomůcky (jednorázové rukavice a popřípadě ústní roušky)
- výdej tablet na jednotlivé kliniky, oddělení nemocnice zajišťují zaměstnanci provozu stravování v souladu s interními předpisy nemocnice
- ***v okamžiku předání stravy pro pacienty na jednotlivých klinikách, odděleních nemocnice zdravotnickému personálu nebo pověřeným pracovníkům zaměstnanci stravovacího provozu nenesou zodpovědnost za teplotu stravy***

Za dodržování standardů odpovídá: .....

Za sanitaci pracoviště odpovídá: .....

#### Výdej pokrmů v jídelně pro zaměstnance

- teplé pokrmy jsou ze stravovacího provozu převáženy do jídelny v gastronádobách a vyhřívaných skříních
- na výdeji jsou teplé pokrmy uchovávány ve vyhřívaných výdejních vozících, při teplotě nejméně +60 °C a více – sleduje se teplota pokrmů před výdejem a dle potřeby v průběhu výdeje – teploty před zahájením výdeje a podle potřeby také namátkově v jeho průběhu se zaznamenávají (systém HACCP)
- výdej teplých pokrmů je ukončován nejdéle do 4 hodin od dovaření v návaznosti dodržování organizačních standardů
- po vypršení času spotřeby jednotlivých pokrmů jsou nespotřebované pokrmy z výdeje odstraněny a zlikvidovány
- studené pokrmy jsou na výdeji uchovávány v chladicím zařízení tak, aby po celou dobu byla dodržena teplota studeného pokrmu nejvýše +8 °C – teploty chladicích zařízení na výdeji se kontrolují v rámci systému HACCP
- dodržování standardů správné praxe a hygienických předpisů při výdeji pokrmů je ověřováno v rámci vnitřní kontroly provozu

- při manipulaci s pokrmy používají zaměstnanci pracovní náčiní k omezení přímého styku rukou s pokrmy a podle potřeby nadstandardní osobní ochranné pomůcky (jednorázové zástěry, rukavice, v případě nachlazení ústní roušky)

Za dodržování standardů odpovídá: .....

Za sanitaci pracoviště odpovídá: .....

#### **Výdej pokrmů mimo areál nemocnice – termoporty**

- výdej pokrmů, resp. plnění pokrmů do gastronádob a termoportů externích strážníků probíhá na vytyčeném úseku provozu stravování tabletovací linky
- v době plnění gastronádob neprobíhají žádné jiné pracovní činnosti
- po skočení výdeje je výdejní linka řádně a důkladně vysanitována
- teplé pokrmy se plní do gastronádob při teplotě nejméně +75 °C, studené pokrmy se plní do gastronádob nebo jiných vhodných obalů při max. teplotě +8 °C
- pokrmy v gastronádobách se zabezpečují víky proti kontaminaci a ukládají se do termoportů, ve kterých jsou odváženy do jednotlivých nasmlouvaných společností
- teplé pokrmy jsou na výdeji uchovávány ve vyhřívaných výdejních vanách při teplotě nejméně +60 °C a více – sleduje se teplota pokrmů před výdejem a dle potřeby v průběhu výdeje – teploty před zahájením výdeje a v jeho průběhu se zaznamenávají (systém HACCP)
- výdej teplých pokrmů je ukončován nejdéle do 4 hodin od dovaření v návaznosti dodržování organizačních standardů (cílené dovařování pokrmů podle stanovené provozní doby jídelny)
- po vypršení času spotřeby jednotlivých pokrmů jsou nespotebované pokrmy z výdeje odstraněny a zlikvidovány
- studené pokrmy jsou na výdeji uchovávány v chladícím zařízení při teplotě max. +8 °C, teploty chladících zařízení na výdeji se kontrolují v rámci systému HACCP
- při manipulaci s pokrmy používají zaměstnanci pracovní náčiní k omezení přímého styku rukou s pokrmy a podle potřeby nadstandardní osobní ochranné pomůcky (jednorázové zástěry, rukavice, v případě nachlazení ústní roušky)
- manipulace s termoporty ve víceúčelové chodbě provozu probíhá v časovém odlišení od jiných činností
- *dodržování standardů a hygienických předpisů při výdeji pokrmů je ověřováno v rámci vnitřní kontroly provozu*

Za dodržování standardů odpovídá: .....

Za sanitaci pracoviště odpovídá: .....

#### **Výdej pokrmů mimo areál – jídlonosiče**

- plnění a balení teplých pokrmů do jídlonosičů probíhá na vytyčeném úseku provozu stravování
- teplé pokrmy se plní do jídlonosičů při teplotě nejméně +75 °C, studené pokrmy se plní do jídlonosičů nebo jiných vhodných obalů při max. teplotě +8 °C
- v době plnění jídlonosičů pokrmy neprobíhají žádné jiné pracovní činnosti
- po skočení výdeje je výdejní linka řádně a důkladně vysanitována
- ostatní teplé pokrmy jsou na výdeji uchovávány ve vyhřívaných výdejních vanách při teplotě nejméně +60 °C a více – sleduje se teplota pokrmů před výdejem a dle potřeby

v průběhu výdeje – teploty před zahájením výdeje a v jeho průběhu se zaznamenávají (systém HACCP)

- výdej teplých pokrmů je ukončován nejdéle do 4 hodin od dovaření v návaznosti dodržování organizačních standardů (cílené dovařování pokrmů podle stanovené provozní doby jídelny)
- po vypršení času spotřeby jednotlivých pokrmů jsou nespotřebované pokrmy z výdeje odstraněny a zlikvidovány
- studené pokrmy jsou na výdeji uchovávány v chladicím zařízení při teplotě max. +8 °C, teploty chladicích zařízení na výdeji se kontrolují v rámci systému HACCP
- při manipulaci s pokrmy používají zaměstnanci pracovní náčiní k omezení přímého styku rukou s pokrmy a podle potřeby nadstandardní osobní ochranné pomůcky (jednorázové zástěry, rukavice, v případě nachlazení ústní roušky)
- manipulace s jídlonosiči ve víceúčelové chodbě provozu probíhá v časovém odlišení od jiných činností
- *dodržování standardů a hygienických předpisů při výdeji pokrmů je ověřováno v rámci vnitřní kontroly provozu*

Za dodržování standardů odpovídá: .....

Za sanitaci pracoviště odpovídá: .....

**Provádění správné výrobní praxe, dodržování hygienických předpisů a organizačních standardů provozu se kontroluje v rámci vnitřní kontroly v provozu a všechny důležité momenty (kritické body) související s přípravou a výrobou všech pokrmů se pravidelně event. namátkově sledují a zaznamenávají – zejména v rámci systému HACCP.**

### **3.4. Mytí nádobí, technologického vybavení, úklid a čištění provozu**

#### **Umývání provozního (černého) nádobí**

Je prováděno v průběhu dne (resp. pracovních směn) v umývárně provozního nádobí. Po umytí je čisté nádobí ukládáno do regálů k tomu určených.

Technologické vybavení kuchyně (pánve, kotle, roboty, konvektomaty apod.) jsou umývány vždy po dokončení výroby jídel.

V provozu probíhá ruční i strojní mytí provozního nádobí.

Kvalita umytí je zajištěna dodržováním standardního postupu – při použití předepsaného množství vhodného mycího prostředku a oplachem horkou vodou.

Ruční mytí provozního nádobí se skládá z těchto standardních kroků:

- odstranění zbytků z povrchu nádobí
- ruční odstranění silných nečistot
- nanesení potřebného množství vhodného mycího prostředku a provedení ručního mytí vhodnou pomůckou (houbička, drátěnka pod.) – zajistit teplotu mycí vody alespoň +45 °C
- oplach umytého nádobí teplou vodou – zajistit co nejvyšší teplotu oplachové vody (s ohledem na bezpečnost pracovníků)
- umístění nádobí na okapovou plochu
- volné doschnutí nádobí na vzduchu

Strojní mytí stolního nádobí se skládá z těchto standardních kroků:

- odstranění zbytků z povrchu nádobí
- naskládání nádobí do příslušných košů, na posuvný pás
- posunutí koše do mycího stroje a spuštění mycího cyklu
- po skončení mycího cyklu vysunutí koše z mycího stroje
- skládání nádobí do dispensorů na talíře nebo volné doschnutí nádobí na vzduchu
- mycí a oplachové prostředky jsou dávkovány automatickými dávkovači. Teplota mycí lázně se pohybuje v rozmezí +55 °C až +65 °C, teplota oplachové vody se pohybuje mezi +80 °C až +90 °C (termodesinfekce nádobí).

