

# HYGIENICKÉ ZÁSADY PRO ZAŘÍZENÍ SPOLEČNÉHO, STRAVOVÁNÍ

Hygienický předpis sv. 84/1987 č. 72)

## Úvodní ustanovení

### § 1

- (1) Těmito směnicemi se stanoví hygienické požadavky na zřizování a provoz zařízení společného stravování všech typů a na výrobu pokrmů s výjimkou výroby pokrmů s prodlouženou dobou trvanlivosti, pro kterou platí zvláštní předpisy<sup>1)</sup>
- (2) Tyto směrnice se nevztahují na průmyslovou výrobu pokrmů, uskutečňovanou potravinářským průmyslem (např. mrazírenským, konzervářským, masným, tukovým).

### § 2

V těchto směnicích se rozumí pod pojmem:

- zařízení společného stravování - vyčleněné objekty, které slouží pro stravování většího počtu osob, výrobu, přípravu a podávání pokrmů a nápojů, včetně podávání pokrmů a nápojů při hromadných akcích (např. sportovních akcích, zájezdech, konferencích). Rozlišují se typy uzavřeného a otevřeného stravování;
- uzavřený typ stravování - stravování v závodech, úřadech nebo jiných pracovištích, včetně zemědělských (dále jen "závodní stravování"), stravování v předškolních a školských zařízeních (dále jen "školní stravování"), stravování v ústavech sociální péče, odborných léčebných ústavech a dalších zařízeních léčebné preventivní péče (dále jen "ústavní stravování"), stravování při zotavovacích akcích a při pracovních brigádách, i když je zajištěno v otevřeném typu stravování;
- otevřený typ stravování - stravování v provozovnách veřejného stravování, např. v restauracích, bufetech, hostincích a stravování v dopravních prostředcích, jako letadlech, jídelních vozech (dále jen "veřejné stravování");
- provozovatel společného stravování - organizace, která zajišťuje provoz zařízení a je odpovědná za dodržování požadavků stanovených těmito směnicemi.

### § 3

Provozovatelé jsou při plnění hygienických požadavků podle těchto směrnic povinni soustavně zajišťovat

- zdravotní nezávadnost surovin, polovýrobků, polotovarů, hotových pokrmů a nápojů, včetně vody používané při výrobním procesu, skladování a při jejich dalším oběhu, a to z hlediska fyzikálně chemického, mikrobiologického a biologického;
- výživovou a organoleptickou hodnotu surovin, polovýrobků, polotovarů, hotových pokrmů a nápojů a uplatňování zásad správné výživy;
- zdravotní stav, osobní hygienu pracovníků zařízení společného stravování a úroveň jejich znalostí ve smyslu zvláštních předpisů<sup>2)</sup>;
- dodržování schválených technologických postupů při výrobě pokrmů a nápojů;
- čistotu prostředí, provozních a pomocných zařízení a inventáře, včetně hygienických zařízení;
- dodržování hygienických požadavků na stavební i dispoziční řešení zařízení společného stravování a použitý stavební materiál;
- opatření proti riziku přenosných nemocí a otrav požitatin stanovená zvláštními předpisy<sup>2)</sup>;

## Hygienické požadavky na zřizování zařízení společného stravování

### § 4

- (1) Zařízení společného stravování se umístí a technicky řeší tak, aby nebylo nepříznivě ovlivňováno z okolí a aby samo toto okolí nepříznivě neovlivňovalo; varná část a sklady se zpravidla umístí na neosluněnou stranu.

Použitý stavební materiál a vybavení zařízení společného stravování nesmí negativně ovlivňovat požitaviny a pracovní prostředí, musí být lehko čistitelné a nepoškozené.

- (2) Intenzita a barevnost umělého osvětlení pracovních míst se zvláštními nároky na optickou kontrolu musí umožňovat dokonalou barevnou ostrot a rozlišování podrobností do 1 mm; umělé osvětlení musí být barvy bílé o intenzitě 500 lx.

(3) Provozy, které by na sebe nepříznivě působily, nebo by nepříznivě ovlivňovaly požitaviny, se stavebně, popřípadě provozně oddělí. Ve výrobních a pomocných provozech musí být zabezpečena plynulost a jednosměrnost výrobního procesu a nesmí se křížit čisté a nečisté provozy. Nutnost provozního, popřípadě i stavebního oddělení platí i pro umývárny stolního bílého nádobí a příborů, umývárny černého nádobí, umývárny sklenic a umývárny přepravních obalů pokrmů. V přílohách č. 1 a 2, které jsou součástí těchto směrnic, se stanoví orientační ukazatele plošných koeficientů pro projektování zařízení společného stravování a hygienické požadavky na členění hrubých a čistých příprav v zařízeních společného stravování.

