

**SBÍRKA PŘEDPISŮ
ČESKÉ REPUBLIKY**

Profil předpisu:

Titul předpisu:

Vyhláška o podmínkách a požadavcích na provozní a osobní hygienu při výrobě potravin, kromě potravin živočišného původu

Citace: **451/2002 Sb.**

Částka: 157/2002 Sb.

Na straně (od-do): 8268-8275

Rozeslána dne: 31. října 2002

Druh předpisu: Vyhláška

Autoři předpisu: Ministerstvo zemědělství

Datum přijetí: 15. října 2002

Datum účinnosti od: 1. července 2003

Platnost předpisu: ANO

Pozn. k úč.:

Hesla rejstříku:

Vydáno na základě:

[110/1997 Sb.](#), § 18 písm. f)

Předpis mění:

Předpis ruší:

Text předpisu:

451

VYHLÁŠKA

ze dne 15. října 2002

**o podmínkách a požadavcích na provozní a osobní hygienu při výrobě potravin,
kromě potravin živočišného původu**

Ministerstvo zemědělství stanoví podle § 18 písm. f) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění zákona č. 146/2002 Sb., (dále jen "zákon"):

§ 1

Úvodní ustanovení

Tato vyhláška stanoví hygienické podmínky a požadavky pro výrobu potravin, čímž se rozumí i výchozí suroviny¹⁾ pro výrobu potravin, kromě potravin živočišného původu, při jejich výrobě, skladování, přepravě a podmínky a požadavky na uspořádání a vybavení potravinářské provozovny, ve které se zachází s potravinami, a podmínky a požadavky na provozní hygienu a osobní hygienu v potravinářské provozovně při zacházení s potravinami.

§ 2

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) potravinářskou provozovnou (dále jen "provozovna") - pracoviště, kde dochází k výrobě, skladování, balení a přepravě potravin,
- b) výrobním zařízením - nástroje, nářadí, náčiní, nádoby, strojně technologické zařízení, manipulační obaly, jiné pomůcky a předměty, které při zacházení s potravinami přicházejí do přímého či nepřímého styku s nimi,
- c) provozní hygienou - veškerá opatření, týkající se pracovišť provozoven, nezbytná k zajištění zdravotní nezávadnosti a jakosti potravin,
- d) osobní hygienou - veškerá opatření, týkající se osob činných v provozovně, nezbytná k zajištění zdravotní nezávadnosti a jakosti potravin,
- e) sanitací - soubor činností a úkolů, které zabezpečují mikrobiologickou čistotu prostředí při výrobě potravin a souvisejících činnostech.

§ 3

Obecné podmínky a požadavky

(1) Technický a hygienický stav provozovny musí umožňovat dodržování povinností a požadavků k zajištění zdravotní nezávadnosti potravin stanovené zvláštními právními předpisy.²⁾

(2) Pro každou provozovnu musí být vypracován sanitální řád a v souladu s ním musí být udržována všechna pracoviště a jejich vybavení. Sanitačním řádem je soubor nezbytných opatření a soubor popisů a postupů činností, týkajících se sanitace, včetně metod a účinných kontrolních postupů posouzení spolehlivosti provádění sanitace.

(3) Potraviny, které jsou určeny k dalšímu zpracování, nesmí být

- a) narušené chemicky, mikrobiologicky nebo fyzikálně, popřípadě mechanicky,
- b) neznámého původu,
- c) páchnoucí, pokud pach není charakteristickým znakem nebo vlastností,
- d) kontaminovány živočišnými škůdci ani jejich vývojovými stadii nebo nést známky po jejich činnosti,
- e) kontaminovány patogenními mikroorganismy a jejich toxiny,
- f) v rozporu se zdravotními požadavky, pokud jsou stanoveny zvláštním právním předpisem.²⁾

(4) Při styku s potravinami může být zaměstnána jen osoba způsobilá k takové činnosti podle zvláštního právního předpisu.³⁾

(5) Nebalené potraviny, které unikly z netěsnosti výrobního zařízení a přišly do styku s povrchy výrobních prostorů, nesmí být vráceny zpět do výroby s výjimkou potravin, jejichž charakter to umožňuje a kdy je tento postup zapracován do systému kritických bodů ve výrobě.⁴⁾

(6) Předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti nelze přechovávat v prostorách určených k výrobě potravin.