Za mytí provozního nádobí odpovídá: .....

Za sanitaci umývárny nádobí odpovídá: .....

**Umývání stolního (bílého) nádobí**

Probíhá vždy v průběhu výdeje jídel a bezprostředně po něm v umýárně bílého nádobí řešené v návaznosti na výdejní prostory (u jídelny pro zaměstnance). Umyté nádobí je po umytí ukládáno ve vytyčeném prostoru k dalšímu využití.

Kvalita umytí je zajištěna dodržováním standardního postupu – umývání v automatickém mycím zařízení – mycí program při použití předepsaného množství vhodného mycího prostředku (automatické dávkování) s oplachem horkou vodou.

Strojní mytí stolního nádobí se skládá z těchto standardních kroků:

- odstranění zbytků z povrchu nádobí
- naskládání nádobí do příslušných košů, na posuvný pás
- posunutí koše do mycího stroje a spuštění mycího cyklu
- po skončení mycího cyklu vysunutí koše z mycího stroje
- skládání nádobí do dispensorů na talíře nebo volné doschnutí nádobí na vzduchu
- mycí a oplachové prostředky jsou dávkovány automatickými dávkovači. Teplota mycí lázně se pohybuje v rozmezí +55 °C až +65 °C, teplota oplachové vody se pohybuje mezi +80 °C až +90 °C (termodesinfekce nádobí).

Za mytí provozního nádobí odpovídá: .....

Za sanitaci umývárny nádobí odpovídá: .....

**Umývání tabletu a tabletových vozů**

Umývání tabletu probíhá vždy po dokončení výdeje jídel a svozu z jednotlivých klinik, oddělení nemocnice. Je prováděno ruční i strojní mytí. Umyté nádobí je po umytí ukládáno ve vytyčeném prostoru k dalšímu využití.

Kvalita umytí je zajištěna dodržováním standardního postupu – po ručním předmytí a dezinfekci (podle použití nádobí) automatický mycí program zajistí předepsané množství vhodného mycího prostředku a oplach horkou vodou, osušení nádobí.

Mytí tabletových vozů probíhá vždy po skončení výdeje pokrmů. Mytí je prováděno ve vytyčeném úseku k tomu určenému. Po umytí jsou vozy uloženy v prostoru pro to určeném.

Kvalita umytí je zajištěna dodržováním standardního postupu – ruční mytí při použití předepsaného množství vhodného mycího prostředku s oplachem horkou vodou a volným

oschnutím.

Za sanitaci umýváren odpovídá: .....

### **Umývání termoportů a přepravních obalů**

Umývání termoportů probíhá vždy po dokončení výdeje jídel a svozu z MŠ, jeslí. Ruční mytí termoportů je prováděno ve vytyčeném úseku k tomu určenému. Po umytí jsou termoporty uloženy ve vytyčeném prostoru.

Kvalita umytí je zajištěna dodržováním standardního postupu – při použití předepsaného množství vhodného mycího prostředku a oplachem horkou vodou.

Mytí obalů od dodavatelů, odpadkových košů je prováděno na úseku k tomu určenému – na úseku mytí termoportů a přepravních obalů. Po umytí jsou obaly uloženy ve vytyčeném prostoru. Obaly a odpadkové koše jsou umývány vždy po skončení mytí termoportů – v závěru pracovní směny.

Kvalita umytí je zajištěna dodržováním standardního postupu – ruční mytí při použití předepsaného množství vhodného mycího prostředku s oplachem horkou vodou a volným oschnutím.

Za sanitaci umýváren odpovídá: .....

### **Úklid všech prostor**

Sanitace skladů, kuchyně, sociálního zařízení pro personál a dalších prostor provozu probíhá dle stanovených sanitačních postupů a podle okamžité potřeby provozu.

Po skončení provozu musí být všechno technologické vybavení a nádobí čisté, nesmí zůstat žádné bílé ani provozní nádobí neumyto, všechny prostory výrobní i odbytové včetně zázemí musí být řádně a čistě uklizeny, podle potřeby vysanitovány.

Za úklid a sanitaci celého stravovacího provozu odpovídá: .....

### **Likvidace odpadu**

Nakládání s odpady v provozu se řídí platnými právními předpisy, zejména zákonem č. 541/2020 Sb.

Původcem odpadů ve smyslu výše uvedeného zákona je v tomto případě provozovatel s tím, že provoz stravování je místem vzniku odpadu.

V provozu stravování je produkován odpad, který se přímo v místě vzniku třídí podle kategorií:

- obalové odpady
  - o katalogové číslo 15 01 01 Papírové a lepenkové obaly – rozložené kartónové krabice, pytle apod.
  - o katalogové číslo 15 01 02 Plastové obaly – sešlápnuté PET s víčkem, vypláchnuté kanystry nebo nádoby od sanitačních prostředků apod.
  - o katalogové číslo 15 01 04 Kovové obaly – plechovky od nápojů, obaly od potravin apod.
  - o katalogové číslo 15 01 05 Kompozitní obaly – vypláchnuté tetrapackové obaly od nápojů a potravin
  - o katalogové číslo 15 01 07 Skleněné obaly – skleněné střepy, vypláchnuté sklenice od potravin, nevratné lahve apod.
- biologicky rozložitelné odpady

- katalogové číslo 20 01 08 Biologicky rozložitelný odpad z kuchyní a stravoven – biologicky rozložitelný odpad z jednotlivých přípravků provozu stravování, jednotlivých klinik, oddělení nemocnice a zaměstnanecké jídelny – odpady ze zeleniny a ovoce, kávová sedlina, rostlinné zbytky pokrmů, živočišné zbytky pokrmů, vaječné skořápky, zkažené potraviny živočišného původu bez obalů
- katalogové číslo 20 01 25 Jedlý olej a tuk – použitý tuk
- ostatní odpady
  - katalogové číslo 20 03 01 Směsný komunální odpad – zbytky po vytrídění využitelných složek

Sběr jednotlivých druhů odpadu probíhá po celou provozní dobu v celém provozu stravování do vhodných uzavíratelných nádob a jednorázových obalů podle typu odpadů.

Sebraný vytríděný odpad, biologický odpad jsou odpovědní zaměstnanci provozu stravování povinni denně přemístit bezpečně přes společné prostory do skladu odpadu. Manipulace s odpady musí probíhat ve vhodných uzavřených obalech (uzavřené jednorázové obaly, plastové obaly vyčleněné pouze na sběr odpadu apod.) tak, aby po celou dobu manipulace byla omezena možnost kontaminace společných prostor od odpadů.

V době předávání odpadu z provozu stravování do místa skladu odpadu není ve společných prostorách, manipulačních chodbách ani ve výtahu prováděna jiná nesourodá činnost, pro kterou by manipulace s odpady představovala nebezpečí kontaminace.

Provozovatel předává shromážděný odpad k odstranění a likvidaci výhradně osobě oprávněné k odstraňování a likvidaci odpadu – viz uzavřené smlouvy

Podmínky a režim odstraňování odpadu je stanoven ve smlouvě s firmou zajišťující likvidaci odpadu.

Firmy budou zajišťovat pravidelný režim odvozu odpadu.

Firma poskytne a vždy výměnou dodá uzavíratelné čisté barely na sběr jedlých olejů a tuků.

Firma předloží provozovateli zpracovaný způsob sanitace dodávaných shromažďovacích nádob na olej a na biologicky rozložitelný odpad.

Za likvidaci odpadů odpovídá: .....

Za sanitaci odpadních nádob odpovídá: .....

