

# Provozně organizační řád gastronomického provozu

## Menza JU v Českých Budějovicích

Provozovatel: *Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích,,  
Branišovská 1645/31a, 370 05 České Budějovice*  
IČO: 60076658

Adresa provozovny: *Koleje a menzy JU v Českých Budějovicích  
Studentská 800/15, 370 05 České Budějovice*

Odpovědná osoba: *Petr Tomaschko*

Tel: *389 034 013*; E-mail: *ptomasch@jcu.cz*

*Verze 2016-04-01*

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

Konzultaci provedla: *Yveta Rybníkářová*

Ke dni: *01.04.2016*

# O B S A H

1. Předmět a rozsah vykonávané činnosti, obecná organizační ustanovení
2. Základní informace
  - 2.1. Popis provozu a rozdělení podle provozních středisek
  - 2.2. Sortiment, provozní doba
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. Expedice pokrmů, výdej pokrmů
  - 3.4. Mytí nádobí a úklid
4. Vnitřní kontrola v provozu
5. Obecné povinnosti zaměstnanců
  - 5.1. Povinnosti vedoucího
  - 5.2. Povinnosti zaměstnanců
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. Zásady sanitace
  - 7.2. Úklid a čištění
8. Zásady dezinfekce
9. Zásady dezinsekce a deratizace
10. Hlavní zásady bezpečnosti práce
11. Požární řád
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

MO = mikroorganismy; FIFO = "first in first out" tzn. vyskladňování potravin dle metody "první dovnitř, první ven"; DP = datum použitelnosti; DMT = doba minimální trvanlivosti; GN = gastronomické; HACCP = systém kritických bodů; SHVP = správná hygienická a výrobní praxe, TK = teplá kuchyně, SK = studená kuchyně

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

Předmětem činnosti je poskytování stravovacích služeb v rozsahu výroba a uvádění do oběhu teplých pokrmů a studených pokrmů, dezertů a teplých a studených nápojů.

Obvyklý rozsah služby je dán charakterem služby: „menza“ poskytuje stravování studentům a zaměstnancům vysokých škol, důchodců a cizích strávníků. Menza zjišťuje službu formou výdeje snídaní, obědů, večeří a jednoduchých studených pokrmů včetně dietního stravování ve vlastních vysokoškolských jídelnách a dále v jídelnách ostatních fakult, kam jsou pokrmy dováženy.

Mimo hlavní stravovací službu provozovna nabízí stravování jednotlivců a skupin z řad veřejnosti, slavnostní hostiny, večeře, rauty podle objednávek klientů (obvykle z řad zaměstnanců university, studentů).

Sortiment výroby je stanoven nabídkou jídelního lístku, doplněného o denní nabídku v souvislosti se sezonní nebo cenovou akční nabídkou surovin apod. V případě individuálních akcí je skladba menu tvořena individuálně po dohodě s klientem, vždy v souladu s předmětem činnosti provozovatele (viz výše).

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 Ochráně veřejného zdraví, v platném znění a 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 a studených pokrmů včetně jednoduchých dezertů
- bezpečnou přípravou teplých i studených nápojů
- výdej pokrmů v odbytových prostorách menzy
- 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 norem 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“
- určit ve všech fázích postupu výroby a uvádění do oběhu 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

Stravovací provoz je umístěn v samostatném křídle budovy Koleje a menzy JU v Českých Budějovicích

**Rozdělení provozu:**

- provozovna je řešena ve dvou podlažích
  - o přízemí – příjem potravin a zboží, centrální skladové hospodářství, pomocné sklady, hrubá příprava zeleniny, vyloukárna vajec, výrobní část menzy minutková kuchyně, dietní kuchyně a příprava Pizzy, expedice pokrmů pro Charitu na ostatní výdejny, mytí nádobí, zázemí pro zaměstnance, jídelna pro výdej pokrmů se sociálním zařízením pro klienty
  - o 1. np. – přípravný, centrální výrobní část menzy, studená kuchyně, mytí nádobí, zázemí pro zaměstnance (denní místnost), jídelna pro výdej pokrmů se sociálním zařízením pro klienty, administrativní část
- jednotlivá podlaží jsou uvnitř provozu propojena schodištěm a výtahem
- samostatný vchod pro klienty přímo do jídelny v přízemí samostatným vchodem

**Stručná charakteristika jednotlivých částí provozu:**

**Příjem zboží**

- příjmový prostor pro příjem zboží a nepotravinového materiálu
- auta dodavatelů zastavují na místní komunikaci potravin a suroviny jsou ukládány na manipulační vozíky, odváženy přes víceúčelovou komunikační chodbu do příslušných skladů
- manipulace se surovinami v rámci víceúčelových komunikací probíhá s časovým odlišením od ostatních rizikových činností (např. likvidace odpadu, expedice pokrmů atd.)

