



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 3



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

POTRAVINÁŘSKÉ ODPADY - příloha II kapitola VI nařízení 852

Odst. 1: Potravinářské odpady, nepoživatelné vedlejší produkty a jiný odpad musí **být odstraňovány z prostor, kde se nacházejí potraviny, co nejrychleji, aby nedocházelo k jejich hromadění.**

- Často je třeba zabránit zejména hromadění starého pečiva, které je smluvně vráceno dodavateli, ale není zajištěn průběžný odvoz.



POTRAVINÁŘSKÉ ODPADY - příloha II kapitola VI nařízení 852

Odst. 2: Potravinářské odpady, nepoživatelné vedlejší produkty a jiné odpady se **musí ukládat do uzavíratelných nádob**. Tyto nádoby musí mít vhodnou konstrukci, musí být udržovány v bezvadném stavu a podle potřeby musí být snadno čistitelné a dezinfikovatelné.



POTRAVINÁŘSKÉ ODPADY - příloha II kapitola VI nařízení 852

- *Pro běžný komunální odpad se doporučují plastové odpadkové nádoby s víkem, nejlépe otvíratelné bez kontaktu rukou. Pro potravinářské odpady neživočišného původu (např. ovoce a zeleninu) je nejlepší používat jednorázové plastové pytle, u kterých je zajištěno jednorázové použití. Pro tzv. odpad 3. kategorie (vedlejší produkty živočišného původu), což jsou odřezky z masných výrobků a sýrů, se používají v souladu s nařízením 1774/2002 speciální hermeticky uzavřené nové obaly nebo zakryté nepropustné nádoby uložené v chladicím boxu a likvidované na základě smlouvy se specializovanou firmou v kafilérii.*



POTRAVINÁŘSKÉ ODPADY - příloha II kapitola VI nařízení 852

- **Odst. 3:** Musí být učiněna přiměřená opatření pro skladování a odstraňování potravinářských odpadů, nepoživatelných vedlejších produktů a jiných odpadů. **Úložiště odpadů** musí být navržena a spravována tak, aby bylo možné je **udržovat v čistotě**, a je-li to nezbytné, **bez zvířat a škůdců**.



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

POTRAVINÁŘSKÉ ODPADY - příloha II kapitola VI nařízení 852

Odst. 4: Všechny odpady musí být likvidovány **hygienickým a ekologickým způsobem** v souladu s právními předpisy Společenství použitelnými k tomuto účelu a **nesmí představovat přímý ani nepřímý zdroj kontaminace.**



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

POTRAVINÁŘSKÉ ODPADY - příloha II kapitola VI nařízení 852

- *Běžně se používají popelnice nebo velkokapacitní kontejnery. Popelnice by neměly stát přímo na zemi, ale na podstavcích, aby bylo umožněno snazší vyčištění a odstranění vylitého nebo vysypaného odpadu. Všechny nádoby na odpad by měly být čistitelné a vybavené dobře těsnícími kryty jako prevence před vnikáním hmyzu, ptáků a hlodavců. Zejména musí být úložiště odpadu navrženo a ohraničeno tak, aby bylo znemožněno přístupu nepovolaných osob. Provozovatelé obchodních řetězců již běžně provádějí třídění odpadu (plasty, papír, sklo, ostatní komunální odpad) a jejich odvoz specializovanými firmami.*



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

ZÁSOBOVÁNÍ VODOU - příloha II kapitola VII nařízení 852

Odst. 1 písm. a): Musí být zajištěno dostatečné zásobování **pitnou vodou**, která musí být použita vždy, kdy je nezbytné zajistit, aby nedošlo ke kontaminaci potravin.

Odst. 2: **Užitková voda** používaná například k požární ochraně, výrobě páry, chlazení a jiným podobným účelům, musí být vedena v oddělených a řádně označených systémech. Užitková voda nesmí mít žádné propojení ani jakoukoli možnost zpětného toku do systému pitné vody.



ZÁSOBOVÁNÍ VODOU - příloha II kapitola VII nařízení 852

Odst. 4: Led, který přichází do styku s potravinou nebo který může kontaminovat potravinu, musí být vyroben z pitné vody. Jeho výroba, manipulace s ním a skladování musí probíhat v takových podmínkách, aby byl chráněn před kontaminací.



OSOBNÍ HYGIENA- příloha II kapitola VIII nařízení 852

Odst. 1: Každá osoba pracující v oblasti, kde se manipuluje s potravinami, musí udržovat **vyšoký stupeň osobní čistoty** a musí **nosit vhodný, čistý**, a je-li to nezbytné, **ochranný oděv**.