## 4. Vnitřní kontrola v provozovně

Dodržování správné praxe a povinností vyplývajících z ustanovení zákona a vyhlášek musí být prováděno zejména aktivním způsobem vlastní kontroly (vnitřní kontrola).

Jde o provádění kontrol vedoucím pracovníkem (nebo pověřeným pracovníkem) s cílem v předstihu zjistit závady a nedostatky, upozornit na ně, provést opatření k nápravě a tím předejít možnému ohrožení zdraví spotřebitelů, přičemž tyto vnitřní kontroly slouží zejména pro vnitřní potřebu provozovatele.

### **Vnitřní kontroly jsou prováděny v oblastech:**

- technický stav provozních jednotek
- sanitace provozních jednotek
- hygiena předmětů a zařízení
- hygiena personálu
- hygiena potravin při technologickém zpracování
- hygiena potravin při uvádění do oběhu

### **Jako součást vnitřní kontroly se vedou zápisy o:**

- zjištěných neshodách (závadách / nedostacích)
- způsobu řešení
- opatření do budoucna

Zápisy o zjištěných neshodách se evidují a archivují po dobu jednoho roku (např. Kniha závad, Kniha kontrol nebo přímo do formuláře o záznamu).

Záznamy jsou jedním z podkladů pro přezkoumání v rámci ověřování systému HACCP formou auditu, jsou jedním z podkladů pro zhodnocení účinnosti systému HACCP a jeho případnou modifikaci.



## 5. Obecné povinnosti zaměstnanců

Výrobu pokrmů a jejich uvádění na trh zajišťují zaměstnanci provozovatele. Dle zákona č. 258/2000 Sb. v platném znění je nutné tyto zaměstnance provozovatele považovat za osoby vykonávající činnosti epidemiologicky závažné.

*§ 19 (1) Za činnosti epidemiologicky závažné se považují provozování stravovacích služeb (§ 23), výroba potravin, zpracování potravin, uvádění potravin na trh, 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.*

### 5.1. Povinnosti zaměstnanců v oblasti zacházení s potravinami

Zaměstnanci jakožto fyzické osoby vykonávající činnosti epidemiologicky závažné jsou povinni:

- řídit se pokyny svých nadřízených, především dodržovat všechny platné předpisy, normy a zákony, jakož i dodržovat všechna pravidla a předpisy požadované v rámci vnitřních předpisů provozovatele
- mít u sebe zdravotní průkaz a na vyzvání ho předložit orgánu ochrany veřejného zdraví
- mít znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví.  
Rozsah znalostí nutných k ochraně veřejného zdraví upraví prováděcí právní předpis (Vyhl. 490/2000 Sb. v platném znění). Tyto znalosti je oprávněn při výkonu státního zdravotního dozoru prověřit příslušný orgán ochrany veřejného zdraví. Pokud osoba znalostí nemá, nemůže vykonávat činnosti epidemiologicky závažné, a to do doby úspěšného složení zkoušky před komisí zřízenou příslušným orgánem ochrany veřejného zdraví. Příslušný orgán ochrany veřejného zdraví je povinen umožnit fyzické osobě vykonání zkoušky nejdéle do 15 kalendářních dnů ode dne, kdy mu byla žádost fyzické osoby o přezkoušení doručena. Složení komise a podmínky provedení zkoušky upraví prováděcí právní předpis.
- absolvovat vstupní lékařskou prohlídku a podrobovat se pravidelným periodickým lékařským prohlídkám
- informovat ošetřujícího lékaře o druhu a povaze své pracovní činnosti
- uplatňovat při pracovní činnosti znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví a dodržovat zásady osobní a provozní hygieny v rozsahu upraveném v prováděcím právním předpise (Vyhl. č. 137/2004 Sb. v platném znění)
- každý zaměstnanec je povinen neprodleně hlásit svému nadřízenému horečnaté, průjemové, hnisavé onemocnění, případně onemocnění přenosnou nemocí, eventuelně styk s osobou, která těmito nemocemi onemocněla
- v rámci svého pracovního zařazení a pokynů vedoucího provádět činnost podle zpracovaných postupů správné praxe a systému HACCP
- zúčastňovat se školení v oblasti BOZP a požární ochrany a školení k získání a udržení odborné způsobilosti v termínech určených zaměstnavatelem (provozovatelem služby)

## 5.2. Povinnosti zaměstnavatele v oblasti zacházení s potravinami

Zaměstnavatel / provozovatel jako osoba provozující stravovací službu je povinna

- používat jen pracovní postupy, které zajistí zdravotní nezávadnost podávaných pokrmů
  - o zajišťovat vstupní informativní instruktáže nového personálu o správných postupech
  - o provádět pravidelné kontroly dodržování těchto postupů a při zjištění neshod ihned zjednat nápravu (viz vnitřní kontrola)
- 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; při stanovení kritických bodů a jejich evidenci postupovat způsobem upraveným prováděcím právním předpisem
- dodržovat podmínky upravené prováděcím právním předpisem pro uvádění pokrmů do oběhu (Vyhláška č. 137/2004 Sb. ve znění pozdějších předpisů)
- 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 (Nařízení ES č. 2073/2005)
- provádět opatření proti vzniku a šíření infekčních onemocnění a otrav z podávaných pokrmů
- při výrobě, přípravě, balení, rozvozu, přepravě, skladování a uvádění pokrmů do oběhu používat pouze bezpečné materiály a předměty
- zajistit, aby fyzické osoby činné při jejich uvádění pokrmů do oběhu používaly po celou dobu výkonu práce čisté osobní ochranné pracovní prostředky
- zajistit dodržování zákazu kouření v rozsahu stanoveném zvláštním právním předpisem (Zákon č. 37/1989 Sb. ve znění pozdějších předpisů)
- kontrolovat uplatňování znalostí a zásad osobní a provozní hygieny svými zaměstnanci
- zajistit, aby výkonem činností epidemiologicky závažných nedošlo k ohrožení nebo poškození zdraví fyzických osob infekčním nebo jiným onemocněním.
- provozovatel musí zajistit, aby
  - o nad osobami manipulujícími s potravinami byl prováděn dohled, a aby tyto osoby byly poučeny nebo vyškoleny v otázkách hygieny potravin přiměřeně ke své pracovní činnosti;
  - o osoby odpovědné za vývoj a používání postupů HACCP a za provádění příslušných pokynů byly odpovídajícím způsobem školeny v používání zásad HACCP;
  - o byly dodrženy požadavky vnitrostátních právních předpisů týkajících se školicích programů pro osoby pracující v určitých potravinářských odvětvích.
- je vhodné zaměstnance školit v oblasti postupů správné výrobní praxe a hygienických požadavcích při výrobě činností epidemiologicky závažných; o provedených školeních vést záznam

## 6. Hygienické předpisy, osobní hygiena pracovníků, pracovní oděv

### 6.1. Zásady provozní hygieny

Provozní místnosti, sklady potravin a vedlejší místnosti společného stravování musí být pečlivě udržovány v čistotě, prosté plísní a pachů, chráněny před prachem, hmyzem a hlodavci. Úklid musí být soustavný, je nutno dbát na to, aby nádobí a veškeré plochy byly umyty a uklizeny vždy po skončení pracovní doby.

Je třeba dbát na to, aby ze stropů, říms a topných těles byl pravidelně odstraňován prach, podlahy a okna musí být pečlivě čištěna, v termínech dle platných hygienických předpisů.

Pomůcek sloužících k úklidu a čištění podlah (kbelíky, hadry, košťata, kartáče apod.) musí být použito jen k těm účelům a musí být uchovávány na zvlášť k tomu určeném místě. Tyto pomůcky musí být barevně označeny. Těchto pomůcek se nesmí používat k čištění kuchyňského nádobí. Pomůcky pro čištění stolů musí být označeny jinou barvou. Pomůcky pro čištění kotlů a ostatního kuchyňského zařízení musí být označeny další odlišnou barvou.

Všechny místnosti, obzvlášť varnu a jídelny, je nutné dostatečně větrat.