**Skladové hospodářství**

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

**Hrubá příprava zeleniny a ovoce**

- hrubá příprava je v provozovně řešena jako samostatné stavebně oddělené pracoviště
- je určená pro hrubé opracování zeleniny

**Přípravný surovin**

- čistá přípravná zeleniny je řešena jako stavebně oddělená místnost
- čistá přípravná masa je řešena jako stavebně oddělená místnost
- vytloukárna vajec je řešena jako stavebně oddělená místnost
- přípravná těsta je řešena jako vytyčený úsek na kuchyni

**Kuchyně**

- kuchyně je členěna na jednotlivá pracoviště
- k dispozici je vytyčený pracovní úsek pro výrobu pokrmů studené kuchyně
- úsek s varnou technologií – tepelná úprava a tepelná regenerace pokrmů
- univerzální stroj – používaný pro různé komodity včetně tepelně neopracovaného masa a hotových pokrmů – důsledné časové odlišování činností a důkladná sanitace mezi jednotlivými komoditami
- příruční sklady – lednice, mrazáky - určené pro již nafasované zboží; pro uchování načatých balení potravin, polotovarů, rozpracovaných pokrmů - produkty jsou skladovány dle druhů ve vytyčených zařízeních a dle požadovaných skladovacích podmínek

**Umývání provozního nádobí a náčiní**

- úsek v kuchyni - v přímé návaznosti na výrobní prostory
- ruční mytí nádobí

**Výdej pokrmů**

- výdej pokrmů probíhá v jídelnách (přízemí a 1np)
- výdej teplých pokrmů probíhá formou obsluhy u výdejní linky
- výdej studených pokrmů podle charakteru - formou obsluhy u výdejní linky nebo samoobslužný výdej z chladicích vitrín
- výdej nápojů – samoobslužný výdej z termosů, nápojových automatů

**Umývárna stolního nádobí**

- umývání nádobí probíhá ve stavebně odděleném pracovišti situovaném v návaznosti na sběr použitého nádobí z jídelny

**Hygienické zařízení pro spotřebitele**

- situované v návaznosti na jídelnu, dělené M/Ž

**Zázemí pro zaměstnance**

- je situováno v 1. pp. (šatny, sprchy, WC, dělené M/Ž)

## 2.2. Kapacita, sortiment, provozní doba

### Kapacita

Průměrná denní výroba – cca 2800 jídel

**Kapacita jídelen**    přízemí    200 míst  
                                  1 patro    400 míst

Sortiment:

#### Teplé pokrmy

- polévky
- omáčky
- masové pokrmy
- přílohy
- bezmasé pokrmy
- diety

#### Studené pokrmy

- zeleninové a ovocné saláty
- těstovinové saláty, bramborový salát apod.
- studené omáčky, dresinky
- jednoduché dezerty

### Provozní doba:

Provozní doba kuchyně: PO – PÁ resp. v pracovních dnech 5.00 – 19.00 hodin

Otevírací doba menzy: PO – PÁ 7.00 – 19.00 hodin

## 2.3. Zaměstnanci v provozu

Počet pracovníků v provozovně vychází z předpokládaného počtu vyráběných pokrmů a z provozní doby.

Standardně pracuje v provozu cca 36 zaměstnanců ve složení:

- 1      vedoucí menzy
- 1      šéfkuchař
- 2      účetní/pokladní
- 12     kuchaři / - ky
- 14     pomocná síla
- 3      prodavačka
- 2      skladní
- 1      řezník

Zaměstnanci pracují v denních směnách – v provozní době kuchyně.

### Povinnosti zaměstnanců v oblasti BOZP

- upravuje Zákon č. 262/2006 Sb. Zákoník práce, v platném znění.

Zaměstnanci stravovacího provozu absolvují při nástupu do zaměstnání školení o BOZP a pak opakovaně v pravidelných intervalech dle požadavků Zákoníku práce v platném znění.

### Povinnosti zaměstnanců v oblasti ochrany veřejného zdraví

- upravuje Zákon č. 258/2000 Sb. O ochraně veřejného zdraví, v platném znění.  
Všichni zaměstnanci stravovacího provozu musí mít znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví (podle § 19 odst. 2 Zákona č. 258/2000 Sb.). Zaměstnanci by měli být v této oblasti pravidelně proškolení (Nařízení ES č. 852/2004).

O provedených školeních je nutné vést v provozu písemné záznamy.

### 3. Standardy výrobních činností a činností souvisejících – správná 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 pro výrobu 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).