§ 4

Uspořádání provozovny

(1) Uspořádání provozovny musí

- a) umožňovat odpovídající sanitaci, dezinfekci, dezinfekci a deratizaci,
- b) zabránovat kontaminaci potravin, hromadění nečistot, styku potravin s toxickými materiály nebo látkami, odlučování různých částic do potravin a vytváření kondenzátu nebo výskytu nežádoucích plísní,
- c) umožňovat ochranu proti kontaminaci, zejména proti vzájemné kontaminaci mezi jednotlivými druhy potravin, kontaminaci zařízením, materiály, vodou, vzduchem nebo osobami činnými v provozovně a zdroji znečištění, jako např. škůdci, a to mezi výrobními operacemi i v průběhu výroby,
- d) zajistit vhodné teplotní podmínky pro zacházení s potravinami,
- e) umožňovat, aby zacházení s potravinami mohlo probíhat hygienickým způsobem podle sanitálních řádů a technologických postupů,
- f) zabezpečovat ochranu potravin před původci nákaz a před živočišnými škůdci včetně utěsnění vstupních otvorů,
- g) zabezpečovat ochranu potravin před nepříznivým ovlivňováním vnějšími vlivy,
- h) zajistit návazností jednotlivých prostorů z hlediska požadavků na provozní a osobní hygienu plynulost výrobního procesu a zamezit křížení cest a činností, které by negativně ovlivňovaly potraviny.

(2) V provozovně musí mít komunikace pevný dlážděný nebo litý bezprašný povrch vhodný pro používané dopravní prostředky. Komunikace musí být odvodněna a musí být čistitelná.

(3) Na dvorech a vnitřních komunikacích provozovny nesmí být nekrytý svod odpadních vod, nezakryté skládky odpadu a jiné zdroje kontaminace.

(4) Použité stavební materiály, stavebně technický stav a vybavení provozoven, ve kterých dochází k manipulaci s potravinami, nesmí negativně ovlivňovat jakost a nezávadnost potravin. Všechny stavební a konstrukční materiály musí být takové, aby po dokončení výstavby neuvolňovaly toxické látky, které by nepříznivě ovlivnily zdravotní nezávadnost potravin.

(5) Prostor, který by nepříznivě působil a negativně ovlivňoval potraviny při zacházení s nimi, musí být stavebně, popřípadě provozně oddělen od prostorů, kde se zachází s potravinami.

(6) Prostor, kde jsou přijímány nebo skladovány potraviny určené k dalšímu zpracování, musí být stavebně oddělen od ostatních prostorů.

(7) Rampy určené k zacházení s nebalenými potravinami musí být chráněny před nepříznivými klimatickými podmínkami a vlivy vnějšího prostředí. V ostatních případech určených pro nakládání a vykládání musí být alespoň zastřešené.

(8) Pro výkon administrativních prací se zřizuje samostatný prostor stavebně oddělený od prostorů, kde se zachází s potravinami.

Vybavení provozovny výrobním zařízením, sanitárním zařízením, větráním, klimatizací, osvětlením, kanalizací

§ 5

(1) Provozovna musí být vybavena

a) výrobním zařízením a předměty, které nepůsobí nepříznivě na zdravotní a hygienickou nezávadnost potravin a odpovídají požadavkům stanoveným zvláštním právním předpisem.⁵⁾ Zařízení musí být konstruována z materiálů odolných vůči korozi a musí být snadno čistitelná s přívodem teplé vody a studené pitné vody, pokud provozovny nevyžadují speciální (suchý) způsob čištění,

b) ověřenými nebo kalibrovanými měřidly pro kontrolu a registraci požadovaných podmínek a sledovaných hodnot v souladu se zvláštním právním předpisem.⁶⁾ Jde zejména o vybavení prostor chladírenských a mrazírenských, popřípadě výrobního zařízení určeného k zacházení s potravinami za stanovených podmínek (např. varných zařízení, pasterů, sterilizátorů, sušáren),

c) technickým zařízením pro čištění a dezinfekci strojů, pracovních nástrojů a dalšího výrobního zařízení. Zařízení musí být konstruována z materiálů odolných vůči korozi a musí být snadno čistitelná, s přívodem teplé vody a studené pitné vody, pokud provozovny nevyžadují speciální (suchý) způsob čištění.

(2) Výrobní zařízení

a) musí být instalováno způsobem umožňujícím odpovídající čištění okolních prostor, snadný přístup k nim a umožňujícím jejich řádné čištění a dezinfekci a provádění oprav,

b) musí být odděleno podle charakteru potravin nebo podle charakteru výroby tak, aby při zacházení s potravinami nedocházelo ke křížové kontaminaci potravin a k negativnímu ovlivňování jejich zdravotní nezávadnosti.