(4) Sklady se zřizují podle účelu stravovacího zařízení. Sklady pro požitaviny se zřizují suché s teplotou nejvýše 18 st. C, vlhkostí nejvýše 85 %, sklady chladné s teplotou nejvýše 12 st. C a vlhkostí 65 až 65 %, sklady chlazené s teplotou minus 4 st. C až plus 10 st. C a sklady mrazící s teplotou nejvýše minus 15 st. C. Sklady chlazené a sklady mrazící je možno nahradit chladničkami a mrazničkami. Sklady požitavin se člení pro jednotlivé druhy požitavin podle skladovacích podmínek, které jsou pro ně předepsány technickými normami jakosti. Sklady pro požitaviny, které by mohly nepříznivě organolepticky nebo mikrobiologicky ovlivnit jiné požitaviny, musí být stavebně odděleny. Stavebně oddálené se řeší také sklady pro obaly, čisticí prostředky, prádlo, inventář a jiné pomocné sklady. Velikost skladů požitavin musí být dostatečná, musí umožnit uložení požitavin na podložkách, v regálech, nebo zavěšením, kontrolu nezávadnosti požitavin, provětrávání požitavin a použití mechanizačních prostředků při přepravě.

### § 5

(1) V zařízeních společného stravování musí být pro strážníky zřízeny a udržovány samostatné záchody, oddělené pro ženy a muže. Splnění tohoto požadavku není nutno vyžadovat tam, kde záchody pro strážníky jsou zajištěny jiným hygienicky a provozně vyhovujícím způsobem. V obou typech společného stravování, s výjimkou provozoven rychlého občerstvení, musí však být zabezpečeny podmínky pro mytí rukou strážníků a prostory pro odkládání šatů.

(2) V zařízeních společného stravování musí být zabezpečena tekoucí pitná voda o minimální teplotě 60 st. C. V prostorách, v nichž se zachází s požitavinami, musí být pro pracovníky zajištěna možnost mytí rukou.

- (1) V zařízeních společného stravování, ve kterých není zabezpečeno převzetí poživatin (zejména mléka mléčných výrobků, chleba a pečiva) od dodavatele pověřeným pracovníkem zařízení společného stravování, se zřídí umyvatelné a uzamykatelné kryté prostory pro jejich přechodné uskladnění.
- (2) Vydávají-li se, pokrmy v zařízeních společného stravování do přepravních nádob, musí být tato činnost zabezpečena a vykonávána hygienicky nezávadným způsobem. Pro mytí a skladování přepravních obalů, přepravních prostředků a pro expedici pokrmů v přepravních nádobách se vyčlení samostatné prostory s tekoucí teplou vodou.
- (3) Výrobní, skladovací a prodejní (výdejní) prostory se vybavují vhodným zařízením na úchovu a prodej (výdej) poživatin, pro které jsou stanoveny zvláštní teplotní požadavky.
- (4) Příjem použitého stolního nádobí musí být oddělen od výdeje stravy.
- (5) Pokrmy a nápoje v nádobí a skle je možno podávat pouze tam, kde je zajištěna tekoucí pitná a teplá voda pro vyhovující mytí, jinak je nutno používat hygienicky vyhovujících nevratných obalů.
- (6) Pro přípravu a podávání dietních pokrmů se vytvářejí potřebné podmínky, zejména prostorové a technologické. Odchylné podmínky určí orgán hygienické služby.
- (7) Sklady organických odpadů musí být přístupné zvenku. V případě, že takový sklad není chlazený, musí být zabezpečen. denní odvoz odpadu. Tyto sklady musí být vždy kryté, větratelné, lehké čistitelné a uzavíratelné. Nádoby na shromažďování odpadu musí být označeny a lehké umývatelné, uzavíratelné. Nádoby na odpad se musí pravidelně po vyprázdnění čistit a dezinfikovat. Sklady odpadů musí být vybaveny tekoucí teplou vodou a odpadem.

#### Hygienické požadavky na výrobu pokrmů a nápojů

Při výrobě pokrmů musí být zabezpečena jejich zdravotní nezávadnost, zachovány jejich výživové a organoleptické hodnoty a vyloučeny nežádoucí technologické vlivy. Za tím účelem je nutno