Ve varně, jídelně a ve skladech nesmějí být uchovávány občanské oděvy ani jiné předměty osobní potřeby a nesmějí se sušit pracovní oděvy a obuv.

Na pracovišti je nutné se zdržet jakéhokoliv nehygienického chování (konzumace jídla, pití, kouření, úprava vlasů, nehtů)

Dřezy k mytí nádobí a technologické dřezy musí být udržovány v naprosté čistotě, je ZAKÁZÁNO v nich prát prádlo, nebo je užívat k jiným účelům.

WC musí být udržováno v naprosté čistotě, na soc. zařízení musí být stále v dostatečném množství toaletní papír, mýdlo, jednorázové ručníky.

Úlomek skla může ohrozit strávníkům život. Je proto nutné zacházet se skleněnými střepy opatrně. Rozbije-li se takový předmět, uvědomí se neprodleně vedoucí kuchyně, je bezpodmínečně nutno dobře prohlédnout okolí, zejména potraviny, zda tyto střepy neobsahují. Zaměstnanci nesmějí používat na pracovním oděvu při práci špendlíků, jehel, sponek a podobných předmětů a musí dbát na to, aby knoflíky oděvů byly pevně přišity. Všechny tyto předměty by mohly snadno zapadnout do požívatin.

Na pracovišti nesmějí být žádné nepotřebné předměty.

Je nutné pravidelně kontrolovat strojní zařízení, aby uvolněné předměty (matky, šrouby) nemohly zapadnout do stravy a aby nezpůsobily závadu.

Elektrická svítidla a zařízení musí odpovídat platným předpisům pro vlhké provozy. Zejména se nesmí odstraňovat ze svítidel kryty.

Z odpadních kanálků je zakázáno odstraňovat záchytné koše a odkrývat odpad.

## **6.2. Osobní hygiena pracovníků, pracovní oděv**

Osoby činné ve společném stravování jsou povinny dbát osobní čistoty, podrobit se lékařskému vyšetření, nebo lékařské prohlídce dle platné vyhlášky a dle pokynů lékaře. Osoby vykonávající jakoukoliv činnost (včetně krátkodobé), jsou osoby vykonávající činnosti epidemiologicky závažnou, proto pro ně platí v plném rozsahu ustanovení platné vyhlášky o opatřeních proti přenosným nemocem. Tyto osoby jsou povinny podrobit se vstupní lékařské prohlídce dříve, než nastoupí práci, mít zdravotní průkaz a dodržovat hygienické požadavky.

Přenosné nemoci (vlastní, rod. příslušníků, spolubydlících) jsou pracovníci povinni ihned hlásit vedoucímu a vyhledat lékaře. Taktéž vyrážky, hnisavé neduhy (kožní), rýmu, kašel, průjem, zažívací potíže, časté nutkání na moč, výtoky z ucha musí hlásit vedoucímu a vyhledat lékaře.

Je **ZAKÁZÁNO** si sedat na místa, kde se zpracovávají potraviny, nebo kam se pokládají hotová jídla.

Zaměstnanci výroby, skladu a výdeje **NESMĚJÍ** nosit po kapsách pracovních oděvů, v nichž pracují, zrcátka, hřebínky, sponky, barevné tužky, zápalky, cigarety, peníze, špendlíky a jiné drobné předměty, kromě čistého kapesníku.

Hlavu si musí pracovník účelně přikrývat vhodnou lehkou přikrývkou tak, aby bylo znemožněno padání vlasů do stravy a styku rukou s pokožkou hlavy.

Pracovník musí dbát též na čistotu ústní dutiny a dávat si včas ošetřit chrup.

Při manipulaci s potravinami musí mít všichni zaměstnanci čistou pracovní obuv a oděv.

Při znečištění pracovního oděvu je každý pracovník povinen si tento oděv okamžitě vyměnit.

Při vykonávání tělesné potřeby musí pracovník odložit plášť, zástěru a dbát na to, aby se oděv neznečistil.

Pracovníci si musí mýt ruce co nejčastěji mýdlem pod tekoucí teplou vodou. Všichni pracovníci jsou povinni dbát na osobní čistotu a dodržovat ustanovení platných vyhlášek a nařízení pro provoz zařízení společného stravování.

Utírat si ruce do pracovního oděvu nebo utěrky je **ZAKÁZÁNO** !

## Hygienické mytí rukou



Naneste jednu dávku ze zásobníku



Naneste mýdlo na celou plochu rukou



Omyjte dlaně



Omyjte ruce mezi prsty



Omyjte konce prstů



Omyjte nehty



Omyjte palce v dlani



Omyjte konce prstů v dlani



Pečlivě opláchněte



Vyjměte ručník



Osušte dlaně a hřbety rukou



Papírový ručníkem odhodte do koše

## 7. Zásady sanitace, úklid provozu

### 7.1. Sanitace provozu

Sanitace je souhrn činností, které zajišťují požadovanou úroveň mikrobiologické čistoty celého provozu.

Sanitace zahrnuje především

- Úklid a čištění
- Dezinfekci
- Dezinsekci
- Deratizaci

Základním a nejvýznamnějším sanitačním úkonem je pravidelně, důsledně a správně prováděný úklid. Ten může snížit množství prachu, nečistot i mikroorganismů až o 90 %. Dobře prováděný úklid je podmínkou účinnosti dalších sanitačních opatření, jako je dezinfekce, dezinsekce a deratizace.

Základní podmínky pro řádnou sanitaci provozu:

- činnost musí provádět proškolení pracovníci
- pro úklid musí být vyčleněna dostatečná pracovní kapacita (pracovní doba, počet zaměstnanců úklidu)
- vybavení provozovny musí umožňovat účinný úklid a další sanitační úkony
- musí být stanoveny a dodržovány postupy pro úklid a ostatní sanitaci včetně frekvence a rozsahu, a to i s ohledem na používané technologie a kritická místa provozu
- pracovních provádějící úklid musí být vybaveni jak ochrannými prostředky, tak i pomůckami pro provádění úklidu, čištění, popř. dezinfekce
- úklidové pomůcky musí odpovídat rozsahu a požadavkům na úklid, čištění, popřípadě dezinfekci
- sanitace se musí stát nedílnou součástí opatření k zabezpečení zdravotní nezávadnosti i kvality poskytovaných služeb.

V podmínkách provozu sanitaci provozu zajišťují jednak pracovníci stravovacího provozu, pracovníci údržby a podle potřeby externí specialisté na deratizaci a dezinsekci stravovacích provozů

### 7.2. Úklid a čištění

Úklid a čištění jednotlivých částí provozu a jednotlivých zařízení je řešeno v rámci průběžného, denního, týdenního, měsíčního úklidu event. sanitárních dnů.

#### Plán a postupy úklidu, sanitační postupy

##### Průběžný úklid:

Provádí se během provozu v takovém rozsahu, aby na pracovištích i v hygienických zařízeních byla zachována provozní čistota, tak, aby pro zacházení s potravinami byly používány jen čisté předměty, zařízení, aby činnosti byly vykonávány na čistých pracovištích.

Zejména se odstraňují zbytky poživatin nebo jiná znečištění z pracovních ploch, myjí se použité stroje a nástroje, nádobí, obaly se odstraňují dle potřeby do odpadů.

*Průběžný úklid ve stravovacím provozu zajišťují zaměstnanci SLVaS.*

#### Denní úklid:

Po skončení provozu se myjí zejména všechny pracovní plochy, náčiní, nádobí a náradí. Denně se myjí dřezy, umývadla, podlahy.

Odstraní se odpady, podle potřeby se umyjí a dezinfikují nádoby na jejich shromažďování. Odstraní se znečištěné prádlo. Odstraní se poživatiny podezřelé ze zdravotní závadnosti, zbytky pokrmů.

V hygienických zařízeních pro zaměstnance i pro strážníky se denně myjí a dezinfikují veškeré vnitřní vybavení a zařízení.

*Denní úklid ve stravovacím provozu zajišťují zaměstnanci SLVaS.*

#### Týdenní úklid:

Při týdenním úklidu se provede úklid v rozsahu běžného denního úklidu, vytrídí se poškozené nádobí a náčiní.