##### Přijímka potravin a zboží

- příjem potravin probíhá na určeném místě – příjmovým chodem 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, likvidace odpadu, expedice pokrmů 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 (masové přepravky), 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.
- *dodržování 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 nejdříve 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 rozpracovaných pokrmů, polotovarů apod. 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:

**Suché potraviny - koloniál** do + 25 °C  
(nebo dle doporučení výrobce)  
Vlhkost: max. 60%

**- olej, olejnatá semena** do + 20 °C  
(nebo dle doporučení výrobce)

**Sklad čerstvé zeleniny** **teplota není stanovena**  
*skladování odděleně, v čistých, dobře větratelných prostorách, popř. v prostorách s řízenou atmosférou, na podlážkách – příp. teplota dle doporučení výrobce*  
Skladování v prostorách s řízenou atmosférou – tzn. v chladnu (do + 10°C) je doporučeno s ohledem na zachování chladírenského řetězce při výrobě studených pokrmů (výroba salátů a jiných studených pokrmů z dobře vychlazených surovin).

**Chlazený sklad masa** max. + 4<sup>o</sup> C

**Chlazený sklad uzenin** max. + 5<sup>o</sup> C  
(nebo dle doporučení výrobce)

**Chlazený sklad vajec** nekolísavá +5<sup>o</sup> C až + 12<sup>o</sup> C

**Chlazený sklad mléčných výrobků** + 2<sup>o</sup> C až + 8<sup>o</sup> C  
(nebo dle doporučení výrobce)

**Mražené sklady** - 18<sup>o</sup> C a nižší

## 3. 2. Příprava a výroba pokrmů

### 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 kuchyně s vlastním dřezem
- 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 prodlevám 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)
- *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) a produkty rybolovu (dále jen ryby) – převážně mražené, výjimečně chlazené
- rozmrazování masa probíhá vhodným způsobem v chlazeném skladu masa (při teplotách do + 4°C) v nádobách, které zabraňují stékání vody z rozmrazovaného masa
- maso a ryby rozmražené v chladicím zařízení bez narušení chladírenského řetězce se pro sledování doby použitelnosti musí označovat datem rozmrazení resp. vyskladnění z mrazícího skladu
  - doba použitelnosti rozmraženého masa:
    - pro tepelnou úpravu - max. 2 dny 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 na vhodném úseku kuchyně (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 (postupně 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 správných postupů 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 - *ve vytloukárně vajec (samostatná místnost)*
- čerstvá vejce jsou až do okamžiku zpracování uložena ve vytyčené chladicí skříni (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 stolku vždy po skončení činnosti)
- papírové proložky se vůbec nevnašejí ani do prostoru 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 správných postupů 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 čisté přípravě těsta (vytýčený pracovní úsek kuchyně) a s časovým odlišením od ostatních činností
- pracovní stroje a zařízení pro přípravu těsta v kuchyni 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 správných postupů 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**

- probíhá v prostorách k tomu určených – v kuchyni
  - o minutková úprava pokrmů v minutkové kuchyni a na úseku výdej
- potraviny se tepelně upravují vždy po dobu zabezpečující zdravotní nezávadnost pokrmů – za bezpečnou přípravu odpovídá šéfkuchař nebo jeho zástupce
  - o při výrobě teplých pokrmů nebo tepelně opracovaných polotovarů 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.
  - o 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, masové zavářky apod.)
  - o minutkové pokrmy (tepelná úprava v úseku výdeje) se musí kontrolovat individuálně – orientačně se sleduje čas tepelné úpravy a posuzují se požadované změny fyzikálních vlastností
  - o při výrobě některých specialit (roastbeef, sous vide) je zajištěna taková doba tepelného působení, která zajistí i při nižších teplotách dostatečné tepelné účinky; takovýto tepelný proces se sleduje vždy přímo na vpichové teplotní sondě konvektomatů nebo speciálního zařízení pro výrobu sous vide, kde je předem nastaven delší čas tepelné úpravy při nižší teplotě.
  - o kratší tepelná úprava minutkových pokrmů, která připouští nedostatečnou tepelnou úpravu pokrmů se provádí pouze na přání zákazníka (maso nebo ryby v úpravě „medium, rare“ apod.). V tomto případě musí být zajištěna vysoká kvalita používané suroviny (jen zcela čerstvé suroviny vhodné pro přímou spotřebu). *Takovéto způsoby úpravy pokrmů se v provozovně standardně nevyužívají.*
- při použití tuků a olejů nesmí docházet k přehřátí nad +180°C (ke smažení se využívají fritézy s termostaty s nastavitelnou teplotou) – kvalita tuku a oleje je průběžně kontrolována smyslově, tuk ve fritézách je na konci každého pracovního dne vyměněn
- pro individuální přípravu pokrmů na pánvi je vždy používána nová dávka tuku nebo oleje
- tuky a oleje ze smažení, fritování apod. se v žádném případě nepoužívají k maštění nebo další přípravě a výrobě pokrmů
- konečná úprava teplých pokrmů probíhá na čistém úseku kuchyně (např. porcování masa, úprava příloh – výroba kaše z brambor apod.)
  - o po provedení konečné úpravy, pokud dojde k poklesu teploty pod hodnotu vhodnou pro předání na výdej resp. pro expedici (nejméně +65 resp. +75°C), se pokrmy regenerují na teplotu alespoň +75°C, při které se předávají na výdej resp. expedici