- a. používat pouze suroviny, polotovary a polovýrobky zdravotně nezávadné;
- b. uskláňovat poživatinu v prostorách k tomu vyhrazených s ohledem na jejich povahu, přehledná a tak, aby nedošlo k jejich mikrobiální nebo chemické kontaminaci a nepříznivému ovlivňování jejich výživových a organoleptických hodnot; rozpracované suroviny a polovýrobky nesmí být v zařízeních společného stravování uskláňovány, s výjimkou úchovy rozpracovaných surovin a polovýrobků uvedených v příloze č. 3, která je součástí těchto směrnic. Suroviny a polotovary bez chlazení nelze uchovávat;
- c. suroviny tepelně upravovat jen po nevyhnutelnou dobu, avšak dostatečnou pro devitalizaci mikroorganismů; u tekutých pokrmů a jejich částí (např. polévky, omáčky) tepelně upravovaných musí tepelná úprava trvat nejméně 20 minut. U ostatních pokrmů musí být dosažena teplota v jádru nejméně 95 st. C po dobu 5 minut, nebo 90 st. C po dobu 10 minut nebo 60 st. C po dobu 20 minut, anebo 70 st. C po dobu 30 minut. Při tepelné úpravě pokrmů s užitím speciální techniky vzniku a přenosu tepelné energie (např. mikrovlnný ohřev) se podmínky tepelné úpravy řídí provozními předpisy schválenými pro jednotlivé typy této techniky hlavním hygienikem ČR;
- d. v posledních 20 minutách tepelné úpravy nepřidávat do pokrmů takové přísady, které by mohly zapříčinit jejich mikrobiální kontaminaci (např. mouku, koření); trvá-li tepelná, úprava pokrmu méně než 20 minut, lze přísady přidávat, pouze před zahájením takové tepelné úpravy;
- e. hotové pokrmy čerstvě vyrobené a podávané za tepla zásadně neskladovat. Tyto pokrmy se podávají bezprostředně po dohotovení, nejdéle však 3 hodiny po ukončení jejich tepelné úpravy. Uchovávají se tak, aby jejich teplota neklesla pod 70 st. C u hutných částí pokrmu a pod 80 st. C u tekutých částí pokrmu. Po dobu přepravy až do doby výdeje nesmí teplota pokrmu klesnout pod 65 st. C, kromě přílohových knedlíků, jejichž teplota po dobu přepravy až do doby zpětného ohřátí před výdejem nesmí přestoupit 6 st. C a této teploty musí být dosaženo do 150 minut od dokončení tepelné úpravy přílohových knedlíků; takto přepravované přílohové knedlíky musí být spotřebovány v den výroby; pokrmy studené kuchyně a cukrářské výrobky musí být čerstvé a spotřebovány v den výroby nebo dodání; uchovávají se v chladírenských zařízeních při teplotě do 5 st. C. Výroba. a podávání zchlazených a zmrazených pokrmů se řídí zvláštním předpisem<sup>4)</sup>;
- f. hotové pokrmy podávané za tepla podávat tak, aby teplota bezprostředně před konzumací neklesla u hutných částí (pokrmů pod 55 st. C a u tekutých částí pokrmů pod 65 st. C. Teplota podávaných studených pokrmů a nápojů musí být v závislosti na druhu od 7 st. do 16 st. C. Je nepřipustné podávat ke konzumaci tepelně neopracované syrové maso (např. tatarské bifteky a pokrmy obdobného charakteru);
- g. hotové pokrmy podávané v teplém stavu přepravovat v určených hygienicky vyhovujících vozídlech. Plochy v ložném prostoru vozidla se denně a řádně myjí;
- h. na přípravu pokrmů používat jen slepičí vejce. Sušené a mražené vaječné hmoty se mohou používat jen na přípravu pokrmů, které se převažují, dusí nebo pečou. Zmražené vaječné hmoty se musí v den jejich rozmrazení tepelně zpracovat. Jejich opětovné zmrazování je nepřipustné. Podávat tepelně neopracovaná vejce a pokrmy z nich připravené je zakázáno; výjimečně lze používat tepelně neopracovaná vejce jen v restauračním stravování, a to na individuální objednávku;
- i. na smažení pokrmů používat výlučně čerstvé tuky a jen jednorázově. Při smažení nesmí provozní teplota tuku překročit 190 st. C. U nově vyvinutých tuků na smažení, pro které technická norma stanoví odchylnou dobu použití a provozní teplotu, se postupuje podle těchto norem. Pro kontinuální smažiče se používají pouze speciální tuky, určené pro tento účel, a to nejdéle po dobu 24 hodin.
- j. používat vhodných pomůcek a vyloučit v nejvyšší možné míře styk rukou pracovníků s pokrmy a nápoji, zejména v konečné fázi jejich technologické úpravy a při obsluze;
- k. manipulace s nádobím, nářadím a ostatním kuchyňským zařízením provádět tak, aby se zabránilo znečišťování pracovních ploch, surovin, polovýrobků, polotovarů a hotových pokrmů; kuchyňské nádoby, stolní nádoby, přístroje, náčiní a sklenice musí mít souvislý a nepoškozený povrch a musí být udržovány v čistotě;
- l. zabezpečit dostatečné množství oddělených pracovních ploch s ohledem na sortiment, jejich viditelné označení a nepřipustit záměnu při používání těchto pracovních ploch;
- m. před strojním nebo ručním mytím nádobí mechanicky odstranit zbytky pokrmů. První hrubé očištění se provede ve vodě o teplotě 45 st. C s přidávkem účinných mycích prostředků, ve druhé vodě o teplotě 60 st. C při ručním mytí a 60 st. C při strojním mytí se nádoby opláchnou. Umyté nádoby se ukládá do odkapávacích zařízení ve vhodné poloze; zásadně se neutírá. Případná dezinfekce nádobí a přístrojů se provádí na pokyn orgánů hygienické služby účinným způsobem až po umytí a s následným opláchnutím;
- n. sklenice po umytí v účinném mycím roztoku o teplotě min. 45 st. C opláchnout v tekoucí pitné vodě a nechat je odkapat za zařízení pro odkapávání sklenic;
- o. vystavovat pokrmy (např. při samoobslužném prodeji) pouze za předpokladu jejich ochrany před znečištěním o znehodnocení.