Umyjí se chladicí zařízení. Dokonale se umyjí regály na nádobí, zásuvky pracovních stolů, podnože, obklady stěn, parapety a povrchy topných těles atp. – veškeré plochy v dosažitelné výšce.

Provádí se dezinfekce umytých zařízení a ploch.

*Týdenní úklid ve stravovacím provozu zajišťují zaměstnanci SLVaS.*

#### Měsíční úklid:

Provádí se jedenkrát za měsíc. Před měsíčním úklidem je vhodné v objektu provést potřebné malé opravy. Kromě rozsahu týdenního úklidu se navíc odstraňují nepotřebné věci, vytrídí se všechny skladované potraviny, dokonale se umyjí všechny skladovací prostory.

Alespoň jednou za měsíc se provede odmrazení mrazícího zařízení, jeho umytí a dezinfekce.

#### Půlroční úklid:

Umyjí se svítidla, okna, vyčistí se vzduchotechnické prostory a všechny výše umístěná zařízení a technické prvky.

*Měsíční a půlroční úklid ve stravovacím provozu zajišťují zaměstnanci SLVaS.*

#### Sanitární den:

Podle potřeb a možností provozu se provádí velký úklid při tzv. sanitárním dni. Před velkým úklidem je vhodné provést potřebné opravy. Kromě rozsahu týdenního a měsíčního úklidu se dokonale uklidí veškeré prostory, zařízení a vybavení.

### **Zásady pro provádění úklidu a čištění**

Úklid se provádí zásadně navlhko, pro případné odstranění prachu před úklidem navlhko je nutné použít vysavač s dostatečně účinným systémem filtrace. I při zametání venkovních prostor je vhodnější používat postupy s vlhčením a úklidové stroje.

Úklid navlhko se provádí vhodnými úklidovými pomůckami a vhodnými čisticími prostředky (detergenty). Je neúčelné omývání povrchů a ploch pouhou vodou. Podle potřeby je nutné zařazovat před vlastní úklid mechanické odstranění ulpěných zbytků a hrubých nečistot.

Používané čisticí postupy musí být voleny podle druhu znečištění, vlastností čištěných povrchů i nároků na stupeň očištění.

Čisticí prostředky se musí uchovávat v originálních nádobách. V případě použití rozlévaných nebo naředěných detergentů je nutné dbát na jejich řádné označení. Je nepřípustné přelévat čisticí prostředky a dezinfekční prostředky do lahví a kanystrů od potravinářských výrobků – nebezpečí záměny!!

Pomůcky (kbelíky, mopy, košťata, mycí žinky, utěrky, houbičky apod. používané pro očistu povrchů přicházejících do přímého styku s potravinami nebo pokrmy (např. pracovní stoly, stroje, regály ve skladech, ložné plochy vah apod.), nástrojů, nádobí a náčiní musí být vyčleněné, zřetelně označené a uložené odděleně od těch, které se používají na úklid ostatních ploch, zejména hrubě znečištěných (např. podlah, sanitárních zařízení apod.).

Všechny pomůcky pro úklid a čištění musí být po skončení úklidu, resp. pracovní směny zbaveny zbytků, vyčištěny či vyprány a důkladně propláchnuty pitnou vodou a následně usušeny. Je nepřípustné sušit úklidové pomůcky rozložené na topných tělesech v provozních místnostech.

Úklidové pomůcky a stroje musí být udržovány v provozu schopném stavu.

Při čištění (dekontaminaci) strojního zařízení se postupuje podle návodů výrobce, používají se přípravky doporučené výrobcem.



## 8. Zásady dezinfekce

**Dezinfekce je proces, při němž dochází k zredukování mikroorganismů na požadovanou, bezpečnou úroveň.**

Vyšším stupněm dezinfekce je sterilizace, při níž dochází k dokonalému zahubení všech mikroorganismů.

Dezinfikovat můžeme dvěma způsoby:

- **fyzikální cestou** – var ve vodě nebo páře za normálního nebo vysokého tlaku, filtrace atd.
- **chemickou cestou** – použití dezinfekcí nebo dezinfekčních čisticích prostředků

### Dezinfekce chemickými prostředky

Při dezinfekci zařízení a ostatních povrchů musí být zachován následující postup:

- **předmytí (předoplach)** – odstranění mechanických nečistot, zbytků potravin a pokrmů z povrchu zařízení nebo ostatních povrchů, a to různými pomůckami
- **hlavní mytí** – použití čisticího prostředku s odmašťovacím účinkem a barevně odlišených utěrek pro pracovní plochy a ostatní povrchy
- **mezioplach** – vždy pitnou vodou a dostatečným množstvím, aby na povrchu nezůstávaly zbytky čisticích prostředků
- **dezinfekce** – použití dezinfekčních prostředků a jejich působení po dobu předepsanou výrobcem
- **konečný oplach** – vždy pitnou vodou a dostatečným množstvím, aby na povrchu nezůstávaly zbytky dezinfekčních prostředků a nezpůsobily tak možnost chemické kontaminace pokrmů
- **sušení** – nechat volně oschnout nebo utřít jednorázovou utěrkou

**Pokud to chemický prostředek umožňuje, je možné použít dezinfekční prostředek s čisticím účinkem, čímž se jednotlivé kroky dezinfekce – hlavní mytí – mezioplach – dezinfekce se odehrávají v jednom kroku.**

**Pro správně provedenou dezinfekci musí být splněny tyto požadavky:**

- odstranit z provozu nepřístupná místa, která jsou zdrojem nečistot a úkrytem různých škůdců – švábů, roztočů, potěmek, much atd., čímž se stávají rizikovým z hlediska nezávadnosti vyráběných pokrmů (mikrobiologická a fyzikální kontaminace)
- pracovní plochy, podlahy a stěny musí být snadno čistitelné a oplachovatelné, tj. beze spár a z materiálu, který je odolný vůči působení čisticích a dezinfekčních prostředků

- v provozu musí být zřízen sklad čisticích a dezinfekčních prostředků, úklidová komora (nika) a dostatek výlevků pro likvidaci špinavé vody
- volit nejvhodnější dezinfekční (dezinfekční s čisticím účinkem) prostředky a pomůcky vzhledem k oblasti použití, způsobu použití, charakteru nečistoty a materiálu dezinfikovaného povrchu
- používat jen doporučené aplikační koncentrace, protože s nižší koncentrací se nemusí dosáhnout požadovaného efektu, a naopak s vyšší koncentrací se zbytečně navyšují náklady na provedenou dezinfekci
- dodržovat aplikační časy předepsané výrobcem, aby bylo zajištěno dostatečně dlouhé působení
- při čištění dodržovat instrukce k použití od dodavatele čisticích prostředků a od dodavatele jednotlivých zařízení
- mít kvalitně vyškolené zaměstnance
- každý pracovník musí absolvovat školení bezpečnosti práce dle platných zákonů.
- je nutné dbát na upozornění na etiketách obalů a na další průvodní dokumentaci jednotlivých čisticích prostředků, na upozornění vyplývající z bezpečnostních listů prostředků klasifikovaných jako nebezpečné a na vlastní poradenství odborníků na sanitaci v potravinářství a gastronomii.

**POZOR – vždy dbejte pokynů výrobce a nezapomínejte na předepsané ochranné pomůcky!**

## 9. Zásady dezinfekce a deratizace

**Dezinfekce a deratizace na provozovně zajišťuje odborná firma dle potřeby. Pokud se škůdci vyskytnou na provozovně, je řešena jejich likvidace ihned na zavolání.**

**Dezinfekce** (česky "odhmyzení") je hubení škodlivého lezoucího a létavého hmyzu a ostatních členovců, jako jsou roztoči, švábovití, vši, ploštice, mravenci, brouci, motýli, komáři, mouchy, blechy a ostatní.