OSOBNÍ HYGIENA- příloha II kapitola VIII nařízení 852

- o *Je nutné dbát na to, aby osoby pracující v maloobchodě si důkladně umývali ruce zejména po požití záchodu nebo po manipulaci s penězi, po manipulaci s odpadky, s nebaleným ovocem a zeleninou, po jídle, kouření, kašlání, kýchání, smrkání apod.*
- o *Dále je nutné dbát, aby používali pracovní oděv a nikoliv civilní oblečení a aby byl tento pracovní oděv udržován v čistotě. Preferuje se oblečení světlé barvy bez vnějších kapes. Praní oděvů je zajištěno odbornou firmou nebo si jej zaměstnanci mohou zajišťovat sami, ale provozovatel určí zaměstnancům frekvenci praní oděvů.*


OSOBNÍ HYGIENA- příloha II kapitola VIII nařízení 852

Odst. 2: Žádná osoba, která trpí chorobou, nebo je přenašečem choroby, která může být přenášena potravinami, nebo je postížena například infikovanými poraněními, kožními infekcemi, vředy nebo průjmy, obecně nesmí manipulovat s potravinami nebo vstupovat do jakékoli oblasti, kde se manipuluje s potravinami, pokud existuje jakákoli možnost přímé nebo nepřímé kontaminace. Takto postižená osoba, která je zaměstnaná v potravinářském podniku a může přijít do styku s potravinou, musí neprodleně ohlásit onemocnění nebo jeho příznaky a, je-li to možné, jejich příčinu provozovateli potravinářského podniku.


OSOBNÍ HYGIENA- příloha II kapitola VIII nařízení 852

- o Na základě výše uvedených požadavků musí být pracovníci v dobrém zdravotním stavu, musí mít osvojena pravidla hygieny a být správně instruováni a školeni, aby bylo zajištěno to, že nekontaminují potraviny a nedovolí, aby potravina byla kontaminována. Nebezpečím jsou bacilonosiči – lidé, kteří nejeví známky nemoci, ale vylučují patogenní bakterie.


USTANOVENÍ TÝKAJÍCÍ SE POTRAVIN - příloha II kapitola IX nařízení 852

Odst. 1: Provozovatel potravinářského podniku nesmí přijmout žádné suroviny nebo složky, pokud je o nich známo nebo pokud by se dalo důvodně očekávat, že jsou natolik kontaminovány parazity, patogenními mikroorganismy nebo toxickými, rozkladnými nebo cizorodými látkami, že by i po hygienicky provedeném vytřídění nebo po přípravných nebo zpracovatelských procesech v potravinářských podnicích zůstaly stále nevhodné k lidské spotřebě.



USTANOVENÍ TÝKAJÍCÍ SE POTRAVIN - příloha II **kapitola IX nařízení 852**

- o *Tento požadavek se vztahuje také na všechny potraviny přijaté do maloobchodu. Zejména je třeba kontrolovat všechny nebalené potraviny a potraviny podléhající rychlé zkáze (čerstvé ovoce a zelenina, cukrářské výrobky, výrobky studené kuchyně, masné výrobky, pekařské výrobky).*



USTANOVENÍ TÝKAJÍCÍ SE POTRAVIN - příloha II **kapitola IX nařízení 852**

Odst. 2: Suroviny a všechny složky skladované v potravinářském podniku musí být uloženy ve vhodných podmínkách, aby bylo zabráněno jejich kažení, které ohrožuje zdraví, a byly chráněny před kontaminací.



USTANOVENÍ TÝKAJÍCÍ SE POTRAVIN - příloha II **kapitola IX nařízení 852**

- o *Tento požadavek se vztahuje na potravinářské sklady a chladicí boxy v zázemí provozoven. Ve skladech je třeba zabránit kontaminaci okny, ventilátory a jinými otvory. V chladicích boxech zejména dodržet podmínky na uchování potravin (chladirenský režim), aby nedocházelo ke kažení potravin (masných, mléčných výrobků, cukrářských výrobků, výrobků studené kuchyně – dále viz odst. 5.*



USTANOVENÍ TÝKAJÍCÍ SE POTRAVIN - příloha II
kapitola IX nařízení 852

Odst. 3: Ve všech fázích výroby, zpracování a distribuce musí být potraviny chráněny proti jakékoli kontaminaci, která by mohla způsobit, že potraviny nebudou vhodné k lidské spotřebě, budou poškozovat zdraví nebo budou kontaminovány takovým způsobem, že by bylo nesmyslné očekávat, že by se mohly v takovém stavu konzumovat.



USTANOVENÍ TÝKAJÍCÍ SE POTRAVIN - příloha II
kapitola IX nařízení 852

- Týká se kontaminace potravin při prodeji a to např. u nebalených potravin rukama obsluhujících osob (je třeba používat ochranné a podávací pomůcky), u potravin přepravovaných na dřevěných paletách třískami z palet, u potravin uložených ve skleněných nebo porcelánových nádobách střepy apod.



USTANOVENÍ TÝKAJÍCÍ SE POTRAVIN - příloha II
kapitola IX nařízení 852

Odst. 4: Musí být zavedeny odpovídající postupy pro regulaci škůdců. Musí být rovněž zavedeny odpovídající postupy pro zamezení přístupu domácím zvířatům do míst, kde jsou potraviny připravovány, kde je s nimi manipulováno nebo kde jsou skladovány (nebo pokud to ve zvláštních případech příslušný orgán povolí, zabránit tomu, aby takový přístup vedl ke kontaminaci).