#### Hygienické požadavky na stravování dětí a dorostu

Pro stravování dětí a dorostu platí vedle ostatních požadavků těchto směrnic tyto další:

- a. při volbě stravy se vychází z věkových zvláštností stravované skupiny. Přitom je nutné hodnotit vhodný výběr surovin, sestavení jídelních lístků odpovídajících výživovým potřebám stravovaného kolektivu, úroveň protiepidemických opatření vzhledem ke zvolené technologii přípravy pokrmů a nápojů, ročnímu období, době, po kterou má být stravování provozováno a dalším zvláštnostem, které by mohly ovlivnit zdravotní stav stravovaných dětí a dorostu;

- b. důsledně dodržování technologických postupů při výrobě pokrmů a nápojů, zejména vzhledem ke zvláštním požadavkům platným pro stravování příslušné věkové skupiny;
- c. při mimořádných formách stravování děti a dorostu (např. zotavovací akce, brigády, setkání mládeže), zejména při stravování větších kolektivů nebo většího počtu menších kolektivů musí provozovatel uplatnit takovou technologii a organizaci výroby, úchovy a přepravy pokrmů, při kterých nebude docházet k jejich zbytečnému prodlužování; skladba pokrmů musí odpovídat jejich zvláštním podmínkám. K těmto mimořádným formám stravování děti vyžádá provozovatel předem závazný posudek orgánu hygienické služby<sup>5)</sup>.

#### Odběr vzorků pokrmů

§ 9

Před výdejem stravy v zařízeních společného stravování uzavřeného typu se provede odběr a úchova vzorků hotových pokrmů pro kontrolní účely. Při odběru vzorků a jejich uchovávání se postupuje podle zásad uvedených v příloze č. 4, která je součástí těchto směrnic.

#### Provoz zařízení společného stravování,

§ 10

V zařízeních společného stravování se zakazuje:

- a. vstup nepovolaným osobám do výrobních a skladovacích prostorů,
- b. vstup osobám v pracovních oděvech z infekčního prostředí a z prostředí, kde se vyskytují jedy a jiné látky škodlivé zdraví, odpady a nečistoty, do jídelny,
- c. přístup zvířat,
- d. kouření ve všech prostorách zařízení společného stravování s výjimkou těch, které jsou pro kouření vyčleněny. Tam, kde nelze zřídit jídelnu pro kuřáky stavebně oddělenou, je dovoleno v jídelně kouřit pouze v době mimo výdej hlavních jídel (snídaně, oběd, večeře), avšak nejdéle do půl hodiny před započetím jejich výdeje.

#### Povinnosti provozovatele zařízení společného stravování

§ 11

Provozovatel zařízení společného stravování je vedle povinností uvedených v předchozích ustanoveních těchto směrnic, povinen:

- a. seznámit pracovníky s hygienickými požadavky na převzetí, skladování, přípravu a oběh požívatin, pokrmů a nápojů a kontrolovat jejich dodržování,
- b. poskytovat pracovníkům osobní ochranné pracovní prostředky a pomůcky zabezpečující hygienicky nezávadnou výrobu a podávání, ní pokrmů a nápojů,
- c. zabezpečit a kontrolovat, aby práce konaly pouze osoby, které splňují požadavky podle zvláštních předpisů<sup>6)</sup>, a vést soupis těchto osob,
- d. kontrolovat dodávky a přejímky požívatin, přípravu pokrmů a nápojů tak, aby k jejich výrobě a podávání byly používány jen požívatiny zdravotně nezávadné, plnohodnotné a odpovídající technickým normám,
- e. udržovat všechna provozní a pomocná zařízení společného stravování, včetně zdrojů pitné vody a inventáře, v takovém stavu, aby byl zabezpečen hygienický provoz zařízení a nedošlo k ohrožení, zdraví spotřebitelů nebo znehodnocena požívatina,
- f. zabezpečit provádění laboratorní kontroly zdravotní nezávadnosti plané vody, a to nejméně jednou za 6 měsíců,
- g. udržovat společenské místnosti a další prostory zařízení společného stravování v takovém stavu, aby byly vhodným prostředím pro podávání, ní pokrmů a nápojů a pro pobyt strážníků,
- h. spolupracovat při výchově strážníků k uplatňování zásad správné výživy,
- i. nepřipustit, aby zařízení společného stravování bylo použito k takovým účelům, které by ohrozily jeho způsobilost k hygienické přípravě a polévání pokrmů a nápojů,
- j. vypracovat sanitální řád, upravující průběžný denní úklid, úklid po skončení pracovní směny, týdenní úklid, zařazení sanitálních dnů nejméně jednou za 3 měsíce nebo jiné formy provádění účinné sanitace, provádění ochranné dezinfekce a deratizace, a to podle potřeby. O hygienickém stavu zařízení společného stravování, prováděné sanitaci a ochranné dezinfekci a deratizaci se vede evidence.
- k. zajistit, aby ochrannou dezinfekci a deratizaci prováděly pouze osoby, které jsou k tomu způsobilé podle zvláštních předpisů<sup>7)</sup>
- l. zajistit provádění drobných stavebních, technických úprav a nátěrů podle, potřeby, malování ve výrobních a skladovacích prostorech se provádí nejméně jedenkrát ročně,
- m. zabezpečit, aby úklid a mytí použitého stolního nádobí prováděly osoby, které nepřicházejí do přímého styku s požívatinami a nápoji. Výjimečně mohou tyto činnosti provádět i osoby přicházející do přímého styku s požívatinami a nápoji, a to za předpokladu časového oddělení od vykonávání vlastní práce; po skončení úklidu nebo mytí použitého stolního nádobí musejí tyto osoby provést důkladnou osobní očistou a vyměnit pracovní oděv,
- n. zabezpečit označení a oddělené uložení pomůcek a prostředků, které se používají na hrubý úklid, od pomůcek na čištění pracovních ploch a zařízení, přicházejících do přímého styku s požívatinami, pokrmy a nápoji,
- o. zabezpečit, aby v zařízeních společného stravování, které nejsou napojena na kanalizaci, byla žumpa pravidelně vyvážena, a to nejpozději po jejím naplnění do dvou třetin obsahu, udržovat ve vyhovujícím stavu veškeré zařízení na jímání a odvádění odpadních vod, včetně lapačů tuků,
- p. udržovat v čistotě a provozuschopném stavu záchody pro strážníky a pracovníky,
- q. udržovat čistotu a pořádek i v okolí provozovny.

#### Povinnosti pracovníka zařízení společného stravování

§ 12

Pracovníci zařízení společného stravování jsou, vedle povinností stanovených v předchozích ustanoveních těchto směrnic, povinni:

- a. znát a dodržovat hygienické požadavky na výrobu a podávání pokrmů a nápojů,
- b. vstupovat na pracoviště pouze v čistém pracovním oděvu. Před vstupem na pracoviště si důkladně umýt ruce, s použitím mýdla a dbát na další zásady osobní čistoty. čistoty pracovního prostředí a inventáře. V pracovních oděvech se nesmí opouštět pracoviště,
- c. při přípravě pokrmů a nápojů si úplně zakrýt vlasy vhodnou a účelnou pokrývkou; při polévání pokrmů a nápojů si vhodně a účelně upravit vlasy. Při přípravě stravy pro kojence a v dalších případech, pokud to určí orgán hygienické služby, používat ve výrobní části zařízení roušky na obličej,
- d. po skončení práce uložit pracovní oděv na vyhrazeném místě, a to vždy odděleně od občanského oděvu,
- e. v průběhu vlastní práce na pracovišti neprovádět toaletní úpravy zevnějšku (česání, barvení rtů, čištění a střihání nehtů apod.),
- f. před zahájením práce odložit z rukou všechny ozdobné předměty; v kapsách pracovních oděvů může být čistý kapesník a pomůcky nutné pro výkon povolání.

§ 13

Kromě orgánů hygienické služby a odborných pracovníků hygienických stanic<sup>8)</sup> zajišťuje zdravotní dozor v zařízeních společného stravování uzavřeného typu též závodní a školní lékař a v zařízeních ústavního stravování dietní sestra. Tito pracovníci zajišťují kontrolu dodržování těchto směrnic, projednávají závady s provozovatelem nebo na tyto závady upozorní příslušný orgán hygienické služby a účastní se na sestavování jídelních lístků a na činnosti stravovací komise; v případě závady, které bezprostředně ohrožuje lidské zdraví, uloží opatření nutná k jejímu odstranění.

**Přechodná a závěrečná ustanovení**

§ 14

Zařízení společného stravování již vybudované a zařízení společného stravování nebo jejich změny, u nichž plánovací příprava byla zahájena před počátkem účinnosti těchto směrnic, pokud nespĺňují stanovené požadavky, musí být podle harmonogramu projednaného s příslušným orgánem hygienické služby postupně upravena.