**Deratizace** je hubení (a tlumení výskytu) škodlivých hlodavců.

Škůdci – nejedná se o jednotnou skupinu živočichů, ale tento pojem vznikl subjektivním pohledem člověka, který všechny živočichy, libovolně mu škodící, považuje za škůdce: Škůdci

- znečišťují potraviny nebo pokrmy exkrementy, chlupy, vajíčky, mršinami, kuklami, larvami atd.
- kontaminují potraviny nebo pokrmy různými kontakty – dotek, lepení, přísátí, píchnutí, kousnutí, vylučování po předchozím kontaktu s jiným, již kontaminovaným povrchem

Určitý živočich se stává škůdcem pouze při přemnožení. Škůdci přenášejí mikroorganismy, způsobující kažení potravin, otravu jídlem, nemoci, případně i smrt a mohou kontaminovat veškeré povrchy a potraviny ve všech stupních úpravy. Dále způsobují zvýšení nákladů, snížení přírůstků hospodářských zvířat a výnosů, škody na majetku např. požerem a znehodnocováním dalších materiálů, jako jsou obaly, elektroinstalace, cihly, knihy, desky z minerálních vláken, výrobní stroje, počítače atd.

Například:

- mouchy představují největší nebezpečí z důvodu jejich způsobu života. Vyhledávají výkaly, zbytky potravin, odpad, hnisající rány apod.
- švábi žijí v tmavých a vlhkých úkrytech, živí se zahnívajícím odpadem a napadají mnoho organických materiálů, jako jsou tkaniny, papír atd.

Jak nejlépe poznáme přítomnost škůdců ve stravovacím provozu

- poškození – např. stopy vrtání, okusování, hlodání na materiálech z umělé hmoty, dřeva, potravinách, díry v krabicích, pytlích, rozzžvýkaný papír nebo lepenka
- vyteklé nebo vysypané potraviny v okolí malých a velkých balení
- živé nebo mrtvé larvy, kukly, těla zvířat
- exkrementy škůdců, předevo (nemusí být od pavouků)
- kluzné stopy (těla, ocasu, nohy) na zaprášených plochách (špína, prach, práškovité potraviny atd.)
- nezvyklé zápachy (švábi, myši)
- mazlavá, tmavohnědá až černá místa u menších děr, na potrubí, kabelech a zdivu, která mohou naznačit pohyb krys, myši a šváb

Pro omezení výskytu škůdců ve stravovacím provozu je nutné dodržovat následující pravidla:

- správně zvolené místo shromažďování odpadu a jeho včasné odstraňování je důležitou součástí hygieny
- musí být zajištěn takový systém pro systematickou likvidaci odpadu, aby nezapáchal, nehromadil se a nemohl se stát zdrojem kontaminace či rozšiřování různých škůdců

## 9. Zásady dezinfekce a deratizace: Strana 2 (celkem 4)

- v prostorách, kde se vyrábějí potraviny nebo kde se s nimi nakládá, nesmí být potravinové a jiné odpady skladovány ani shromažďovány, pouze v případech, kdy je to během řádného provozu nevyhnutelné
- sklad odpadů je nutné udržovat v čistotě a zabránit přístupu ptactva, hlodavců, hmyzu atd.
- potravinový odpad by měl být ukládán do polyetylenových pytlů
- nádoby na odpadky musí být vždy řádně zavřené a označené
- aby se zamezilo přístupu škůdců na potravinářská pracoviště, zejména hlodavců, ptactva, létajícího a lezoucího hmyzu, musí být správně konstruovány okna a dveře, tj. zajištěny sítěmi a jinými ochrannými prvky
- všechny další možné přístupové cesty do budov, jako jsou různé otvory, odtoky a další místa, kudy by škůdci mohly vniknout, musí být řádně zajištěny – odpady musí být vybaveny pevnými kovovými mřížkami proti vnikání hlodavců (krys, potkanů)
- musí se udržovat odpovídající hygiena celého pracoviště, včetně pracovníků a udržovat dobrý technický stav budov
- v případě objevení přítomnosti škůdců je nutné toto zjištění okamžitě nahlásit svému nadřízenému
- veškeré potraviny by měly být skladované tak, aby k nim škůdci neměli přístup
- pozor, aby nebyly dezinfekčními a deratizačními prostředky zasaženy potraviny. Je třeba provádět intenzivní kontrolu u příjmu zboží a přejímat pouze nezávadné zboží
- poškozené potraviny musí být odstraněny
- potraviny, připravené k dalšímu zpracování, se musí zakrývat

**Pokud se již škůdci vyskytnou ve stravovacím provozu, řešíme jejich likvidaci provedením dezinfekce nebo deratizace.**

**O provedené dezinfekci a deratizaci je v provozu vedena přehledná evidence.**

**Ochrannou dezinfekci, dezinfekci a deratizaci a jejich členění definuje Zákon č. 258/2000 Sb. §55-61, v platném znění.**

Zákon 258/2000 Sb. v platném znění § 55

Ochrannou dezinfekcí, dezinfekcí a deratizací je činnost směřující k ochraně zdraví fyzických osob a k ochraně životních a pracovních podmínek před původci a přenašeči infekčních onemocnění, škodlivými a epidemiologicky významnými členovci, hlodavci a dalšími živočichy. Člení se na:

- a) běžnou ochrannou dezinfekci, dezinfekci a deratizaci, která jako součást čištění a běžných technologických a pracovních postupů směřuje k předcházení vzniku infekčních onemocnění a výskytu škodlivých a epidemiologicky významných členovců, hlodavců a dalších živočichů
- b) speciální ochrannou dezinfekci, dezinfekci a deratizaci, kterou je odborná činnost cílená na likvidaci původců nálezů, zvýšeného výskytu přenašečů infekčních onemocnění a škodlivých a epidemiologicky významných členovců, hlodavců a dalších živočichů

Zákon 258/2000 Sb. v platném znění § 56

Osoba, která provádí ochrannou dezinfekci, dezinfekci nebo deratizaci,

- a) smí použít jen přípravky, jejichž uvedení na trh bylo povoleno a musí dodržet návod k jejich použití stanovený výrobcem
- b) může použít přípravky a postupy jen v míře nezbytně nutné tak, aby účelu ochranné dezinfekce, dezinfekce a deratizace bylo dosaženo a životní a pracovní podmínky nebyly ohroženy či poškozeny
- c) je povinna kontrolovat její účinnost

Zákon 258/2000 Sb. v platném znění § 57

(1) Běžnou ochrannou dezinfekci, dezinfekci a deratizaci je povinna podle potřeby provádět každá osoba, a to jako součást čištění a běžných technologických a pracovních postupů.

(2) Speciální ochrannou dezinfekci, dezinfekci a deratizaci je povinna podle potřeby ve své provozovně zajistit každá fyzická osoba, která je podnikatelem, právnická osoba a každá osoba při likvidaci původců nálezů, při zvýšeném výskytu škodlivých a epidemiologicky významných členovců, hlodavců a dalších živočichů. Jde-li o obytné místnosti, pobytové místnosti a nebytové prostory nesloužící k podnikání, má povinnost podle věty první vlastník nemovitosti nebo společenství vlastníků a u nemovitosti v majetku České republiky organizační složka státu nebo příspěvková organizace, které přísluší hospodaření s ní.

Zákon 258/2000 Sb. v platném znění § 58

(1) Speciální ochrannou dezinfekci, dezinfekci a deratizaci, s výjimkou speciální ochranné dezinfekce prováděné poskytovatelem zdravotních služeb v jeho objektech jakož i speciální ochrannou dezinfekci, dezinfekci a deratizaci v potravinářských nebo zemědělských provozech může provádět fyzická osoba, která

a) dovršila věk 18 let,

b) absolvovala odborný kurs nebo jinak získala odborné znalosti v rozsahu upraveném prováděcím právním předpisem

c) podrobila se před komisí úspěšně zkoušce odborné způsobilosti a má osvědčení o odborné způsobilosti.

(2) Speciální ochranná dezinfekce, dezinfekce a deratizace v potravinářských nebo zemědělských provozech může být vykonávána jen pod dohledem a řízením fyzické osoby, která

a) absolvovala speciální mistrovský kurs nebo jinak získala odborné znalosti v rozsahu upraveném prováděcím právním předpisem

b) podrobila se před komisí úspěšně zkoušce odborné způsobilosti a má osvědčení o odborné způsobilosti.

