



# Hygienické minimum pro vedoucí pracovníky stravovacích provozů

autoři: Lucie Janotová, Jiří Plzák

# HYGIENICKÉ MINIMUM PRO VEDOUCÍ PRACOVNÍKY STRAVOVACÍCH PROVOZŮ

Studijní materiál k e-kurzu

autoři: Ing. Lucie Janotová, Ph.D., Mgr. Jiří Plzák

## Obsah

|                                                             |    |
|-------------------------------------------------------------|----|
| Bezpodmínečně nutné požadavky hygieny .....                 | 3  |
| Požadavky na osoby pracující ve stravovacích provozech..... | 3  |
| Rozsah znalostí nutných k ochraně veřejného zdraví .....    | 4  |
| Osobní hygiena .....                                        | 4  |
| Hygienické chování na pracovišti .....                      | 4  |
| Provozní hygiena .....                                      | 6  |
| Sanitace .....                                              | 6  |
| Onemocnění z potravin.....                                  | 8  |
| Biologická nebezpečí .....                                  | 9  |
| Chemická nebezpečí.....                                     | 9  |
| Fyzikální nebezpečí.....                                    | 9  |
| Zásady předcházení vzniku zdravotních nebezpečí.....        | 10 |
| Mikrobiologické aspekty hygieny potravin.....               | 10 |

Copyright © Jidelny.cz

2024 Plzeň 7. vydání

Přednáškový sešit vydala společnost Jidelny.cz, s.r.o., Farského 638/14, 326 00 Plzeň  
www.jidelny.cz

## UPozornění

Tento přednáškový sešit je součástí webináře a bez výkladu lektora je neúplný. Lektor vysvětlí podrobnosti a předvede vše na příkladech. Sešit není vhodný pro samostudium, protože obsahuje ukázky, které jsou k pochopení problémů nezbytné, ani řešení příkladů a otázek, které jsou v něm zahrnuty.

Přednáškový sešit je chráněn autorským právem. Žádná část nesmí být publikována a šířena žádným způsobem a v žádné podobě bez výslovného svolení vydavatele.

## Bezpodmínečně nutné požadavky hygieny

Strávníkům mohou být podávány jen zdravotně nezávadné pokrmy.

Předpokladem pro výrobu zdravotně nezávadných potravin je splnění tzv. bezpodmínečně nutných (nezbytných) požadavků hygieny. Zajištění a dodržování těchto nezbytných požadavků hygieny je tedy základem pro přípravu zdravotně nezávadných produktů.

Nezbytné požadavky hygieny:

- jsou stanoveny v právních předpisech,
- jsou prvním krokem a základem pro uplatnění všech dalších postupů,
- platí pro všechny provozovatele potravinářských podniků.

Nezbytné požadavky hygieny obsahují zejména:

- požadavky na provozovnu a zařízení (požadavky na infrastrukturu),
- požadavky na potraviny (suroviny),
- požadavky na bezpečné zacházení s potravinami,
- zajištění kvality vody,
- sanitační opatření,
- bezpečné nakládání s odpady,
- bezpečné postupy regulace škůdců,
- zdravotní stav zaměstnanců a dodržování osobní hygieny,
- zajištění školení zaměstnanců.

## Požadavky na osoby pracující ve stravovacích provozech

Pracovníci, kteří při své práci přichází do přímého styku s potravinami nebo plochami, manipulují se zařízením, pomůckami, nádobami či nádobím, které přichází do styku s potravinami, jsou osobami vykonávajícími činnosti epidemiologicky závažné (dle zákona o ochraně veřejného zdraví č. 258/2000 Sb., v platném znění).

Tyto osoby musí:

- být k této činnosti zdravotně způsobilé,
- mít znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví,
- znát své povinnosti a zároveň i důsledky rizika poškození zdraví.

Pracovníci s příznaky zdravotních problémů mohou šířit škodlivé mikroorganismy a následně tak může dojít ke kontaminaci potravin. Pracovníci nesmí podceňovat ani změny svého zdravotního stavu v průběhu vykonávání práce. I ve fázi před vypuknutím onemocnění může totiž pracovník kontaminovat potraviny, nebo pracovní plochy a pomůcky.

Změnu svého zdravotního stavu, resp. onemocnění (pracovník zjistí, že trpí průjemovým nebo infekčním onemocněním, příp. že přišel do styku s takto nemocným) musí pracovník oznámit jak svému nadřízenému, tak lékaři.

Bez ověření zdravotní způsobilosti a znalostí nutných k ochraně veřejného zdraví nesmí pracovníci tyto činnosti vykonávat.

Mikroorganismy jsou v potravinách vystaveny působení celé řady vlivů - vnitřních a vnějších faktorů. Mezi faktory často využívané k omezení množení (růstu) mikroorganismů patří např.:

### **Snižování teploty / Záhřev**

Pro rozmnožování většiny druhů mikroorganismů jsou nebezpečné především déletrvající prodlevy při teplotách v rozmezí od +15 °C do +50 °C, kdy je růst širokého spektra mikroorganismů nejintenzivnější. Čím je nižší teplota, tím pomaleji mikroorganismy rostou a množí se. Při zvýšení teploty nad určitou hranici (např. při tepelném opracování - pečení, vaření atd.) dojde k postupnému odumírání (tj. ničení) mikroorganismů.

### **Snížení obsahu vody**

Čím méně vody potravina obsahuje, nebo čím pevněji je voda v potravine vázána, tím hůře a pomaleji mikroorganismy rostou. Množství vody dostupné pro mikroorganismy může být sníženo sušením, zakonzentrováním, nebo přidavkem cukru nebo soli.

### **Snížení pH**

Mikroorganismy většinou nesnášejí kyselé prostředí, okyselení (úprava receptury přidavkem octa, kyselé salátové zálivky apod.) vede ke snížení rychlosti rozmnožování mikroorganismů.

### **Omezení přístupu vzduchu**

Procesy, které vyžadují kyslík, jsou omezením jeho přístupu zpomaleny a naopak ty, kterým kyslík vadí, jsou urychleny. Např. osliznutí masa je způsobeno mikroorganismy, které potřebují kyslík a zabalením produktu do vakua se projevy osliznutí zpomalí.

### **Čas**

Čas je faktor ovlivňující růst mikroorganismů, který se nejčastěji pojí s teplotou. Obecně platí, že čím je kratší doba úchovy potravin a čím jsou kratší prodlevy při manipulaci s potravinami, tím je menší riziko pomnožení mikroorganismů a menší riziko kontaminace potravin. Naopak, při tepelném opracování se s prodlužováním díky působení teploty zvyšuje pravděpodobnost zničení mikroorganismů.

### **Použití ušlechtilé (konkurenční) mikroflóry**

Ušlechtilou mikroflórou jsou např. mléčné bakterie v jogurtech, v kysaném zelí, plísň na hermelínu. Tato mikroflóra svou přítomností zabraňuje růstu patogenních mikroorganismů.

**Použitá literatura**

Janotová, L.: Bezpečnost potravin ve stravovacích provozech. Jídelny.cz, Plzeň 2014  
ISBN 978-80-905557-1-6

Voldřich, M. a kolektiv autorů: Systém kritických bodů v gastronomii (HACCP): příručka pro pracovníky účelového stravování, restaurací a hotelů. ČON, Praha 2002, ISBN 80-902555-7-X

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin

Zákon č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších změn

Vyhláška MZd č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, ve znění vyhlášky MZd č. 602/2006 Sb.

Vyhláška MZ č. 121/2023 Sb., ze dne 27. dubna 2023 o požadavcích na pokrmy