§ 15

- (1) Zrušují se směrnice ministerstva zdravotnictví ČSR - hlavního hygienika ČSR č. 26/1961 Sb. Hygienické předpisy, o hygienické a protiepidemické péči při společném stravování.
- (2) Tyto směrnice nabývají účinnost dnem 1. září 1987.

MUDr. Dana Zusková,  
v. r. hlavní hygienička ČSR

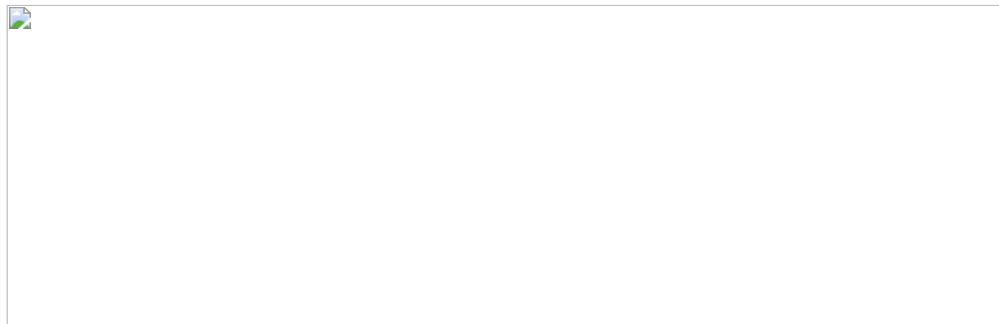
Příloha č. 1

**Orientační ukazatele plněných koeficientů pro projektování zařízení společného stravování**

1. Plocha výrobní složky na jedno jídlo v době špičkového provozu	0,1-0,5 m <sup>2</sup> (podle stupně technologického vybavení a
2. Plošné koeficienty, skladu na jedno hlavní jídlo (příjem, výdej a kontrola poživatin sklady chlazené, sklady chladné, sklady suché, sklady pomocné, sklady využitelného odpadu)	0,1-0,5 m <sup>2</sup>
3. Zařízení společného stravování s hlavní náplní výroby a plného odbytu pokrmů v tomtéž místě se člení na:  odbytové prostory výrobní prostory skladovací prostory pomocné prostory	30-50 % celkové zastavené plochy 50-70 % celkové zastavené plochy (podle stupně technologického vybavení a specifického účelu stravování)
4. Podlahová plocha odbytového prostoru (jídelny) na jedno místo u stolu	1,2-1,8 m <sup>2</sup> podle druhu a typu zařízení společného str
5. Směnnost při podávání hlavních jídel v době špičkového provozu s výjimkou provozů rychlého občerstvení ( bufety, snack-bary)	nejméně 30 minut na strážníka a 1 místo u stolu

Příloha č. 2

Hygienické požadavky na členění hrubých a čistých příprav v zařízeních společného stravování



Příloha č. 3

**Přehled lhůt pro úchovu rozpracovaných surovin a polotovárků v zařízeních společného stravování za použití chlazení od 0 stupňů Celsia až do 4 stupňů Celsia**

Sekané a mleté maso  
Polotovary masových nebo rybích karbanátků  
Nakrájené syrové maso na ragú, guláš spod.  
Nespotřebovaný obsah konzerv po otevření ( nesmí se skladovat v plechu)  
Naporcované pečené maso,  
Naporcované vařené maso  
Naporcované dušené maso bez šňávy  
Čisté polévkové vývary  
Vařené brambory ve slupce. rýže .

Uchova:  
nejdéle do 3 hodin  
nejdéle do 3 hodin  
nejdéle do 3 hodin  
nejdéle do 24 hodin  
nejdéle do 24 hodin  
nejdéle do 24 hodin  
nejdéle do 24 hodin  
nejdéle do 24 hodin, pokud se použijí jako  
suroviny pro další výzdobu