(3) Speciální ochrannou dezinfekci, dezinfekci a deratizaci, při které se používají toxické nebo vysoce toxické chemické látky a chemické přípravky může provádět fyzická osoba, která

a) dovršila věk 18 let,

b) absolvovala odborný kurs pro práci s toxickými a vysoce toxickými chemickými látkami a chemickými přípravky nebo jinak získala odborné znalosti v rozsahu upraveném prováděcím právním předpisem,

c) podrobila se před komisí úspěšně zkoušce odborné způsobilosti a má osvědčení o odborné způsobilosti.

Zákon 258/2000 Sb. v platném znění § 59

(1) Právnická osoba nebo podnikající fyzická osoba, která provozuje kurs k získání znalostí k výkonu speciální ochranné dezinfekce, dezinfekce a deratizace, je povinna zajistit obsah a rozsah kursů podle prováděcího právního předpisu.

(2) Prováděcí právní předpis stanoví počet hodin teoretické a praktické výuky kursů k získání znalostí pro výkon speciální ochranné dezinfekce, dezinfekce a deratizace a jejich odbornou náplň, a to zvláště pro jednotlivé odborné kursy (§ 58 odst. 1 a 3) a speciální mistrovský kurs (§ 58 odst. 2).

Zákon 258/2000 Sb. v platném znění § 60

(1) Komisi pro přezkoušení odborné způsobilosti podle § 58 odst. 1 až 4 zřizuje příslušný orgán ochrany veřejného zdraví. K provedení zkoušky odborné způsobilosti podává fyzická

osoba příslušnému orgánu ochrany veřejného zdraví přihlášku, jejíž náležitosti upraví prováděcí právní předpis.

(2) Osvědčení o odborné způsobilosti vydá orgán ochrany veřejného zdraví fyzické osobě, která úspěšně vykonala zkoušku před komisí podle odstavce 1. Osvědčení odborné způsobilosti je platné po dobu 5 let ode dne jeho vydání.

(3) Prováděcí právní předpis upraví složení komise, základní obsah a podmínky provedení zkoušky odborné způsobilosti a vzor osvědčení o odborné způsobilosti.

#### Zákon 258/2000 Sb. v platném znění § 61

(1) Osoba, která je oprávněna provozovat speciální ochrannou dezinfekci, dezinfekci a deratizaci, je povinna

a) evidovat použité přípravky, jejich druh, množství, dobu, místo a účel použití; tuto evidenci ukládat po dobu 5 let,

b) informovat dotčené osoby o záměru provést velkoplošnou (území obce nebo městské části) speciální ochrannou dezinfekci a deratizaci.

(2) Příslušný orgán ochrany veřejného zdraví může rozhodnutím provedení speciální ochranné dezinfekce, dezinfekce a deratizace nařídit, pokud hrozí šíření nákazy, zvýšený výskyt přenašečů infekčních onemocnění nebo šíření škodlivých a epidemiologicky významných členovců, hlodavců a dalších živočichů.

(3) Pokud osoba oprávněná provozovat speciální ochrannou dezinfekci, dezinfekci a deratizaci hodlá provádět speciální ochrannou dezinfekci, dezinfekci a deratizaci nebezpečnými chemickými látkami nebo chemickými směsmi klasifikovanými jako vysoce toxické nebo toxické, je povinna písemně oznámit tuto skutečnost orgánu ochrany veřejného zdraví a obecnímu úřadu příslušným podle místa provádění činnosti, a to nejpozději 48 hodin před započítáním této činnosti. V tomto oznámení musí být uvedeno přesné označení místa, kde bude speciální ochranná dezinfekce, dezinfekce nebo deratizace prováděna, druh a přibližné množství použité chemické látky nebo chemické směsi, způsob provedení, den zahájení prací a předpokládaná doba trvání prací, název a sídlo provádějící firmy a jméno a příjmení a spojení na odpovědného pracovníka. Do lhůty 48 hodin se nezapočítávají dny pracovního klidu a pracovního volna. Pro provádění speciální ochranné dezinfekce, dezinfekce a deratizace nebezpečnými chemickými látkami nebo chemickými směsmi, které mohou poškozovat včely, ryby, zvěř a některé další necílové organismy, platí zvláštní právní předpisy.

(4) Příslušný orgán ochrany veřejného zdraví může k ochraně veřejného zdraví pro výkon speciální ochranné dezinfekce, dezinfekce nebo deratizace oznámené podle odstavce 3 stanovit podmínky jejího provedení.

**Běžnou ochrannou dezinfekci, dezinfekci a deratizaci (dále jen DDD) je povinna podle potřeby provádět každá osoba, a to jako součást čištění a běžných technologických a pracovních postupů (§ 57 odst. 1).**

**O provedené běžné dezinfekci a deratizaci je vhodné vést interní záznamy – např. Kniha kontrol DDD, záznamové formuláře (společně např. se záznamy o sanitaci).**

**Pokud se již škůdci vyskytnou ve stravovacím provozu, řešíme jejich likvidaci provedením speciální ochranné dezinfekce nebo deratizace (§ 57 odst. 2).**

**O provedené speciální ochranné dezinfekci a deratizaci musí být v provozu vedena přehledná evidence – zajišťuje dodavatel služby.**

## 10. Hlavní zásady bezpečnosti práce

**Oblast bezpečnosti a ochrany zdraví při práci stanovuje Zákon č. 262/2006 Sb., Zákoník práce § 101-108.**

*Výňatky 262/2006 Sb. (§ 101):*

- (1) Zaměstnavatel je povinen zajistit bezpečnost a ochranu zdraví zaměstnanců při práci s ohledem na rizika možného ohrožení jejich života a zdraví, která se týkají výkonu práce (dále jen "rizika").
- (5) Povinnost zaměstnavatele zajišťovat bezpečnost a ochranu zdraví při práci se vztahuje na všechny fyzické osoby, které se s jeho vědomím zdržují na jeho pracovištích.

Další významné předpisy:

- Nařízení vlády č. 361/2007 Sb., kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví zaměstnanců při práci, ve znění pozdějších předpisů.
- Nařízení vlády č. 201/2010 Sb., o způsobu evidence úrazů, hlášení a zasílání záznamu o úraze, ve znění pozdějších předpisů.
- Zákon č. 251/2005 Sb., o inspekci práce, ve znění pozdějších předpisů.
- Zákon č. 309/2006 Sb., kterým se upravují další požadavky bezpečnosti a ochrany zdraví při práci v pracovněprávních vztazích a o zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při činnosti nebo poskytování služeb mimo pracovněprávní vztahy (zákon o zajištění dalších podmínek bezpečnosti a ochrany zdraví při práci), ve znění pozdějších předpisů.
- Nařízení vlády č. 101/2005 Sb., o podrobnějších požadavcích na pracoviště a pracovní prostředí, ve znění pozdějších předpisů

**K zabezpečení BOZP na pracovišti je zaměstnavatel povinen provádět školení zaměstnanců v oblasti bezpečnosti práce.**

*Výňatky 262/2006 Sb. (§ 103):*

(2) Zaměstnavatel je povinen zajistit zaměstnancům školení o právních a ostatních předpisech k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, které doplňují jejich odborné předpoklady a požadavky pro výkon práce, které se týkají jimi vykonávané práce a vztahují se k rizikům, s nimiž může přijít zaměstnanec do styku na pracovišti, na kterém je práce vykonávána, a soustavně vyžadovat a kontrolovat jejich dodržování. Školení podle věty první je zaměstnavatel povinen zajistit při nástupu zaměstnance do práce, a dále

- a) při změně 1. pracovního zařazení / 2. druhu práce,
- b) při zavedení nové technologie nebo změny výrobních a pracovních prostředků nebo změny technologických anebo pracovních postupů,
- c) v případech, které mají nebo mohou mít podstatný vliv na bezpečnost a ochranu zdraví při práci.

