



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 2



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Zvláštní požadavky na prostory pro přípravu, ošetření nebo zpracování potravin - příloha II kapitola II nařízení 852

Odst. 1. Uspořádání a vnější úprava prostor pro přípravu, ošetření nebo zpracování potravin musí mezi postupy a během postupů **umožňovat používání správné hygienické praxe, včetně ochrany před kontaminací.**

V případě maloobchodních prodejen se požadavky této kapitoly vztahují pouze na prostory, kde dochází ke krájení nebo rozbalování balených potravin a manipulaci s nebalenými potravinami!



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

- *Jedná se zejména o obslužné úseky, kde se manipuluje s masnými, mléčnými, cukrářskými a lahůdkářskými výrobky, popř. přípravy k těmto obslužným úsekům. Dále se jedná o prostory, kde dochází k manipulaci s nebaleným čerstvým ovocem a zeleninou (včetně krájení, dělení atd.).*



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Zvláštní požadavky na prostory pro přípravu, ošetření nebo zpracování potravin - příloha II kapitola II nařízení 852

Dle písm. a) **podlahové povrchy** udržovány v bezvadném stavu a musí být snadno **čistitelné**, a je-li to nezbytné, snadno **dezinfikovatelné**. To vyžaduje použití odolných, nenasákavých, omyvatelných a netoxických materiálů. Popřípadě musí podlahy umožňovat **vyhovující odvod vody z povrchu**.



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

- *Podlahy v potravinářských provozech by měly být odolné, neabsorbující, protiskluzové, bez trhlin a prasklin a uzpůsobené účinnému čištění. Tam, kde je to potřebné by měly odolávat působení kyselin, mastnoty, solí. Spojení mezi podlahou a stěnami by mělo být zaoblené.*



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Zvláštní požadavky na prostory pro přípravu, ošetření nebo zpracování potravin - příloha II kapitola II nařízení 852

Dle písm. b) ***povrchy stěn*** udržovány v bezvadném stavu a musí být snadno **čistitelné**, a je-li to nezbytné, snadno **dezinfikovatelné**. To vyžaduje použití odolných, nenasákavých, omyvatelných a netoxických materiálů a hladký povrch až **do výšky odpovídající pracovním operacím**.



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Dle písm. c) **stropy a stropní instalace** konstruovány a opatřeny takovou konečnou úpravou, aby se **zabránilo hromadění nečistot a omezila kondenzace, růst nežádoucích plísní a odlučování částic.**

- *Zvláštní pozornost je třeba věnovat stropům nad místy s produkcí tepla a páry, jako jsou např. sušárny, sporáky, dřezy, pece na dopékání pečiva. V případě potřeby umístit nad těmito místy digestoře.*

Zvláštní požadavky na prostory pro přípravu, ošetření nebo zpracování potravin - příloha II kapitola II nařízení 852

Dle písm. d) **okna a jiné otvory** konstruovány tak, aby se **zabránilo hromadění nečistot**. Okna a otvory, které jsou otevíratelné do vnějšího prostředí, musí být, je-li to nezbytné, **vybaveny sítěmi proti hmyzu**, které lze při čištění snadno vyjmout.

- *Všechny vnitřní okenní parapety by měly mít dostatečný sklon, aby se zabránilo hromadění prachu a jejich používání na odkládání věcí.*

Zvláštní požadavky na prostory pro přípravu, ošetření nebo zpracování potravin - příloha II kapitola II nařízení 852

Dle písm. e) **dveře** snadno **čistitelné**, a je-li to nezbytné, snadno **dezinfikovatelné**. To vyžaduje použití hladkých a nenasákavých povrchů,

- *Dveře do vnějšího prostředí by měly být zajištěny a utěsněny proti vnikání škůdců. K ochraně vstupních dveří je možno použít tzv. plastové závěsy.*



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Zvláštní požadavky na prostory pro přípravu, ošetření nebo zpracování potravin - příloha II kapitola II nařízení 852

Dle písm. f) **povrchy** (včetně povrchů zařízení) v oblastech, kde se manipuluje s potravinami a zejména povrchy přicházející do styku s potravinami udržovány v bezvadném stavu a snadno čistitelné, a je-li to nezbytné, snadno dezinfikovatelné. To vyžaduje použití hladkých, omyvatelných, korozivzdorných a netoxických materiálů.