(3) Výrobní zařízení pro kontinuální pasteraci a jiné způsoby tepelného ošetření musí být vybaveno systémem, který vylučuje možnost nedostatečného zahřátí a zajišťuje, aby nedošlo ke smísení tepelně ošetřených a tepelně neošetřených výrobků.

(4) Každé zařízení k mytí potravin musí mít odpovídající přítok studené pitné vody a teplé vody připravené z pitné vody a musí se udržovat v čistotě.

(5) Sanitace výrobního zařízení musí být prováděna podle sanitačního řádu, popřípadě pokynů výrobce.

§ 6

(1) Prostor, kde dochází ke znečištění rukou s rizikem mikrobiologické kontaminace potravin, která již neprochází tepelnou úpravou, musí být vybaven umyvadlem s mísicí baterií bez ručního ovládání s tekoucí studenou pitnou vodou a tekoucí teplou vodou, prostředky a přípravky na mytí rukou podle sanitačního řádu, vysoušečem rukou, ručníky pro jednorázové použití a popřípadě odpadkovým košem s víkem.

(2) V ostatních případech musí být instalována umyvadla na mytí rukou s přívodem tekoucí studené pitné vody a tekoucí teplé vody, s prostředky a přípravky na mytí rukou a hygienické osušení, popřípadě i odpadkový koš.⁷⁾

(3) Odpad z umyvadla musí být připojen na účinný kanalizační systém a nesmí vytékat na podlahu.

(4) Provozovna musí být vybavena odpovídajícím počtem splachovacích záchodů připojených na účinný kanalizační systém.⁷⁾ Záchody nesmí být přístupné přímo z prostor, kde se zachází s potravinami.

(5) Záchod v provozovně musí mít předstíň vybavenou umyvadlem s tekoucí pitnou studenou vodou a tekoucí teplou vodou. Na záchodě v provozovně, ve které se zachází s epidemiologicky rizikovými potravinami, musí být umyvadlo vybaveno mísicí baterií bez ručního ovládání, prostředky a přípravky na mytí rukou podle sanitačního řádu, vysoušečem rukou, ručníky pro jednorázové použití a popřípadě odpadkovým košem s víkem.

(6) Je-li provozovna vícepodlažní, zřizují se záchody u pracovišť v každém podlaží.⁷⁾

(7) Pro zaměstnance a každou osobu činnou v provozovně musí být k dispozici další sanitární zařízení, která tvoří šatny, umývárny, popřípadě sprchy, a v stanovených případech i denní místnost. Sanitární zařízení a denní místnost nesmí být přímo přístupné z prostoru, ve kterém se zachází s potravinami. Sanitární zařízení v provozovně s větším počtem činných osob než pět musí být oddělená pro muže a ženy.

(8) Denní místnost se zřizuje zejména pro oddech zaměstnanců pracovišť se zvýšenou či se sníženou teplotou prostředí za účelem jejich ochrany před nepříznivými klimatickými vlivy a pro jejich stravování, není-li pro zaměstnance zřízena jídelna. Denní místnost se vybavuje zejména stoly a sedacím nábytkem, slouží-li jako jídelna, i umyvadlem, dřezem na mytí nádobí, zařízením na úchovu a dřev jídla osob. Za denní místnost lze považovat i šatnu v provozovně do pěti osob činných v jedné směně.⁷⁾

(9) Šatna musí být stavebně oddělena od umývárny a sprchy a musí mít s nimi přímé spojení. Je-li v jedné směně nejvýše pět osob, může být umývárna i sprcha součástí šatny. Počet míst (skříněk nebo věšáků) v šatně musí odpovídat počtu osob. Šatna musí být zřízena i pro osoby pracující na dislokovaných pracovištích. Další podmínky a požadavky na zřizování šatny, sprchy, umývárny a denní místnosti stanovuje zvláštní právní předpis.⁷⁾

§ 7

(1) Ve všech prostorech provozovny musí být zabezpečeno přirozené nebo nucené větrání.⁷⁾

(2) Zařízení pro přirozenou nebo nucenou ventilaci a výměnu, popřípadě i filtraci a úpravu vzduchu musí zajistit, aby v závislosti na teplotě a technologickém procesu byla udržována relativní vlhkost vzduchu a nedocházelo ke kondenzaci vodních par a byly odstraňovány nežádoucí pachy, pára, kouř a jiné nečistoty z provozovny.