(3) Zaměstnavatel je povinen určit obsah a četnost školení o právních a ostatních předpisech k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, způsob ověřování znalostí zaměstnanců a vedení dokumentace o provedeném školení. Vyžaduje-li to povaha rizika a jeho závažnost, musí být školení podle věty první pravidelně opakováno; v případech uvedených v odstavci 2 písm. c) musí být školení provedeno bez zbytečného odkladu.

Způsob provádění školení, jeho obsah, četnost opakování, ověřování znalostí, vedení dokumentace a kvalifikaci školitele určuje zaměstnavatel.

Školení řadových zaměstnanců se provádí dle interních směrnic provozovatele při nástupu do zaměstnání a při každé změně pracoviště nebo pracovního zařazení zaměstnance, pokud se tím mění i obsah skutečností, se kterými má být zaměstnanec seznámen. Školení se provádí nejméně 1x za dva roky.

Školení vedoucích zaměstnanců se provádí při nástupu do funkce a nejméně 1x za tři roky.

Zaměstnanec může školit vedoucí zaměstnanec, který absolvoval školení vedoucích zaměstnanců v oblasti BOZP

**K zabezpečení BOZP ve stravovacích prostorech je třeba dodržovat tyto základní zásady:**

Každou zjištěnou závadu na pracovišti nahlásit svému nadřízenému.

Udržovat pořádek a čistotu na pracovišti.

Udržovat svěřené prostředky v řádném a použitelném stavu a čistotě.

Dbát na správnou úpravu pracovního oděvu a obuvi.

Při práci používat předepsané pracovní pomůcky.

**PŘÍSNÝ ZÁKAZ** požívání alkoholických nápojů, omamných látek, a **ZÁKAZ** donášet je na pracoviště.

Neodstraňovat ochranné kryty na strojích a zařízeních.

Dodržovat protipožární předpisy a zásady.

Kouření je povoleno pouze ve vymezených, schválených prostorech.

Je povinností ohlásit svému nadřízenému každý úraz (svůj nebo spolupracovníka).

Počínat si při práci tak, aby nebyl ohrožen život a zdraví své osoby, nebo spolupracovníků, dbát na dodržování bezpečnosti práce, zachovávat maximální opatrnost a vědomí možného nebezpečí z vykonávané práce.

**NEZASAHOVAT** do elektrických obvodů.



## 11. Požární řád pro stravovací provoz

**K zabezpečení požární ochrany na pracovišti je zaměstnavatel povinen provádět školení zaměstnanců v oblasti požární prevence.**

Problematiku upravuje zákon o požární ochraně 133/1985 Sb. ve znění pozdějších předpisů a vyhláška o požární prevenci 246/2001 Sb.

Školení řadových zaměstnanců dle zmíněné vyhlášky § 23:

(1) Školení zaměstnanců o požární ochraně (dále jen "školení zaměstnanců") obsahuje seznámení

- a) s organizací a zajištěním požární ochrany a se základními povinnostmi vyplývajícími z předpisů o požární ochraně,
- b) s požárním nebezpečím vznikajícím při činnostech provozovaných právnickou osobou nebo podnikající fyzickou osobou v místě výkonu práce zaměstnance,
- c) s požárním řádem, s požárními poplachovými směnicemi, popřípadě s požárním evakuačním plánem a další dokumentací obsahující stanovení podmínek požární bezpečnosti při činnostech vykonávaných na pracovišti,
- d) se zvláštními požadavky na provoz a obsluhu instalovaných technických zařízení v případě požáru,
- e) se zajištěním požární ochrany v době sníženého provozu a v mimopracovní době,
- f) s rozmístěním a se způsobem použití věcných prostředků požární ochrany na pracovišti,
- g) s funkcí, popřípadě způsobem obsluhy požárně bezpečnostních zařízení na pracovišti.

(2) Školení zaměstnanců se provádí při nástupu do zaměstnání a při každé změně pracoviště nebo pracovního zařazení zaměstnance, pokud se tím mění i obsah skutečností uvedených v odstavci 1, s kterými má být zaměstnanec seznámen. Školení se opakuje nejméně jednou za 2 roky.

(3) Školení vedoucích zaměstnanců o požární ochraně obsahuje skutečnosti uvedené v odstavci 1 týkající se všech jimi řízených zaměstnanců a provádí se při nástupu do funkce. Školení se opakuje nejméně jednou za 3 roky.

(4) Školení o požární ochraně se v případě osob pověřených zabezpečováním požární ochrany v době sníženého provozu a v mimopracovní době zabezpečuje před zahájením jejich činnosti a opakuje se nejméně jednou za rok.

Zaměstnanec může školit vedoucí zaměstnanec, který absolvoval školení vedoucích zaměstnanců, školení vedoucích zaměstnanců provádí osoba odborně způsobilá dle zákona o PO.

**K zabezpečení požární ochrany ve stravovacích prostorech je třeba dodržovat tyto základní zásady:**

Udržovat čistotu a pořádek ve všech prostorách varny a jídelen a ve všech ostatních prostorech určených ke stravování či skladování potravin.

V prostorech kuchyně a ve výrobních a skladovacích částech provozu je kouření **Z A K Á Z Á N O** a není dovoleno používat otevřeného ohně.

Sváření je povoleno jen na zvláštní povolení.

## Skladování hořlavých látek je **Z A K Á Z Á N O!**

Je zakázáno provádět neodborné zásahy a opravy elektroinstalace používat podomácku vyrobené elektrospotřebiče, používat k vytápění elektrospotřebiče, které k tomuto nejsou určeny (pánve, kotle, trouby apod.).

Zabezpečit volný přístup k vypínačům elektrické energie, před odchodem z pracoviště je pracovník povinen překontrolovat vypnutí všech elektrických zařízení.

Nepovolovat bezdůvodné návštěvy ve výrobních a skladovacích prostorách, resp. ve všech částech, které nejsou určeny pro zákaznickou veřejnost.

Udržovat protipožární prostředky v provozuschopném stavu, nepoškozené.

### **Zpozoruje-li kterákoliv osoba požár je P O V I N N A:**

Pokud jí síly stačí jej uhasit. V případě, že není schopna zdolat požár vlastní silou, neodkladně vznik požáru ohlásí za použití požárních hlásičů instalovaných v provozu.

## 12. Související předpisy a dokumenty

### 12.1. Související právní předpisy

Při vykonávání činností je povinností vedoucího i zaměstnanců dodržovat všechna zákonná ustanovení platná v ČR a Evropské unii a interní předpisy provozovatele.

Především jsou to:

- Nařízení Evropského parlamentu a rady (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
- Nařízení Evropského parlamentu a rady (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin, konsolidovaném znění
- Zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví v platném znění
- Vyhláška č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných v platném znění
- Zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích v platném znění

### 12.2. Výčet příloh (související dokumenty)

Receptury pokrmů; nabídkové listy

Plán výroby

Personální dokumentace – pracovní náplně a odpovědnosti

Plán dezinfekce a deratizace

Záznamy o provedené dezinfekci a deratizaci

Seznam dodavatelů

Záznamy o provedených kontrolách správních orgánů (HS, FÚ, ŽÚ)

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

### 12.3. Přehled změn dokumentu

Číslo verze	Datum změny	Číslo změněných kapitol/stránek	Charakter změny	Provedl
2022-01-06	06. 01. 2022	Úvodní strana Obsah Kap. 2. Kap. 2.2. Kap. 2.3. Kap. 3., 3.1., 3.4. Kap. 3.3. Kap. 3.4. Kap. 5. Kap. 9., 10. Kap. 11. Kap. 12.4.	Formální změny v zápatí všech stránek dokumentu (aktualizace verze) Nová adresa společnosti HASAP Consulting, s.r.o.; doplnění kontaktních údajů Úprava formátování, doplnění kapitoly 2.3., úprava názvu některých kapitol Úprava formátování Aktualizace provozní doby Aktualizace provozního složení zaměstnanců Úprava názvu kapitoly Úprava a sjednocení teplot Aktualizace legislativy Úprava názvu kapitoly, aktualizace legislativy Aktualizace legislativy Úprava názvu kapitoly Úprava číslování kapitol	Ing. Jana Nová

































