



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!



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



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**.



- o *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.*



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 dřež s odkládací plochou nebo dvoj-dřež vybavený čistícími a dezinfekčními prostředky a určený výhradně k mytí pracovních nástrojů a pracovního vybavení, nikoliv k mytí rukou!*



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).



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 **očistěny**, 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**.