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

- *Jedná se například o povrchy prodejních pultů, stolů v přípravnách, regály na potraviny v prodejnách i chladicích boxech, palet, vozíků atd.*

Zvláštní požadavky na prostory pro přípravu, ošetření nebo zpracování potravin - příloha II kapitola II nařízení 852

Odst. 2: Je-li to nezbytné, musí být k dispozici **příslušenství pro čištění, dezinfekci a skladování pracovních nástrojů a pracovního vybavení**. Tato příslušenství musí být konstruována z korozivzdorných materiálů a musí být snadno čistitelná s odpovídajícím přívodem teplé a studené vody.

- *Tímto příslušenstvím se rozumí dřez s odkládací plochou nebo dvoj-dřez vybavený čisticími a dezinfekčními prostředky a určený výhradně k mytí pracovních nástrojů a pracovního vybavení, nikoliv k mytí rukou!*



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Zvláštní požadavky na prostory pro přípravu, ošetření nebo zpracování potravin - příloha II kapitola II nařízení 852

Odst. 3: Je-li to nezbytné, musí být odpovídajícím způsobem **zajištěno mytí potravin**. Každá výlevka nebo jiné takové zařízení určené k mytí potravin musí mít odpovídající přívod teplé nebo studené pitné vody podle požadavků (*např. na čerstvé O-Z nebo brambory*).



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

POŽADAVKY NA ZAŘÍZENÍ - příloha II kapitola V nařízení 852

Odst. 1: Všechny *předměty, instalace a zařízení*, se kterými přicházejí potraviny do styku, musí být:

písm. a) důkladně **očištěny**, a je-li to nezbytné, **dezinfikovány**. Čištění a dezinfekce se musí provádět tak často, aby se vyloučilo riziko kontaminace.

písm. b) konstruovány takovým způsobem, z takových materiálů a udržovány v takovém pořádku a dobrém stavu, aby **riziko kontaminace bylo sníženo na minimum**.



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

POŽADAVKY NA ZAŘÍZENÍ - příloha II kapitola V nařízení 852

písm. c) s výjimkou nevratných nádob a dalšího obalu konstruovány takovým způsobem, z takových materiálů a udržovány v takovém pořádku a dobrém stavu, aby **bylo možné je udržovat v čistotě, a je-li to nezbytné, je dezinfikovat.**



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

POŽADAVKY NA ZAŘÍZENÍ - příloha II kapitola V nařízení 852

Odst. 1: Všechny *předměty, instalace a zařízení*, se kterými přicházejí potraviny do styku, musí být:

písm. a) důkladně **očištěny**, a je-li to nezbytné, **dezinfikovány**. Čištění a dezinfekce se musí provádět tak často, aby se vyloučilo riziko kontaminace.

písm. b) konstruovány takovým způsobem, z takových materiálů a udržovány v takovém pořádku a dobrém stavu, aby **riziko kontaminace bylo sníženo na minimum**.



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

POŽADAVKY NA ZAŘÍZENÍ - příloha II kapitola V nařízení 852

písm. c) s výjimkou nevratných nádob a dalšího obalu konstruovány takovým způsobem, z takových materiálů a udržovány v takovém pořádku a dobrém stavu, aby **bylo možné je udržovat v čistotě, a je-li to nezbytné, je dezinfikovat.**



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

POŽADAVKY NA ZAŘÍZENÍ - příloha II kapitola V nařízení 852

písm. d) instalovány takovým způsobem, aby bylo umožněno odpovídající čištění zařízení a okolních prostor.

- *Požadavky **písm. a-d)** se vztahují zejména k vnitřním částem chladicích a mrazicích zařízení, ke krájecím strojům, k vahám na potraviny, k prkénkům, nožům, podávacímu náčiní, přepravním bednám apod.*



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

POŽADAVKY NA ZAŘÍZENÍ - příloha II kapitola V nařízení 852

Odst. 2: Zařízení musí být, je-li to nezbytné, vybaveno odpovídajícím **kontrolním přístrojem**, aby bylo zaručeno plnění cílů tohoto nařízení.

- *Jedná se zejména o vybavení chladicích a mrazicích zařízení teploměry.*