



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Škola jako centrum celoživotního učení – další vzdělávání maloobchodních prodejců

CZ.1.07/3.2.05/02.0024



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

MODUL 1

Hygienické požadavky na prodejny

Číslo 1



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

HYGIENA POTRAVIN dle nařízení ES č. 852/2004

Hygienické požadavky pro provozovatele potravinářských podniků (výrobce i prodejce potravin) jsou stanoveny v **nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin** (dále jen „nařízení 852“).

Důležité definice plynou z článku 2 odst. 1 nařízení 852:

- „**Hygienou potravin**“ se rozumí opatření a podmínky nezbytné pro **omezování nebezpečí** a pro **zajištění vhodnosti potravy k lidské spotřebě** s přihlédnutím k jejímu určenému použití,
- „**Kontaminací**“ se rozumí přítomnost nebo vnášení nebezpečí (biologického, fyzikálního nebo chemického),



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Kontaminace

- **Biologická kontaminace:** bakterie, plísně, viry nebo parazité.
Zdroje: pracovníci a návštěvy, syrové potraviny, voda, hmyz, hlodavci, ptáci, vnější prostředí (půda, prach).
- **Fyzikální kontaminace:** cizí předměty (kousky papíru, sklo, plasty, kov, provázky, třísky)
Zdroje: suroviny, obaly, palety, pracovníci
- **Chemická kontaminace:** pesticidy, zbytky chemikálií
Zdroje: ovoce (citrusové plody), zelenina, čisticí prostředky

- **„Prvním balením“** je umístění potraviny do prvního obalu nebo první nádoby, které přicházejí do přímého styku s dotyčnou potravinou, jakož i tento první obal nebo první nádoba,
- **„Dalším balením“** je umístění jedné nebo více potravin v prvním obalu do další nádoby, jakož i tato další nádoba,
- **„Hermeticky uzavřenou nádobou“** je nádoba navržená a určená k ochraně proti pronikání nebezpečí,

- **„Zpracováním“** jakákoli **činnost podstatně měnící původní produkt**, včetně zahřívání, uzení, nakládání, zrání, sušení, marinování, extrahování, extrudování nebo kombinace uvedených postupů.
- **„Nezpracovanými produkty“** jsou potraviny, které nebyly zpracovány, včetně produktů, které byly děleny, porcovány, odsekuty, plátkovány, vykostěny, rozsekány, zbaveny kůže, rozdrceny, nakrájeny, očištěny, ořezány, vyloupány, rozemlety, zchlazeny, zmraženy, hluboce zmraženy nebo rozmraženy.

POVINNOSTI PROVOZOVATELŮ POTRAVINÁŘSKÝCH PODNIKŮ - dle nařízení ES č. 852/2004

Obecná povinnost

Dle ustanovení **článku 3 nařízení 852:**

- Provozovatel potravinářského podniku (patří sem i provozovatel maloobchodu, tedy právnická nebo fyzická osoba, která uskutečňuje prodej potravin) zajistí, aby ve všech fázích **výroby, zpracování a distribuce** (uvádění na trh, do oběhu, prodeje potravin) potraviny pod jeho kontrolou **splňovaly** odpovídající **hygienické požadavky stanovené v tomto nařízení.**



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Obecné a zvláštní hygienické požadavky

Dle ustanovení **článku 4 odstavce 2 nařízení 852:**

Provozovatelé potravinářských podniků provádějících činnosti v jakékoli fázi **výroby, zpracování a distribuce** potravin, které **následují po prvovýrobě, dodrží všeobecné hygienické požadavky stanovené v příloze II** a všechny zvláštní požadavky stanovené **nařízením (ES) č. 853/2004** (*týká se hygienických požadavků pro potraviny živočišného původu*).