(3) Vývody odsátého vzduchu do venkovního prostoru musí být umístěny tak, aby nedocházelo k zpětnému nasávání kontaminovaného vzduchu do prostoru pracovišť větracím zařízením. Pro přirozené větrání musí být zajištěny minimální plochy větracích otvorů uvedené ve zvláštním právním předpisu.⁷⁾

(4) Nucené větrání musí být použito všude, kde by bylo přirozené větrání nedostačující, zejména je-li rovina podlahy níže než 2 m pod venkovní úroveň terénu nebo neumožňuje-li umístění pracoviště zřízení dostatečných větracích otvorů. Další požadavky na nucené větrání jsou uvedeny ve zvláštním právním předpisu.⁷⁾

(5) Větrací zařízení nesmí nepříznivě ovlivňovat mikrobiální čistotu vzduchu.

(6) Ventilací otvor musí být opatřen nekorodující mřížkou snadno snímatelnou k čištění. Nad tepelnými zdroji na pracovištích, s výjimkou zařízení určeného výhradně k vytápění provozovny, musí být instalováno zařízení k odsávání páry a pachů.

§ 8

(1) Provozovna musí mít dostatečné denní nebo umělé osvětlení odpovídající zvláštnímu právnímu předpisu.⁷⁾

(2) V provozovně se upraví denní, umělé, popřípadě sdružené osvětlení tak, aby odpovídalo dané pracovní činnosti. Pokud osvětlení splňuje technické požadavky a konkrétní světelné hodnoty stanovené technickou normou,⁸⁾ má se za to, že splňuje požadavky této vyhlášky.

(3) Okno a jiný osvětlovací otvor musí být upraven tak, aby potraviny byly dostatečně chráněny proti nepříznivým účinkům přímého záření slunečního světla.

(4) Svítidlo umístěné nad místy manipulace s potravinami musí být chráněno tak, aby v případě rozbití nedošlo ke kontaminaci potravin.

§ 9

(1) Kanalizační zařízení musí být konstruováno takovým způsobem, aby nevzniklo riziko kontaminace potravin. Je-li v provozovně zřízen odlučovač tuků (lapol), musí být umístěn mimo prostory, kde se zachází s potravinami.

(2) Provozovna musí být napojena na kanalizaci nebo musí být vybavena zařízením na jímání a odvádění odpadních vod s možností vyvážení odpadů.

§ 10

Vnitřní úprava prostoru pro zacházení s potravinami

(1) V provozovně musí být podlahové povrchy udržovány v bezvadném stavu, musí být snadno čisitelné a dezinfikovatelné a musí být konstruovány za použití odolných, nenasákavých, omyvatelných a netoxických materiálů. Podlaha musí umožňovat vyhovující odvod vody s povrchu, snadný a přímý odtok vody do kanalizačních vpustí. Podlaha musí mít spád ve směru od spojovacích cest a jednotlivých pracovišť ke kanalizačním vpustím chráněným mřížkou. Odvody kondenzátů musí být svedeny přímo do kanalizačního vedení, pokud nejsou svedeny do kondenzátního potrubí. Vpust' musí být opatřena protizápachovými uzávěry chráněnými mřížkou.

(2) V provozovně musí být povrchy stěn udržovány v bezvadném stavu a musí být snadno čisitelné a snadno dezinfikovatelné, za použití odolných, nenasákavých, omyvatelných a netoxických materiálů a dodržení hladkého povrchu až do výšky odpovídající pracovním operacím, v chladírnách a mrazírnách alespoň do výše uskladňovaných potravin. Plocha stěn mezi stropem a nad hladkým povrchem, pokud je omítnuta, musí být udržována v čistotě a pravidelně ošetřována.

(3) V provozovně musí být stropy, podhledy, stropní instalace a další závěsná zařízení konstruována a opatřena konečnou úpravou, aby se zabránilo hromadění nečistot a růstu nežádoucích plísní a odlučování částeček. Stropy, podhledy, stropní instalace a další závěsná zařízení musí být konstruována a provedena tak, aby nedocházelo ke kondenzaci par a stékání kondenzátu.

(4) V prostoru pro zacházení s potravinami musí být okna a jiné otvory konstruovány tak, aby se zabránilo hromadění nečistot a nebyly používány jako odkladné plochy. Okna a otvory, které jsou otevíratelné do vnějšího prostředí, musí být tam, kde to je nezbytné, vybaveny sítěmi proti živočišným škůdcům, které lze snadno čistit. Pokud by otevřenými okny mohlo dojít ke kontaminaci potravin, musí okna během výroby zůstat zavřená a zajištěná.