- hotové pokrmy (polévky, některé druhy příloh, pečená masa, dušená masa)
  - o pro uvádění pokrmů do oběhu v teplém stavu se dbá na zachování teplotního řetězce – po celou dobu uvádění do oběhu nesmí poklesnout teplota pokrmů pod +60°C
- *dozrívání správných postupů a hygienických předpisů při této činnosti je ověřováno v rámci vnitřní kontroly provozu*

Za dodržování standardů odpovídá: .....

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

### Výroba studených pokrmů

- v provozovně se vyrábí studené pokrmy včetně jednoduchých dezertů:
  - o z nerizikových surovin dodaných od vybraných dodavatelů
- výroba studených pokrmů probíhá výhradně v prostorách k tomu určených - na vytyčeném úseku studené kuchyně
- pracoviště není dochlazované na doporučených + 15°C, proto je nutné dbát na organizační opatření pro dozrívání chladírenského řetězce - včasné ukončování činností, používání dobře vychlazených surovin, plynulé provádění činností pro zachování chladírenského řetězce
- hotové studené výrobky
  - o bezprostředně po ukončení výroby jsou výrobky řádně zabaleny / zakryty a uloženy při teplotě + 8°C a nižší v určeném chladícím zařízení
  - o produkty jsou standardně určeny k denní spotřebě, neuchovávají se přes noc – denně po skončení směny je zajištěna likvidace neoznačených pokrmů
  - o pro uchování do druhého dne je nutné produkty označit názvem, datem výroby a datem spotřeby (použitelnost při max. +8°C je 24 hodin – resp. do druhého dne)
- nespotřebované výrobky po uplynutí doby použitelnosti jsou určeny k likvidaci
- *dozrívání standardů a hygienických předpisů při výrobě studených pokrmů je ověřováno v rámci vnitřní kontroly provozu*
- *teploty v chladících zařízeních pro uchování rozpracovaných a hotových výrobků se pravidelně sledují a zaznamenávají v rámci systému HACCP*

Za dodržování standardů odpovídá: .....

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

### Šokové zmrazování pokrmů/produktů

- v provozu se provádí zejména zmrazování hotových pokrmů/výrobků po pozdější spotřebu/prodej
- probíhá v zařízení určeném k tomuto účelu – rychlozchlazovací / zmrazovací zařízení (šoker), které je umístěno v úseku hlavní kuchyně
- produkty se zmrazují balené ve vhodných obalech – jednorázových obalů
- zmrazování pokrmů probíhá při teplotě -20°C a nižší (doporučená teplota zmrazování je -35°C) jako dokončení procesu chlazení s tím, že proces zchlazování plynule přechází do procesu zmrazení až na konečnou teplotu – 18°C ve všech částech pokrmu, přičemž rychlost zmrazení by měla být nejméně 1cm / hod
- zmrazené pokrmy se ukládají v uzavřeném označeném obalu (název, datum výroby, datum spotřeby, event. počet porcí) v příslušném mrazícím skladu při teplotě -18°C a nižší
  - doba použitelnosti tepelně opracovaných pokrmů je nejdéle 4 měsíce dle doporučení objednavatele výroby Extrudo Bečice s.r.o., včetně dne výroby
- zmrazené pokrmy se označují: *názvem výrobce a jeho sídlem, názvem pokrmu, množstvím porcí, datem výroby, datem spotřeby a nutričním složením*. U zmrazených pokrmů, výrobce uvede na obalu nebo dodacím listu i skladovací podmínky a způsob ohřevu
- *teploty v chladících a mrazících zařízeních pro uchování zmrazených pokrmů se pravidelně sledují a zaznamenávají v rámci systému HACCP*
- *dozrívání 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 nespoteřovaných obsahů – načatá balení se uchovávají v chladicích zařízeních v dobře uzavřených nádobách s označením času otevření tak, aby mohla být sledována doba použitelnosti
- nespoteřované potraviny původně konzervované v plechových obalech se vždy přendávají 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

- nespoteřované načaté koření a jiné ingredience v kuchyni (např. na cukrárně) 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 nespoteřovaný 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). Nespoteřované 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: .....