Příloha č. 4

**ZÁSADY PRO ODBĚR A UCHOVÁNÍ VZORKŮ V ZAŘÍZENÍCH SPOLEČNÉHO STRAVOVÁNÍ**

1. Vzorky musí odebírat pracovník pověřený k tomu vedoucím zařízení společného stravování.
2. Vzorky se odebírají do čistých, vyvařených skleněných nádob s uzávěrem.
3. K odběru se používají lžice, naběračky a další pomůcky čisté umyté a vyvařené [100 st. C, 15 min.j, které nejsou používány při vlastní přípravě pokrmů.
4. Každá součást pokrmu (polévka, maso, omáčka, brambory, knedlíky, saláty, moučníky apod.) musí být uchovávána v samostatné nádobě.
5. Je-li příloha součástí několika pokrmů (např. brambory, knedlíky, rýže), lze uchovávatí jen jeden vzorek. To platí i tehdy, je-li např. maso ze stejné várky součástí několika pokrmů, lišících se např. jen omáčkou nebo přílohou.
8. Jsou-li stejné pokrmy ze stejných surovin připravovány několika pracovními skupinami, uchovávají se vzorky od každé skupiny.
7. Každý vzorek musí mít minimální hmotnost 50 g, pokud se nejedná o kusové zboží.
8. Vzorky pokrmů odebraných v teplém stavu se uzavřou, urychleně zchladí a po dobu 46 hodin od ukončení výdeje se uchovávají v chladničce při teplotě +2 až +6 st. celsia.
9. Po uplynutí 48 hodin se vzorky likvidují neškodným způsobem. Nesmějí být použity ve společném stravování.
10. O odebraných vzorcích se vede evidence, ve které se uvede:
  - a) datum odběru (případně hodina, jsou-li připravovány v různé dobu),
  - b) druh vzorku,
  - c) jméno pracovníka, který odběr vzorku provedl.

## DODATEK K HYGIENICKÝM ZÁSADÁM SPOLEČENSKÉHO STRAVOVÁNÍ.

1. Společným stravováním rozumíme stravována většího nebo menšího okruhu osob mimo domácnost, při němž se realizuje příprava a podávání nebo jen výdej pokrmů a nápojů ve společném prostředí, kde ještě navíc může být kombinována s prodejem poživatin. U nás rozeznáváme v zásadě dva systémy společného stravování: společné stravování otevřené nebo také restauračního typu a společné stravování uzavřené - závodní stravování. Úlohou zařízení( společného stravování je poskytovat energeticky a biologicky, chuťově i vzhledem vyhovující a zdravotně nezávadné pokrmy a nápoje v hygienicky nezávadném prostředí. Zařízení společného stravování musí vyhovovat všem hygienickým požadavkům na zamezení vzniku a šíření elementárních nákaz a otrav z poživatin.

2. K výrobě hotových pokrmů a polotovarů pro společné stravování( se používají suroviny zdravotně nezávadné, odpovídající příslušným technickým normám jakosti. Z hlediska zdraví škodlivých prvků a látek smějí suroviny, polotovary a hotové pokrmy obsahovat jejich nejvyšší přípustná množství, stanovená v hygienickém předpise číslo 50/1976 Směrnice o cizorodých látkách v poživatinách.

Pro výrobu polotovarů se nesmí používat zmrazeného masa; zmrazeného masa nesmí být dále použito (s výjimkou drůbeže) pro výrobu zchladených a zmrazených hotových pokrmů.

Zmrazené maso lze používat pro výrobu pokrmů řádně tepelně opracovaných ve studeném stavu. Mletá masa používaná pro výrobu hotových pokrmů se připravují na místě (v zařízeních společného stravování) a musejí být tepelně zpracována ihned po semletí při výrobě hotových pokrmů zchladených nebo zmrazených, u ostatních hotových pokrmů (běžných hotových pokrmů teplých nebo podávaných za studena) nejpozději do tří hodin po jejich semletí. Veškeré suroviny musejí být se zřetelem na druh a vzájemné působení jednotlivých druhů od sebe uloženy odděleně, ve skladovacích prostorech podle skladovacích podmínek stanovených technickými normami a hygienickými předpisy.

3. Veškeré potravinářská výroba, prováděná v rámci společného stravování, je orientována na výrobu hotových pokrmů čerstvě připravených a podávaných v teplém stavu, výrobu pokrmů podávaných ve studeném stavu, výrobu hotových pokrmů zchladených a podávaných v teplém stavu a výrobu polotovarů. Hygienické požadavky na výrobu a další oběh hotových pokrmů zchladených a zmrazených jsou uvedeny v hygienickém předpise č. 54/1960 Směrnice o hygienických požadavcích na výrobu, skladování, přípravu a podávání -zmrazených a zchladených hotových pokrmů ve společném stravování. Byly připraveny za použití zvláště upravené technologie a ošetřují se nízkými teplotami k prodloužení jejich trvanlivosti při zachování zdravotní nezávadnosti, výživové a senziorické hodnoty. Veškeré hotové pokrmy a polotovary se vyrábějí podle předem schválených materiálových spotřebních norem, receptur a výrobních technologických postupů.

4. Při výrobě zchladených hotových pokrmů most být dosaženo teploty +10 ~st. C v jádře pokrmu nejpozději do 90 minut od začátku chlazení s následným dochlazením na teplotu +2 st. C.

Při výrobě zmrazených hotových pokrmů musí být dosaženo -18 st. C v jádře pokrmu během 90 až 150 minut.