(5) V prostoru pro zacházení s potravinami musí být dveře snadno čistitelné a tam, kde to je nezbytné, snadno dezinfikovatelné, vyrobené z nenásákavých, dobře udržovatelných, hladkých, nepropustných a nekorodujících materiálů, které nepůsobí nepříznivě na zdravotní nezávadnost potravin.

(6) Schodiště, kabina výtahu a pomocná konstrukce, zejména plošina, žebřík a skluz, musí být umístěny tak, aby nezpůsobovaly kontaminaci potravin. Skluz musí být vybaven inspekčními a čistícími otvory. Skluzem se rozumí nahodilá zařízení k posunu potravin.

§ 11

Přeprava potravin při výrobě

(1) Potraviny se přepravují v dopravním prostředku k tomu vyčleněném, který je konstruován a vybaven tak, aby byl dobře čistitelný, dezinfikovatelný a chránil přepravované potraviny před znehodnocením, znečištěním a kontaminací.

(2) Dopravní prostředek používaný k přepravě potravin

- a) musí být řádně větrán, udržován v dobrém stavu a v čistotě, pravidelně dezinfikován, zejména jeho ložná plocha,
- b) musí být vybaven zařízením pro udržení stanovené teploty potravin a v případech, kdy potravina vyžaduje dodržení stanovené nekolísavé teploty, vybaven též přístrojem pro záznam teploty vzduchu,
- c) nesmí být používán k přepravě osob, živých zvířat, zvěřiny v kůži nebo peří a konfiskátů živočišného původu, anorganických či organických odpadů, popřípadě i jiných surovin a výrobků nepotravinářského charakteru, které by mohly způsobit kontaminaci přepravního prostoru.

(3) Volně ložené potraviny v zrnitém nebo práškovitém stavu a potraviny v tekutém stavu se musí přepravovat v kontejneru nebo cisterně vyhrazených pro přepravu potravin. Takový přepravní prostor musí být označen jasně viditelným a nesmazatelným písmem, například slovy "Pouze pro potraviny" nebo "Jen pro přepravu potravin", aby bylo zřejmé, že jsou používány pro přepravu potravin. Konec nasávací hadice používané při nakládce a vykládce musí být zabezpečen před znečištěním.

(4) Pokud je dopravní prostředek používán k přepravě různých druhů potravin současně, musí být jeho jednotlivé prostory vhodným způsobem odděleny, aby nedošlo ke vzájemné kontaminaci.

(5) Potraviny se přepravují v manipulačních nebo přepravních obalech, vyrobených z netřísťivého a snadno čistitelného materiálu nepodléhajícího korozi, uložených na policích, podložkách nebo rohožích. Jsou-li přepravky a nádoby ukládány v přepravním prostoru na sebe, nesmí se jejich dna dotýkat potravin uložených ve spodních přeprávkách nebo nádobách. Nejsou-li přepravky a nádoby opatřeny víkem, musí být přepravované nebalené potraviny hygienicky zakryty, s výjimkou čerstvého ovoce a zeleniny a konzumních brambor.

(6) Při nakládce a vykládce z dopravního prostředku a při vlastní přepravě potravin nesmí být potraviny vystavovány nepříznivému vlivu vnějšího prostředí způsobujícímu porušení jejich jakosti nebo zdravotní nezávadnosti.

(7) Způsob čištění a desinfekce přepravek používaných k přepravě potravin musí být zapracován do sanitačního řádu.

(8) Při manipulaci nesmí být potraviny v přepravních obalech ukládány ani posunovány na zem ani na podlaže, s výjimkou obalů k tomu určených. Pokud je k přesunování potravin v přeprávkách používána spodní prázdná přepravka, nesmí být potom použita k uložení potravin bez provedení čištění a desinfekce.

(9) Prázdné přepravky na potraviny nesmí být ukládány na zem, pokud jsou nakládány na přepravní prostředek spolu s potravinami nebalenými.