### Výroba nápojů

- nápoje se připravují přímo ve výdeji
- teplé nápoje (káva, čaj atd.) jsou připravovány standardním způsobem z nerizikových směsí od dodavatelů
- studené nápoje jsou vydávány v uzavřených obalech od dodavatelů – lahve apod.
- dbá se na udržení úseku pro výdej nápojů v řádném a čistém stavu
- *dodržování SHVP je sledováno v rámci vnitřní kontroly provozu*

Za dodržování standardů odpovídá: .....

Za sanitaci pracoviště odpovídá: .....

### Kompletace pokrmů do přepravních obalů

- kompletaci balených pokrmů do přepravních obalů provádějte na vytyčeném úseku pro expedici pokrmů

- používejte jen takové přepravní obaly, které po celou dobu zachovají pokrmy při stanovených teplotách, ochrání je před kontaminací a narušením jejich zdravotní nezávadnosti a jakosti a jsou snadno čistitelné (zajišťují termoporty)
- obaly musí být vysanitované (čisté!)
- pokrmy předávejte k expedici výhradně v uzavřených přepravních obalech (tzn. chráněné proti kontaminaci a znečištění)
- noste čistý pracovní oděv, pracovní obuv, *pokrývku hlavy*
- *dozržíte správnou hygienickou a výrobní praxi a hygienické předpisy při této činnosti a ověřte ji v rámci vnitřní kontroly provozu*

Za dodržování standardů odpovídá: .....

Za sanitaci pracoviště odpovídá: .....

### 3.3. Výdej pokrmů

#### Expedice pokrmů do odloučených výdejen

- pokrmy pro expedici se plní do gastronádob v teplé kuchyni
- při plnění pokrmů do nádob používají zaměstnanci pracovní náčiní k omezení přímého styku rukou s pokrmy a osobní ochranné pomůcky (jednorázové rukavice, podle potřeby ústní roušky)
- naplněné gastronádoby se zabezpečují víky proti kontaminaci a kompletují se do přepravních termoportů ve vytyčeném úseku kuchyně
- v žádné fázi plnění a kompletace se nesmí gastronádoby s pokrmy odkládat na podlahu
- pokrmy se plní do nádob při teplotě nejméně + 75°C tak, aby po celou dobu expedice byla zajištěna teplota pokrmu min. + 60°C
- teplota pokrmů při plnění (před uzavřením termoportů) se pravidelně sleduje a zaznamenává (systém HACCP)
- pokrmy jsou určeny ke spotřebě v co nejkratší době po dovaření a vyexpedování; doba použitelnosti pokrmů je řešena v rámci organizačních standardů provozovatele – je předem známá výdejní doba pokrmů ve výdejně; dovařuje se a expeduje cíleně tak, aby byla zajištěna co nejkratší doba spotřeby po dovaření (doporučeno max. 6 hodin)
- jednotlivé nádoby pro expedici jsou označovány názvem pokrmu
- pokrmy při expedici provází průvodka (dodací list) pokrmů – s výčtem pokrmů a počtem porcí
- naplněné uzavřené termoporty se předávají na určeném vozíku víceúčelovou chodbou v časovém odlišení od jiných činností do určeného dopravního prostředku
- vlastní rozvoz pokrmů (transport) a předání na výdejnu zajišťují zaměstnanci provozovatele (řidič)
- k rozvozu jsou využívány vlastní dopravní prostředky provozovatele, které jsou určeny výhradně pro tento účel a jsou pravidelně sanitovány (záznamy o sanitaci)

Za dodržování standardů odpovídá: .....

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

#### Expedice pokrmů jídlonosiče

- pokrmy pro expedici se plní do gastronádob v teplé kuchyni
- při plnění pokrmů do nádob používají zaměstnanci pracovní náčiní k omezení přímého styku rukou s pokrmy a osobní ochranné pomůcky (jednorázové rukavice, podle potřeby ústní roušky)
- naplněné gastronádoby se zabezpečují víky proti kontaminaci a odvázejí se na úsek výdeje
- v žádné fázi plnění a kompletace se nesmí gastronádoby s pokrmy odkládat na podlahu
- pokrmy se plní do nádob při teplotě nejméně + 75°C tak, aby po celou dobu expedice byla zajištěna teplota pokrmu min. + 60°C
- pokrmy jsou určeny ke spotřebě v co nejkratší době po dovaření a vyexpedování; doba použitelnosti pokrmů je řešena v rámci organizačních standardů provozovatele – je předem známá výdejní doba pokrmů ve výdejně; dovařuje se a expeduje cíleně tak, aby byla zajištěna co nejkratší doba spotřeby po dovaření (doporučeno max. 6 hodin)

- naplněné uzavřené jídonosiče se předávají na určeném vozíku víceúčelovou chodbou v časovém odlišení od jiných činností do určeného dopravního prostředku
- rozvoz pokrmů (transport) a předání zajišťují zaměstnanci Charity
- k rozvozu jsou využívány vlastní dopravní prostředky Charity.