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Dle ustanovení **článku 4 odst. 3 nařízení 852:**

Provozovatelé potravinářských podniků podle potřeby přijmou tato zvláštní hygienická opatření:

- písm. a) pro soulad s mikrobiologickými kritérii pro potraviny,**
- písm. c) pro soulad s požadavky na kontrolu teploty potravin,**
- písm. d) pro zachování chladicího řetězce,**
- písm. e) pro odběr vzorků a analýzu.**



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Obecné požadavky na potravinářské prostory - příloha II kapitola I nařízení 852

- ❖ ***Požadavky této kapitoly jsou základními požadavky na dodržování provozní hygieny v maloobchodních prodejnách obecně.***



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Odst. 1: Potravinářské prostory musí být udržovány v čistotě a v dobrém stavu.

- *Tento požadavek obecně pro většinu potravinářských prostor (s výjimkou těch, kde dochází k manipulaci s nebalenými nebo rozbalenými potravinami). Vztahuje se na čistotu a dobrý stav stěn, stropů, podlah, povrchů, oken, dveří, topných těles, osvětlovacích těles apod. v celé potravinářské provozovně.*



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Odst. 2: Uspořádání, vnější úprava, konstrukce, poloha a velikost potravinářských prostor musí:

dle písm. a) umožňovat odpovídající **údržbu, čištění nebo dezinfekci**, vylučovat nebo **minimalizovat kontaminaci z ovzduší** a poskytovat dostatečný pracovní prostor pro **hygienické provedení všech postupů**.



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

- *Všechny prostory musí být uspořádány tak, aby zde nedocházelo k hromadění přebytečných věcí nebo předmětů nesouvisejících s prodejem potravin, které by znemožňovaly přístup ke stěnám nebo by jinak znemožňovaly údržbu, čištění nebo dezinfekci. Měla by být zajištěna okna, dveře, ventilátory i další otvory takovým způsobem, aby nedocházelo ke kontaminaci z ovzduší z jiných prostor provozovny nebo z vnějšího prostředí. Na pracovních plochách nebo prodejních pultech by nemělo být nahromaděno nadměrné množství přebytečných věcí nebo zboží.*



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

dle písm. b) být takové, aby se **zabránilo hromadění nečistot**, styku s toxickými materiály, **odlučování částic do potravin a vytváření kondenzátu** nebo nežádoucích plísní na površích.



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

- *Zejména zabránit hromadění prachu, zbytků potravin a dalších nečistot se zaměřením na rozvody potrubí a další stropní instalace, výklenky, parapety oken, na mřížky ventilačních zařízení v chladicích a mrazicích boxech v zázemí prodejny, vnitřní části chladicích a mrazicích zařízení na prodejně apod. Zabránit odlučování částeček malby u stěn a stropů zejména nad obslužným úsekem nebo úsekem s nebaleným pečivem, popř. odlučování nátěrů z povrchů nebo přepážek uvnitř chladicích a mrazicích zařízení, odlučování nátěrů z kráječů na masné a mléčné výrobky apod. Vytváření kondenzátu a nežádoucích plísní zabránit zejména na stěnách a stropech, kde došlo k zatečení z vnějšího prostředí, nebo uvnitř chladicích boxů a vitrín, kde dochází ke kondenzaci vody.*

dle písm. c) umožňovat správnou hygienickou praxi, včetně ochrany před kontaminací a zejména regulace škůdců.

- *Správnou hygienickou praxí se rozumí dodržení hygienických podmínek nastavených v postupech založených na zásadách HACCP. Ochranou před kontaminací je zde myšlena převážně kontaminace z vnějšího prostředí tj. zajištění účinné ochranné deratizace a dezinsekce (zabránění průniku hlodavců a hmyzu) svépomocí nebo odbornou firmou, event. zabránění vstupu domácích zvířat do provozovny.*



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

dle písm. d) poskytovat, je-li to nezbytné, odpovídající kapacity s vhodnými teplotními podmínkami pro manipulaci s potravinami a pro jejich skladování při vhodných teplotách a s možností monitorovat, a je-li to nezbytné, zaznamenávat jejich teplotu.