USTANOVENÍ TÝKAJÍCÍ SE POTRAVIN - příloha II kapitola IX nařízení 852

Odst. 5: Suroviny, složky, meziprodukty a hotové výrobky, které mohou podporovat růst patogenních mikroorganismů nebo tvorbu toxinů, nesmí být udržovány při teplotách, které by mohly vést k ohrožení zdraví. **Chladicí řetězec nesmí být přerušen.** Jsou povolena krátká období mimo prostředí s řízenou teplotou, je-li nezbytné se přizpůsobit praktickým podmínkám při manipulaci **během přípravy, přepravy, skladování, vystavování potravin k prodeji, za předpokladu, že to nepovede k ohrožení zdraví.**



USTANOVENÍ TÝKAJÍCÍ SE POTRAVIN - příloha II kapitola IX nařízení 852

Odst. 7: Rozmrazování potravin musí být prováděno tak, aby se minimalizovalo riziko růstu patogenních mikroorganismů nebo tvorba toxinů v potravinách. **Při rozmrazování musí být potraviny vystaveny takovým teplotám, které nevedou k ohrožení zdraví.** Po rozmrazení se musí s potravinami zacházet tak, aby se minimalizovalo riziko růstu patogenních mikroorganismů nebo tvorba toxinů v potravinách.

- *V maloobchodě se tento požadavek **odst. 7** vztahuje pouze k případu rozmrazování zmrazených polotovarů v rámci dopékání pekařských výrobků (zejména v obchodních řetězcích).*



USTANOVENÍ TÝKAJÍCÍ SE POTRAVIN - příloha II kapitola IX nařízení 852

Odst. 8: Nebezpečné nebo nepoživatelné látky, včetně krmiv, musí být odpovídajícím způsobem označeny a skladovány v oddělených a zajištěných nádobách.



USTANOVENÍ TÝKAJÍCÍ SE PRVNÍHO BALENÍ A DALŠÍHO BALENÍ POTRAVIN - příloha II kapitola X nařízení 852

Odst. 1: Materiál použitý pro první balení a další balení potravin nesmí být zdrojem kontaminace.

- o V maloobchodě se týká balení potravin, které jsou zabaleny mimo provozovnu výrobce bez přítomnosti spotřebitele (např. rozkrájené a zabalené tvrdé a plísňové sýry, otevřené a do kelímků zabalené lahůdkářské saláty, pomazánky atd.).

Odst. 2: Obalové materiály musí být skladovány takovým



USTANOVENÍ TÝKAJÍCÍ SE PRVNÍHO BALENÍ A DALŠÍHO BALENÍ POTRAVIN - příloha II kapitola X nařízení 852

Odst. 2: Obalové materiály musí být skladovány takovým způsobem, aby nebyly vystaveny riziku kontaminace.

- o Obalové materiály nejlépe ukládat odděleně ve skladu obalů nebo v jiných zvláštních prostorech.



USTANOVENÍ TÝKAJÍCÍ SE PRVNÍHO BALENÍ A DALŠÍHO BALENÍ POTRAVIN - příloha II kapitola X nařízení 852

Odst. 4: První obaly a další obaly pro opakované použití u potravin musí být snadno čistitelné, a je-li to nezbytné, snadno dezinfikovatelné.

- o Obaly pro opakované použití jsou např. přepravní bedny na pečivo, přepravky na vratné lahve atd.



ŠKOLENÍ - příloha II kapitola XII nařízení 852

Provozovatelé potravinářských podniků musí zajistit, aby:

Odst. 1. nad osobami manipulujícími s potravinami byl prováděn dohled a aby tyto osoby byly poučeny nebo **vyškoleny v otázkách hygieny potravin** přiměřeně ke své pracovní činnosti,

Odst. 2: osoby odpovědné za vývoj a používání postupů podle čl. 5 odst. 1 nařízení 852 nebo za provádění příslušných pokynů byly odpovídajícím způsobem **školeny v používání zásad HACCP**.



ŠKOLENÍ - příloha II kapitola XII nařízení 852

○ Školení znamená poskytnutí dostatečných znalostí a jejich implementace (procvičení), aby byla zajištěna potřebná dovednost a nedocházelo k opakování zažitých nesprávných (nehygienických) postupů. Pracovníci musí pochopit smysl ovládacích (preventivních) opatření, monitoringu a nápravných opatření, které je potřeba provádět v bodech kritických pro zdravotní nezávadnost potravin. Pracovníci, kteří manipulují s vysoce rizikovými potravinami (cukrářské, lahůdkářské výrobky) musí podstoupit náročnější a rozsáhlejší školení než ti, kteří pracují s méně rizikovými (trvanlivými) potravinami nebo nepracují s otevřenou potravinou.



ŠKOLENÍ - příloha II kapitola XII nařízení 852

○ Je potřebné vytvořit **plán školení a školící program**, který zahrnuje úvod do problematiky, informace a jejich procvičování. Poskytované informace závisí na možných nebezpečích a odpovědnostech školených pracovníků. Školení může být externí nebo interní. Aby bylo školení úspěšné, musí být zřejmá podpora školení ze strany nadřízených pracovníků, efektivní dozor nad školením a odpovídající školící materiály a zdroje.