Za dodržování standardů odpovídá: .....

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

### Výdej pokrmů v menze

- k výdeji pokrmů se používají takové výdejní obaly a výdejní zařízení, které po celou dobu výdeje zachovávají pokrmy při stanovených teplotách, ochrání je před kontaminací a narušením jejich zdravotní nezávadnosti a jakosti a jsou snadno čistitelné
- při předání pokrmů na výdej i při výdeji musí být všechny pokrmy chráněny před mikrobiální kontaminací, znečištěním nebo jiným narušením zdravotní nezávadnosti; pokrmy musí být při vystavování chráněny před kontaktem s obsluhujícím nebo spotřebitelem či jiným znečištěním
- při výdeji pokrmů se používá výhradně čisté nádobí a k manipulaci s pokrmy se používá čisté pracovní náčiní a nářadí nebo vhodné jednorázové pomůcky k zamezení styku pokrmů s pokožkou rukou
- pracovníci při dokončování a servírování dodržují důsledně zásady osobní hygieny, nosí při výdeji vždy čistou pracovní oděv a podle potřeby používají vhodné ochranné pomůcky (kuchaři na výdeji jednorázové rukavice, používají pro osobní hygienu mýdlo s dezinfekčními účinky)
- **teplé pokrmy** jsou na výdeji uchovávány ve vyhřívaných výdejních pultech při teplotě nejméně + 60°C – sleduje se teplotu pokrmů po dobu výdeje – *teploty před zahájením výdeje a v jeho průběhu se podle potřeby prověřují vpichovým teploměrem*
- pokrmy zchladlé k této hranici se podle potřeby regenerují v konvektomatu na teplotu +75°C nebo se jejich výdej ukončí a likvidují se (podle počtu porcí)
- výdej probíhá formou obsluhy u výdejní linky
- výdej teplých pokrmů je ukončován v co nejkratší době od dovaření nebo regenerace v rámci organizačních standardů (výdej od – do) – doporučená doba spotřeby nejdéle 6 hodin od d
- ovaření
- po skončení výdeje jsou nespotřebované pokrmy z výdeje odstraněny a zlikvidovány
- **studené pokrmy a dezerty** jsou na výdeji uchovávány v chladicích výdejních zařízeních event. dodávány postupně z chladicího zařízení, aby po celou dobu byla dodržena teplota studeného pokrmu nejvýše + 8°C – *teploty studených pokrmů na výdeji se podle potřeby prověřují vpichovým teploměrem*

Za dodržování standardů odpovídá: .....

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

### Výdej „s sebou“

- *požádá-li spotřebitel při podávání pokrmů o jejich zabalení nebo dodání, musí být vhodným způsobem informován o tom, že pokrm je určen k přímé spotřebě bez skladování. Jde-li o nebalené dezerty či studené pokrmy, musí podle jejich charakteru informace pro spotřebitele obsahovat údaj o době použitelnosti, popřípadě o skladovací teplotě*

**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 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 a strojní mytí provozního nádobí.

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

#### Strojní mytí nádobí se skládá z těchto standardních kroků:

- odstranění zbytků z povrchu nádobí
- naskládání nádobí do příslušných košů
- posunutí koše do mycího stroje a spuštění mycího cyklu
- po skončení mycího cyklu vysunutí koše z mycího stroje
- 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 bílého nádobí**

– probíhá vždy v průběhu výdeje jídel a bezprostředně po něm v umývárně bílého nádobí řešené v návaznosti na jídelnu. Umyté nádobí je po umytí ukládáno ve vytyčeném prostoru k dalšímu využití.

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

#### Strojní mytí nádobí se skládá z těchto standardních kroků:

- odstranění zbytků z povrchu nádobí
- naskládání nádobí do příslušných košů
- posunutí koše do mycího stroje a spuštění mycího cyklu
- po skončení mycího cyklu vysunutí koše z mycího stroje
- 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 stolního nádobí odpovídá: .....

Za sanitaci umývárny nádobí odpovídá: .....

Za sanitaci mycích strojů odpovídá: .....