§ 12

Ukládání a skladování potravinářských a jiných odpadů a manipulace s nimi

(1) Organické a anorganické odpady se nesmějí shromažďovat v prostorech, ve kterých se potraviny zpracovávají, s výjimkou krátkodobého uložení nevyhnutelných odpadů vznikajících při výrobě. Se zpracovatelnými odpady potravin se zachází v souladu s postupem stanoveným v systému kritických bodů ve výrobě.⁴⁾

(2) Musí být dodržována opatření pro odstraňování a skladování organického a anorganického odpadu. Likvidace organického a anorganického odpadu musí být prováděna průběžně a musí být instalováno zařízení k odstraňování tekutých a pevných odpadů.

(3) Sklad organického a anorganického odpadu musí být konstruován tak, aby mohl být udržován v čistotě, bez živočišných škůdců a se zamezením kontaminace potravin, pitné vody, zařízení a provozních místností.

(4) Organické a anorganické odpady se musí ukládat do uzavíratelných nádob. Tyto nádoby musí mít vhodnou konstrukci a musí být vyrobeny z materiálu umožňujícího jejich sanitaci, musí být udržovány ve funkčním stavu a musí být výrazně označeny. Nesmí být používány pro manipulaci s potravinami.

(5) Ke shromažďování odpadu v provozovně, ve které nelze vytvořit podmínky pro sanitaci sběrných nádob nebo vyžaduje-li to charakter odpadů (například skořápky z vajec), se používají plastové obaly k jednorázovému použití.

§ 13

Zásobování a používání vody nebo vodní páry nebo ledu při zacházení s potravinami

- (1) Provozovna musí být zajištěna zásobováním dostatečného množství tekoucí pitné vody, odpovídající požadavkům zvláštního právního předpisu.⁹⁾
- (2) Teplá voda musí být připravena z pitné vody a nesmí se používat pro výrobu potravin. V provozovně musí být po celou dobu zajištěn její přívod a v místě odběru musí mít teplotu nejméně +45 °C.
- (3) Pára pro přímý styk s potravinami musí být vyrobena z pitné vody.
- (4) Uživatelská voda používaná k výrobě páry k technickým účelům nebo ke chlazení, požární ochraně a jiným účelům přímo nesouvisejícím s potravinami musí být samostatně vedena v oddělených systémech rozvodu, musí být snadno rozeznatelná a musí být vyloučena jakákoliv možnost propojení s pitnou vodou.
- (5) Pokud se při výrobě potravin nebo jejich úpravě používá led, musí být vyráběn z pitné vody.

§ 14

Skladování potravin při výrobě potravin

- (1) Sklad potravin musí svou kapacitou umožňovat skladování všech vyrobených potravin podle jejich charakteru a stanovených skladovacích podmínek.¹⁰⁾ Sklad určený pro skladování určitých druhů vybraných potravin, který by mohl nepříznivě smyslově nebo mikrobiologicky ovlivnit jiné potraviny, musí být stavebně oddělen. Sklad potravin včetně chladicích a mrazicích zařízení musí být vybaven zařízením k uložení potravin (například regály, rohože, závěsná zařízení, pokud není uloženo na paletách nebo v kontejnerech) a měřicím zařízením pro kontrolu fyzikálních veličin, zejména teploty. Chladicí a mrazicí zařízení, pokud nejsou potraviny uloženy na paletách nebo podvozcích pod přepravky, musí mít dostatečnou kapacitu pro oddělené uchování potravin, které svým charakterem toto vyžadují, včetně rozpracovaných, zchlazených a zmrazených potravin.
- (2) Potraviny musí být ve skladě uchovávány s odstupem od stěn tak, aby byla umožněna řádná cirkulace vzduchu.
- (3) Při zacházení a manipulaci s potravinami ve skladu se nesmí zvýšit teplota stanovená výrobcem nebo zvláštním právním předpisem¹⁰⁾ o více než 2 °C po dobu ne delší než dvě hodiny, s výjimkou zmrazených potravin.
- (4) Potraviny mikrobiologicky rizikové vyžadující skladování při chladírenských teplotách musí být po konečném tepelném opracování nebo po ukončené přípravě do dvou hodin zchlazeny na teplotu +10 °C a co nejdříve zchlazeny na stanovenou skladovací teplotu.
- (5) Měřidlo pro měření teploty musí být umístěno v prostoru skladu tak, aby umožňovalo snadný odečet naměřené hodnoty.
- (6) Zařízením pro měření relativní vlhkosti vzduchu musí být vybaven sklad s potravinami, pro jejichž skladování je relativní vlhkost vzduchu stanovena zvláštními právními předpisy¹²⁾ nebo výrobcem.
- (7) Odděleně od pracoviště, kde se zachází s potravinami (včetně skladu hotových výrobků), se skladují obaly, obalový materiál, etikety, inventář, ochranné obleky a pomůcky, čisticí prostředky a další materiály.

