

Nejčastější hygienické závady stravovacích provozů

MVDr. Renáta Brablcová
Oddělení hygieny výživy
Telefon 595138138
renata.brablcova@khsoba.cz



**Krajská hygienická stanice
Moravskoslezského kraje
se sídlem v Ostravě**



Zaměření a obsah přednášky

- Základní přehled potravinové legislativy
 - Principy potravinového práva
 - Požadavky na stravovací provozy
 - Nejčastější závady ve stravovacích zařízeních
-



Potravinové právo EU

NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (ES)

- **178/2002** **základní principy potravinového práva**
- **852/2004** **obecné zásady v hygieně potravin**
- 853/2004 specifické zásady pro živočišné potraviny
- 854/2004 pravidla provádění úředních kontrol u ŽP
- 882/2004 o úředních kontrolách
- **37/2005** **hluboce zmrazené potraviny**
- **2073/2005** **o mikrobiologických kritériích pro potraviny**

Platná od 1.1.2006

Přímo použitelná a závazná ve státech EU

Aplikační přednost



Související legislativa ČR

- 183/2006 Stavební zákon
- 137/1998 Požadavky na výstavbu (počty WC)
- 361/2007 Pracovní prostředí (osvětlení, odvětrání, vytápění)
- 148/2006 Ochrana zdraví před nepříz. účinky hluku a vibrací

- 110/1997 Zákon o potravinách (+ komoditní vyhlášky)
- 379/2005 „Protikuřácký zákon“
- 258/2000 Zákon o ochraně veřejného zdraví
- 490/2000 Rozsah znalosti pro výkon epid.rizik. činností
- **137/2004** **Stravovací služby + novela 602/2006**



Důležité adresy

- www.mvcr.cz

Eurlex

Sbírka zákonů

- www.npj.cz

**Zásady správné výrobní a
hygienické praxe ve stravovacích službách**

(Informační centrum – Nabídka publikací)

- www.mzcr.cz

Kodex pro předvařené a vařené potraviny

*(Oddíl pro odbornou veřejnost - Pododdíl prevence a
ochrana veřejného zdraví)*



Principy potravinového práva

- Vysoká úroveň ochrany zdraví
 - Volný obchod a pohyb potravin v EU
 - Zabránění podvodným a klamavým praktikám
 - **Vysoká odpovědnost provozovatele za bezpečnost potravin**
 - Nástrojem k zajištění bezpečnosti potravin je systém založený na zásadách HACCP a SVP
 - Pro pokrmy ve společném stravování platí stejné předpisy jako pro ostatní potraviny - **v EU neexistuje samostatný předpis pro společné stravování**
 - Potravina = pokrm
 - Potravinářský podnik = provoz společného stravování
-



Povinnosti provozovatele

178/02, 852/04, 2073/05

- **Bezpečnost potravin** – potravina nesmí být uvedena na trh, není-li bezpečná (škodlivá nebo nevhodná k lidské spotřebě)
- **Sledovatelnost** – krok vpřed, krok vzad (značení, dodavatel, odběratel), + povinnost poskytnout informace orgánům
- **Stažení potravin z trhu** – pokud potravina není v souladu s požadavky na bezpečnost + povinnost informovat orgány

- **Zavést postupy** založené na zásadách **HACCP**
- **Spolupracovat** s příslušnými orgány
- **Ohlásit zahájení činnosti** a každou významnou změnu
- Provozovatel musí zajistit, aby potravina splňovala **mikrobiologická kritéria**



Požadavky na stravovací provozy

1. **Dokumentace** ohlášení činnosti, ZP, HACCP...
2. **Školení** záznam o školení
3. **Osobní hygiena** pracovní oděv, obuv, chování
4. **Provozní hygiena** udržování čistoty
5. **Stavebně technický stav** údržba, opravy, malování, VZT...
6. **Suroviny** dodací listy, přejímka, reklamace
7. **Zacházení s potravinami** DS, křížení, teploty, značení
8. **Chladicí řetězec** **záznamy o kontrole teploty**
9. **Nakládání s odpadem** smlouva o odvozu
10. **Postupy regulace škůdců** smlouva a doklad o DD
11. **Sanitace** sanitační řád
12. **Kvalita vody** protokoly (u studny)



Požadavky na živočišné potraviny – 853/04

- **Teplotní podmínky** při přepravě a skladování

mleté maso	2 °C
polotovary	4 °C
mrazené výrobky	-18 °C
maso kopytníků	7 °C
maso drůbeže	4 °C
droby	3 °C
čerstvé ryby	teplota tání ledu



Nedostatky zjišťované v průběhu kontroly

**+ obrazová dokumentace z
posledních dvou let...**

Chybí část dokumentace...