### **Úklid všech prostor**

- skladů, kuchyně, sociálního zařízení pro personál a dalších prostor provozu probíhá dle stanovených sanitálních postupů a podle okamžité potřeby provozu. Tento úklid zajišťují zaměstnanci menzy - pomocné síly a dále také externí zaměstnanci dodavatelské firmy. Cílenou kontrolu provedeného úklidu a sanitací a potřebné záznamy o provedených kontrolách provádí vedoucí menzy

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



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

#### **Nakládání s odpadem**

- odpady je nutno co nejrychleji odstranit z prostor, kde se nacházejí potraviny
- odpady se musí skladovat v uzavíratelných nádobách, které se vybavují jednorázovými obaly
- odpad je pravidelně odstraňován z provozu do kontejnerů vně provozu
- úložiště odpadů musí být udržované v čistotě a zabezpečeno
- odpady musí být likvidovány hygienickým a ekologickým způsobem ve smyslu platné legislativy a nesmí představovat přímý ani nepřímý zdroj kontaminace

#### **upravuje Zákon č. 185/2001 Sb., o odpadech v platném znění**

##### Zákon č. 185/2001 Sb. § 12

(Odst. 1) Prvotní původce odpadů je povinen nakládat s odpady a zbavovat se jich pouze způsobem stanoveným tímto zákonem a ostatními právními předpisy vydanými na ochranu životního prostředí. Nakládání s nebezpečnými odpady se řídí též zvláštními právními předpisy platnými pro výrobky, látky a přípravky se stejnými nebezpečnými vlastnostmi, pokud není v tomto zákoně nebo prováděcích právních předpisech k němu stanoveno jinak.

(Odst. 2) Pokud dále není stanoveno jinak, lze s odpady podle tohoto zákona nakládat pouze v zařízeních, která jsou k nakládání s odpady podle tohoto zákona určena. Při tomto nakládání s odpady nesmí být ohroženo lidské zdraví ani ohrožováno nebo poškozováno životní prostředí a nesmějí být překročeny limity znečišťování stanovené zvláštními právními předpisy.

(Odst. 3) K převzetí odpadu do svého vlastnictví je oprávněna pouze právnická osoba nebo fyzická osoba oprávněná k podnikání, která je provozovatelem zařízení k využití nebo k odstranění nebo ke sběru nebo k výkupu určeného druhu odpadu, nebo osoba, která je provozovatelem zařízení podle §14 odst. 2 nebo provozovatelem zařízení podle §33b odst. 1 písm. b), nebo za podmínek stanovených v §17 též obec. To neplatí pro předávání nezbytného množství vzorků odpadů k rozborům, zkouškám, analýzám pro účely stanovení skutečných vlastností a splnění požadavků pro převzetí odpadů do zařízení, pro účely vědy a výzkumu nebo jiné účely, které nejsou nakládáním s odpady podle § 4 odst. 1 písm. e).

(Odst. 4) Prvotní původce odpadů je povinen zjistit, zda osoba, které předává odpady, je k jejich převzetí podle tohoto zákona oprávněna. V případě, že se tato osoba oprávněním neprokáže, nesmí jí být odpad předán.

(Odst. 5) Ředění nebo míšení odpadů za účelem splnění kritérií pro jejich přijetí na skládku je zakázáno.

(Odst. 6) Míšení nebezpečných odpadů navzájem nebo s ostatními odpady, látkami nebo materiály je zakázáno. Přípustné je pouze ve výjimečných případech, a to se souhlasem krajského úřadu příslušného podle místa nakládání s odpady. Krajský úřad tento souhlas udělí pouze tehdy, pokud míšením nebezpečných odpadů nedojde k ohrožení zdraví lidí nebo životního prostředí, je v souladu s nejlepšími dostupnými technikami a je prováděno zařízením k využívání nebo odstraňování odpadů provozovaným na základě souhlasu podle § 14 odst. 1 nebo zařízením podle § 14 odst. 2. Pokud již došlo ke smíšení nebezpečných odpadů navzájem nebo s ostatními odpady, látkami nebo materiály, musí být provedeno jejich rozřídění, je-li to technicky a ekonomicky proveditelné a je-li to nezbytné pro zajištění ochrany životního prostředí a zdraví lidí. Tato povinnost se nevztahuje na míšení nebezpečných odpadů, pro které je vydán souhlas krajského úřadu.

#### V podmínkách provozu :

- sběr jednotlivých druhů odpadu v provozovně probíhá po celou provozní dobu v jednotlivých částech provozu do vhodných uzavíratelných nádob a jednorázových obalů podle typu odpadů – třídění odpadu
- biologicky rozložitelný odpad z kuchyně a použité tuky a oleje je v provozu ukládán do vytyčených a uzavíratelných odpadních nádob a předáván do určeného skladu biologického odpadu
- směsný odpad je v provozu ukládán do uzavíratelných odpadních nádob vybavených jednorázovými obaly, ve kterých je tento odpad předáván do kontejnerů ve skladu odpadů
- mytí odpadních nádob provozu probíhá v umývárně provozního nádobí – s časovým odlišením od mytí ostatního nádobí pro výrobu pokrmů
- mytí shromažďovacích odpadních nádob na biologický odpad a olej zajišťuje odvozce odpadu
- odvoz odpadů je zajištěn smluvně – odvoz zajišťuje společnost oprávněná k likvidaci odpadu (dle katalogových čísel).