§ 15

Osobní hygiena

- (1) Na pracovišti, kde se zachází s potravinami, je zakázáno kouřit. Každá osoba činná v provozovně se musí zdržet jakéhokoliv dalšího nehygienického chování na pracovišti, zejména konzumace jídla, žvýkání, úpravy vlasů a nehtů. Pití je povoleno jen na vyhrazených místech.
- (2) Při zacházení s potravinami musí každá osoba činná v provozovně nosit osobní ochranné prostředky, zejména musí nosit vhodný čistý pracovní oděv, pracovní obuv a pokrývku hlavy, popřípadě i rukavice a tam, kde je to nutné, ochranný oděv. Pracovní oděv musí být udržován v čistotě a podle potřeby měněn i v průběhu směny.¹³⁾ Při pracovní činnosti vyžadující vysoký stupeň čistoty, zejména při přípravě dětské a kojenecké výživy, musí být používány čisté jednorázové k tomu účelu určené ochranné rukavice a ústní rouška.
- (3) Každá osoba činná v provozovně nesmí opouštět provozovnu v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a v pracovní obuvi.
- (4) Každá osoba činná v provozovně přicházející do přímého styku s potravinami musí mít na ruce krátce ostříhané a čisté nelakované nehty. Nesmí nosit ozdobné předměty včetně hodinek a připevňovat na pracovní oděv a pomůcky předměty, které by mohly kontaminovat potraviny.
- (5) Pracovní oděvy, obuv a pomůcky musí být ukládány odděleně od občanských oděvů, obuvi a předmětů osobní potřeby v šatně nebo ve vyčleněném prostoru.

§ 16

Provozní hygiena

- (1) V provozovně musí být pravidelně prováděn běžný úklid a čištění zařízení určenými sanitačními procesy a čisticími a dezinfekčními prostředky podle sanitačního řádu.
- (2) V provozovně musí být zajištěn oddělený režim čištění výrobního zařízení, kanalizačních vpustí a protizápachových mřížek, přepravních obalů, vratných

obalů, vozíků, cisteren, kontejnerů, sudů a rozvozních prostředků. Způsob čištění včetně stanovených teplot a koncentrací čisticích a dezinfekčních přípravků musí být zapracován do sanitačního řádu provozovny, pokud není součástí systému stanovení kritických bodů ve výrobě.⁴⁾ Pro mytí a případnou dezinfekci rozvozních prostředků a přepravních prostorů musí být zajištěn vyčleněný prostor.

- (3) Použité mycí, čisticí a dezinfekční přípravky pro běžný úklid i čištění nesmějí negativně ovlivnit zdravotní nezávadnost a jakost potravin. Jakékoliv zbytky čisticích a dezinfekčních prostředků se musí odstranit před započatím výrobního procesu důkladným opláchnutím pitnou vodou.
- (4) K úschově čisticích a dezinfekčních přípravků nesmí být používány nádoby a obaly určené pro potraviny. Nádoby s čisticími a dezinfekčními přípravky musí být označeny.
- (5) Čisticí a dezinfekční přípravky musí být ukládány v uzavíratelných prostorech nebo skříních.
- (6) Pomůcky a prostředky určené k úklidu musí být viditelně označené (například barevně odlišené) a musí být odděleně ukládány od pomůcek výhradně určených k čištění výrobních ploch a povrchů.
- (7) Úklidové prostředky se uskládají v samostatných vyčleněných prostorech pro jednotlivá pracoviště. Tyto prostory nesmějí být současně využívány jako šatny.⁷⁾
- (8) Hadice na pitnou vodu musí být provozně způsobilé, čisté s uzavíratelnými ventily a jejich koncovky nesmí být položeny na podlaze.
- (9) Rampy určené k nakládání a vykládání potravin musí být pravidelně čištěny a dezinfikovány.
- (10) V provozovně musí být pravidelně prováděna běžná ochranná dezinfekce, dezinfekce a deratizace k zamezení výskytu hmyzu a hlodavců.
- (11) Sanitární zařízení musí být udržováno v čistotě a v provozuschopném stavu.
- (12) Účinnost sanitace se ověřuje pomocí stěrů z povrchu výrobního zařízení a z obalů určených pro přepravu nebalených výrobků. Stěry odebrané z plochy nejméně 10 cm² po skončení čištění a dezinfekce prováděné v souladu s technickou normou¹⁴⁾ nesmí obsahovat:

- a) více než 102 celkového počtu mikroorganismů (CPM),
- b) žádné bakteriální původce onemocnění z potravin uvedené ve zvláštním právním předpisu.¹⁵⁾

(13) Jakékoliv jiné potraviny, například nevyroběné v provozovně určené ke konzumaci, lze skladovat jen v samostatném a označeném chladicím nebo mrazicím zařízení, které se umísťuje mimo pracoviště, kde se zachází s potravinami (například v kanceláři, denní místnosti nebo šatně).