- *Zajistit dostatečné množství chladicích a mrazicích zařízení tak, aby umožňovaly uskladnění veškerých potravin s požadavky na chladírenské teploty (netoleruje se např. umístění jogurtů, uzenin, zákusků, vajec apod. na pultě nebo jinde mimo chladicí zařízení). K dispozici by mělo být dostatečné množství teploměrů určených pro účely monitoringu teploty, minimálně alespoň jeden teploměr pro pravidelné monitorování teploty prostředí v chladicích a mrazicích zařízeních.*

odst. 3: K dispozici musí být dostatečný počet **splachovacích záchodů** připojených na účinný kanalizační systém. **Záchody nesmí vést přímo do prostor, kde se manipuluje s potravinami.**

odst. 4: K dispozici musí být dostatečný počet **umyvadel na mytí rukou**, vhodně rozmístěných a označených. Umyvadla na mytí rukou musí být vybavena **přívodem teplé a studené tekoucí vody, prostředky na mytí rukou a hygienické osušení**. Jeli to nezbytné, musí být zařízení na mytí potravin odděleno od zařízení na mytí rukou.



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

- *Záleží na velikosti provozovny, ale minimálně 1 umyvadlo pro maloobchodní prodejnu (kromě umyvadla na záchodě), je podmínkou. V případě obslužného úseku (masné výrobky, lahůdkářské výrobky, sýry) ve větší samoobslužné prodejně potravin se doporučuje ještě jedno umyvadlo v bezprostřední blízkosti obslužného úseku. Prostředky na mytí rukou mohou být mýdla i gely. Pro hygienické osoušení rukou se netolerují látkové ručníky, ale pouze jednorázové papírové ručníky nebo osoušeč rukou.*



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

- *Záleží na velikosti provozovny, ale minimálně 1 záchod s předsíňkou, popř. chodbou, která odděluje záchod od potravinářských prostor je podmínkou. Požaduje se i umyvadlo určené speciálně pro umytí rukou po použití záchodu (vybavené viz odst. 4).*



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Odst. 5: K dispozici musí být **vhodné a dostatečné prostředky pro přirozené nebo nucené větrání. Nesmí** docházet k tomu, aby proudění vzduchu při nuceném větrání směřovalo **ze znečištěné oblasti do čisté.**

Vyžaduje se zejména na záchodech a v místnostech bez oken nebo všude tam, kde by nedostatečné větrání způsobilo hromadění nežádoucí vlhkosti nebo pachů (dále viz odst. 6)



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Odst. 6: Sanitární zařízení musí být vybavena odpovídajícím přirozeným nebo nuceným větráním.

Odst. 7: Potravinářské prostory musí mít náležité přírodní nebo umělé osvětlení.



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Odst. 8: Kanalizační zařízení musí odpovídat požadovanému účelu. Musí být navržena a konstruována takovým způsobem, **aby nevzniklo riziko kontaminace**. Pokud jsou kanalizační kanály zcela nebo částečně otevřené, musí být navrženy tak, aby bylo zajištěno, že odpad neteče ze znečištěné oblasti směrem k čisté oblasti nebo do ní, zejména u oblastí, kde se manipuluje s potravinami, které mohou představovat vysoké riziko pro konečného spotřebitele.



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Odst. 9: Vyžaduje-li to hygiena, musí být zajištěna vhodná **příslušenství pro převlékání pracovníků** (*šatna vybavená dvojitými skříňkami pro oddělené umístění pracovního a civilního oděvu nebo v případě malých obchodů v omezených prostorech se tolerují věšáky*).



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Odst. 10: Čisticí a dezinfekční prostředky nesmí být skladovány v oblastech, ve kterých se manipuluje s potravinami!!!

- *Odděleným umístěním se rozumí jakékoliv prostorové oddělení čisticích a dezinfekčních prostředků (úklidová místnost nebo uzavřená skříň apod.)*