- **Zdravotní průkaz**
- **Ohlášení činnosti**
- **System založený na zásadách HACCP**
 - není zpracován vůbec
 - je zpracován pouze formálně
 - nejsou vedeny záznamy
- Dodací listy
- Doklad o DDD
- Sanitační řád
- Školení-záznamy
- Jiné doklady (odvoz odpadů, vyšetření vody...)



Nejsou dodrženy zásady osobní hygieny...

- **civilní oděv**, chlupaté svetry, boty se zbytky bláta
- bez pokrývky hlavy (padání vlasů)
- špinavý pracovní oděv
- prsteny na rukách, nalakované nehty
- kouření na pracovišti
- společné ukládání civilního a pracovního oděvu
- **chybějící šatna**



Provozní hygiena není na odpovídající úrovni...

- znečištěné, zamaštěné **stěny**, výskyt plísně (souvisí s nedostatečným odsáváním)
- **nepotřebné** nebo osobní věci v prostoru kuchyně, skladu



Provozní hygiena...

- Neudržování čistoty a pořádku, nedostatečná průběžná sanitace



Neudržovaný stavebně - technický stav provozu...

- zatečený **strop**, olupování, plíseň
- poškozené, neudržované **podlahy**
- nevhodná konstrukce či umístění technologického vybavení - nelze řádně čistit, popř. dezinfikovat



Neudržovaný stavebně - technický stav provozu...

- poškozený nebo chybějící omyvatelný **povrch stěn**
- nevyhovující stav **hygienických zařízení**
- u dřezů a umyvadel neteče teplá **voda**, někdy ani studená pitná voda
- u umyvadel chybí **prostředky k mytí** a hygienickému osušení rukou



Neudržovaný stavebně - technický stav provozu...

- nedostatek pracovních **ploch**, není odděleno mytí stolního a provozního nádobí, mytí surovin
- **okna** zaplísňená, nejsou opatřena sítěmi proti hmyzu



Závady ve skladování potravin...

- potraviny **neoznačené**, bez etiket
- chybějící **doklady** o původu potravin- porušení zásady sledovatelnosti
- potraviny **s prošlým datem** použitelnosti nebo minimální trvanlivosti
- potraviny skladované v rozporu s požadavky výrobce na etiketě – při vyšších **teplotách** nebo naopak dodatečně zamražené
- používání nevhodných náhradních **obalů**



Nevyhovující chladičí zařízení...

- nedostatečná kapacita
- chybí teploměr
- špatný technický stav
- nepravidelné odmrazování
- křížení



Křížení při skladování...

- **společné skladování** potravin, které mohou být zdrojem mikrobiální kontaminace (např. syrové maso, vejce, nečištěná zelenina) s pokrmy určenými ke konzumaci bez další tepelné úpravy;



Křížení při výrobě...

- **nevyčleněné pracovní úseky** (syrové maso x tepelně upravené maso; míchání těst se syrovými vejci x plnění krémem; syrové maso x zeleninové saláty...)
- používání **stejného nádobí**, mlýnků, robotů
- **koření** (jedna velká nádoba pro všechny úseky)



Teplota pokrmů nezabraňuje množení mikroorganismů...

- **nedodržení teploty** výdeje (teplé pokrmy)
- **nedodržení doby** výdeje (dle HACCP)

- nedodržení skladovací teploty studených pokrmů



Nesprávné postupy...

- **zchlazování a zmrazování zbytků nevydaných pokrmů** (nasmažené vepřové řízky, kuřecí stehna) – zamražené, bez značení, postup není zpracován v HACCP
- **„mražené zabíjačkové hody“...**
- **neidentifikovatelný obsah** ve sklenici od okurek



Nesprávné postupy...

- **nevhodné uložení potravin** (olej, kečup, koření...) na parapetu při otevřeném okně
- **nevhodné chlazení** rýže po uvaření



Neznačení pokrmů...

- **teplé pokrmy** ve víceporcovém balení - často chybí hodina spotřeby
- **studené pokrmy** a nebalené cukrářské výrobky nejsou na skupinovém balení označeny vůbec (název, množství porcí, datum, popř. hodina použitelnosti)
- v provozovně vyrobené **polotovary a rozpracované pokrmy** nejsou při skladování označeny datem výroby a spotřeby



Nevhodná manipulace s odpady...

- nádoby na odpad nejsou uzavíratelné
- odpad není pravidelně odvážen dochází k jeho hromadění



Nedodržení požadavků na kouření...

- zaměstnanci nedodržují **zákaz kouření na pracovišti**
- v provozovnách (hostinská činnost) není vyhrazen a **označen prostor** pro kouření
- **chybí nápisy** o zákazu kouření, zákazu prodeje tabák.výrobků a alkohol. nápojů osobám mladším 18 let.





Proměny



Proměny





27/11/2006 09:58



27/11/2006 10:05



Děkuji za pozornost