§ 17

Přechodná ustanovení

Provozovny zřízené před nabytím účinnosti této vyhlášky musí být uvedeny do souladu s požadavky stanovenými touto vyhláškou nejpozději do dne vstupu smlouvy o přistoupení České republiky k Evropské unii v platnost.

§ 18

Účinnost

Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem 1. července 2003.

Ministr:

Ing. Palas v. r.

1) § 2 písm. d) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění zákona č. 306/2000 Sb.

2) Vyhláška č. 52/2002 Sb., kterou se stanoví požadavky na množství a druhy látek určených k aromatizaci potravin, podmínky jejich použití, požadavky na jejich zdravotní nezávadnost a podmínky použití chininu a kofeinu.

Vyhláška č. 53/2002 Sb., kterou se stanoví chemické požadavky na zdravotní nezávadnost jednotlivých druhů potravin a potravinových surovin, podmínky použití látek přídatných, pomocných a potravních doplňků, ve znění vyhlášky č. 233/2002 Sb.

Vyhláška č. 294/1997 Sb., o mikrobiologických požadavcích na potraviny, způsobu jejich kontroly a hodnocení, ve znění vyhlášky č. 91/1999 Sb.

3) Zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění zákona č. 254/2001 Sb., zákona č. 274/2001 Sb., zákona č. 13/2002 Sb., zákona č. 76/2002 Sb., zákona č. 86/2002 Sb. a zákona č. 120/2002 Sb.

4) Vyhláška č. 147/1998 Sb., o způsobu stanovení kritických bodů v technologii výroby, ve znění vyhlášky č. 196/2002 Sb.

5)

- Vyhláška č. 38/2001 Sb., o hygienických požadavcích na výrobky určené pro styk s potravinami a pokrmy.
- 6) Zákon č. 505/1990 Sb., o metrologii, ve znění zákona č. 4/1993 Sb., zákona č. 20/1993 Sb., zákona č. 119/2000 Sb., zákona č. 13/2002 Sb. a zákona č. 137/2002 Sb.
- 7) Nařízení vlády č. 178/2001 Sb., kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví zaměstnanců při práci.
- 8) ČSN 36 0450 Umělé osvětlení vnitřních prostorů.
ČSN 73 0580-1 Denní osvětlení budov - část 1: základní požadavky.
ČSN 36 0020-1 Sdružené osvětlení - část 1: základní požadavky.
- 9) Vyhláška č. 376/2000 Sb., kterou se stanoví požadavky na pitnou vodu a rozsah a četnost její kontroly.
- 10) Například vyhláška č. 332/1997 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), h), i), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro čerstvé ovoce a čerstvou zeleninu, zpracované ovoce a zpracovanou zeleninu, suché skořápkové plody, houby, brambory a výrobky z nich, ve znění vyhlášky č. 92/2000 Sb.
- 11) Vyhláška č. 326/1997 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro zmrazené potraviny, ve znění vyhlášky č. 44/2000 Sb. a vyhlášky č. 160/2002 Sb.
- 12) Například vyhláška č. 329/1997 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), h), i), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro škrob a výrobky ze škrobu, luštěniny a olejnatá semena, ve znění vyhlášky č. 418/2000 Sb., vyhláška č. 330/1997 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro čaj, kávu a kávoviny, ve znění vyhlášky č. 91/2000 Sb., a vyhláška č. 331/1997 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), h), i), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro koření, jedlou sůl, dehydratované výrobky a ochucovadla a hořčici, ve znění vyhlášky č. 419/2000 Sb.
- 13) Vyhláška č. 107/2001 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných.
- 14) ČSN 56 0100.
- 15) Příloha č. 1 vyhlášky č. 294/1997 Sb., o mikrobiologických požadavcích na potraviny, způsobu jejich kontroly a hodnocení, ve znění vyhlášky č. 91/1999 Sb.