Za dodržování standardů 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 apod.).

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. Zaměstnanci v provozu

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

### 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 znalosti 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 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, eventuálně 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, 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 střepey opatrně. Rozbije-li se takový předmět, uvědomí se neprodleně vedoucí kuchyně, je bezpodmínečně nutno dobře prohlédnout okolí, zejména potraviny, zda tyto střepey 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 požitaviny.

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 závalu.

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 minimum.

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 předpisů v oblasti hygieny potravin a vykonávání epidemiologicky významných činností.

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, dezinfekce 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
- pracovníci 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 zaměstnanci provozovatele a podle potřeby externí specialisté na deratizaci a dezinfekci stravovacích provozů.

Rozsah a četnost jednotlivých sanitačních úkonů včetně určení odpovědných osob za jejich provedení resp. zajištění musí být zpracován v sanitárním plánu pro stravovací provoz.

## 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**

Postupy čištění a úklidu je vhodné vypracovat v rozsahu

- použitý prostředek
- dávkování
- způsob použití
- četnost provádění

#### 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 provozovatele (kuchaři a zaměstnanci na pozici pomocná síla).*

#### Denní úklid:



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

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

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

*Denní úklid ve stravovacím provozu zajišťují zaměstnanci provozovatele (kuchaři a zaměstnanci na pozici pomocná síla).*

#### Týdenní úklid:

Při týdenním úklidu se provede úklid v rozsahu běžného denního úklidu, vytřídí 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 provozovatele (na pozici pomocná síla).*

#### 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, vytřídí se všechny skladované potraviny, dokonale se umyjí všechny skladovací prostory.

Alespoň jednou za měsíc se provede odmrazení mrazicího zařízení, jeho umytí a dezinfekce. Umyjí se svítidla, okna, vyčistí se vzduchotechnické prostory a všechny výše umístěná zařízení a technické prvky.

Provede se ochranná dezinfekce případně deratizace.

*Měsíční úklid ve stravovacím provozu zajišťují zaměstnanci provozovatele (na pozici pomocná síla) ve spolupráci s údržbou (úklid ve výškách).*

#### 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 vhodné 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 čistícími 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 čistěných 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 nepřipustné přelévat čisticí prostředky a dezinfekční prostředky do lahví a kanystrů od potravinářských výrobků !! – nebezpečí záměny !!

Pomůcky (kbelíky, mopy, košťata, mycí žínky, 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 uloženy 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 nepřipustné 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.

### **Záznamy o provedené sanitaci**

O provádění sanitace je vhodné vést záznamy, které navazují na zpracovaný rozpis úklid (sanitační plán).

## **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 desinfekčních 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 – desinfekce 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, potěmníků, 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 desinfekčních prostředků
- v provozu musí být zřízen sklad čisticích a desinfekčních prostředků, úklidová komora (nika) a dostatek výlevků pro likvidaci špinavé vody
- volit nejvhodnější desinfekční (desinfekční s čisticím účinkem) prostředky a pomůcky vzhledem k oblasti použití, způsobu použití, charakteru nečistoty a materiálu desinfikovaného 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 desinfekci
- 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 čistících prostředků, na upozornění vyplývající z bezpečnostních listů prostředků klasifikovaných jako nebezpečné a na vlastní poradenství odborníků na sanitaci v potravinářství a gastronomii.

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

## 9. Zásady dezinfekce a deratizace

**Dezinsekce** (česky "odhmyzení") je hubení škodlivého lezoucího a létavého hmyzu a ostatních členovců, jako jsou roztoči, šváboviti, 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, přisátí, 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, rozžvýkaný papír nebo lepenka
- vyteklé nebo vysypané potraviny v okolí malých a velkých balení
- živé nebo mrtvé larvy, kukly, těla zvířat
- exkrementy škůdců, předměty (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 švábů

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
- 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 skladovány 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 přijímat pouze nezávadné zboží
- poškozené potraviny musí být odstraněny
- potraviny, připravené k dalšímu zpracování, se musí zakrývat

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

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 nákaz, 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.

**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 (společné 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.**

**Deratizaci a dezinfekci provádí firma Asana s.r.o., pravidelně v měsíčních intervalech.**

## 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.
- Nařízení vlády č. 495/2001 Sb., kterým se stanoví rozsah poskytování osobních ochranných pracovních prostředků, mycích, čistících a dezinfekčních prostředků, ve znění pozdějších předpisů.
- Nařízení vlády č. 11/2002 Sb., kterým se stanoví vzhled a umístění bezpečnostních značek a zavedení signálů, 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 svěšené 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 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 směrnicemi, 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) 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.

Zaměstnance 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 na linku 150.