Při dosažení těchto teplot činí celkové spotřební lhůta u zchladených pokrmů nejvýše čtyři dny, u zmrazených hotových pokrmů tři měsíce ode dne jejich výroby. U zchladených pokrmů se ohřev zahajuje nejpozději do 30 minut po vyskladnění z chladicího zařízení, teploty v jádře +60 stupňů Celsia musí být dosaženo do 10 minut, výdej je limitován 15 minut u jednoporcového balení, 60 minut u víceporcového balení od dokončení ohřevu. U zmrazených pokrmů musí ohřev proběhnout po předchozím roztání po dobu 60 minut na teplotu +80 st. C v jádře výrobků, nejméně po dobu 10 minut. Po dobu výdeje ohřátých zmrazených i zchladených pokrmů nesmí teplota pokrmu poklesnout pod +85 st. C.

5. Zařízení pro společné stravování se v zásadě člení na:

- část odbytovou (představuje 30 proc. celkové plochy stravovacího zařízení),
- část výrobní (představuje 40 proc.),
- část skladovací (představuje 20 proc.),
- pomocně příslušenství (představuje 10 proc. celkové plochy )

Provoz jednotlivých částí se nesmí navzájem směřovat - křížit, nebo nepříznivě ovlivňovat. Výrobní místnosti a sklady musejí být řešeny tak, aby jejich návaznost optimálně splňovala požadavky technologického a hygienického provozu. Světlá výška pracovišť pro tepelné opracování musí být minimálně 330 centimetrů, u větších zařízení 390 cm. Světlá výška ostatních výrobních zařízení musí být minimálně 300 centimetrů. Pro podávání nápojů z tlakových nádob do netlakových pleťí veškerá ustanovení ČSN 527005 Výčepní zařízení obsahuje i požadavky hygienické. Kapacita zařízení společného stravování je jednak maximálně provozní, jednak maximální za nouzových podmínek. Maximální provozní kapacita z hygienického hlediska je taková, které za běžných hygienických podmínek, účelu a způsobu stravování zaručuje dodržování hygienických požadavků. Maximální kapacita za nouzových podmínek je prakticky dána maximální výrobní možností zařízení, bez ohledu na počet strážníků, míst v jídelně a pracovní dobu. Z hygienického hlediska se rovné dvojnásobku maximální provozní kapacity při celodenním provozu.

6. Seskupení a uspořádání prostor výrobní části a jejich vzájemné provozní napojení musí důsledně odpovídat výrobním postupům v jednotlivých úsecích, plynulosti a úspornosti práce a hygienickým požadavkům. Nesmí docházet ke křížení čistého provozu s nečistým. Teplota ve varné kuchyni nesmí přestoupit +24 st. C, na každého pracovníka musí být zajištěna vzduchová kostka 20 m<sup>3</sup>, u varné kuchyně je nutná alespoň desetinásobná výměna vzduchu za jednu hodinu (horní hranice je 22násobná výměna). Plocha výrobní složky činí 0,5 m<sup>2</sup> na jedno hlavní jídlo, pro větší zařízení (nad 500 strážníků) 0,3 m<sup>2</sup>; tyto plošné koeficienty jsou pouze směrná čísla která se s ohledem na účelnost zařízení, materiálně technické vybavení, budou měnit. Obsah varných nádob nesmí klesnout pod 1,5 l na jedno hlavní jídlo. Musí být zabezpečeno oddělené umývání bílého nádobí (stolního) od "černého" kuchyňského, rovněž tak oddělené mytí sklenic a příborů.

7. Plocha pro příjem, výdej a kontrolu skladovaných poživatin má plošný koeficient 0,02 m<sup>2</sup> směrné ukazatele pro sklady chlazené činí 0,03 m<sup>2</sup>, pro sklady chladné 0,15 m<sup>2</sup>, pro sklady suché 0,05 m<sup>2</sup> a pro sklady pomocné pro stravovací provoz 0,05 m<sup>2</sup>. Kapacita skladu na odpadky se stanovuje bud objemem 0,2 litru obsahu odpadních nádob na jedno hlavní jídlo, nebo plošným koeficientem 0,003 m<sup>2</sup>. Pro hrubý odhad kapacity skladovací složky může používat ukazatel 0,3 m<sup>2</sup> bez ohledu na velikost zařízení. Přirozené osvětlení vychází z poměru plochy oken k ploše podlahy; u jídelní a výrobní složky s jennou prací má být maximálně 1:6; u pracovišť s hrubou prací 1:8 a v pomocných a vedlejších místnostech 1:10.

8. Šatny pro strážníky (návštěvníky) se zřizují na komunikačně výhodných místech, aby strážníci u šaten nerušili plynulý provoz.

Šatny mohou být podle charakteru zařízení bud' obslužné, nebo samoobslužné. Záchody pro návštěvníky (strážníky) se zřizují v tomto počtu: jedno sedadlo (kabina) pro 50 žen, jedno sedadlo (kabina) pro 100 mužů, jedna mušle nebo 60 cm pisoárového žlabu pro 35 mužů. V předsíňkách WC musejí být instalována umyvadla a zařízení na hygienické osušení rukou.