

107

VYHLÁŠKA

Ministerstva zdravotnictví

ze dne 9. března 2001

o hygienických požadavcích na stravovací služby
a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných

Ministerstvo zdravotnictví stanoví podle § 108 odst. 1 zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, (dále jen „zákon“) k provedení § 20 písm. d), § 23 odst. 3 a § 24 odst. 1 písm. c) až e) a g) zákona:

Oddíl 1

Základní ustanovení a hygienické požadavky
na provozovny stravovacích služeb

§ 1

Tato vyhláška stanoví hygienické požadavky na umístění, stavební konstrukci, prostorové a dispoziční uspořádání, zásobování vodou, vytápění, osvětlení, odstraňování odpadních vod, větrání a vybavení provozoven stravovacích služeb a dále podmínky výroby, přípravy, přepravy, rozvozu, značení a skladování pokrmů a jejich uvádění do oběhu, případy, kdy musí být určeny kritické body, mikrobiologické a chemické požadavky na podávané pokrmy a podmínky odběru a uchovávání vzorků vyrobených pokrmů. Dále vyhláška upravuje zásady osobní a provozní hygieny, které musí být uplatňovány při výkonu činností epidemiologicky závažných.

§ 2

Výklad pojmů

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) provozovnou stravovacích služeb (dále jen „provozovna“) soubor místností a prostor pro výrobu, přípravu a skladování pokrmů a jejich uvádění do oběhu a pro další související činnost;
- b) občerstvením forma stravovací služby zahrnující jednoduchou kuchyňskou přípravu pokrmů a jejich uvádění do oběhu;
- c) jiným zařízením stravovacích služeb
 1. stánky, které se zřizují jako
 - aa) stálé nebo sezonní, určené a vybavené pro dlouhodobé provozování přípravy a podávání občerstvení,
 - bb) přechodné, určené pro krátkodobé provozování občerstvení při jednorázových, časově vymezených akcích (například kulturních nebo sportovních),
 2. mobilní (pojízdná) zařízení, kterými jsou různé typy dopravních prostředků, určené pro dlouhodobé (sezonní) provozování občerstvení,
 3. přenosná zařízení, která se zřizují jako
 - aa) automaty, pulty a vozíky kombinované s výrobním strojem nebo zařízením pro výrobu pokrmů, popřípadě jejich ohřev (například výrobek zmrzlin, nápojů, gril, fritéza), které jsou určeny k rychlé přípravě a podávání pokrmů v provozovně,
 - bb) pulty a vozíky zajišťující jednoduchou přípravu a podávání pokrmů (ohřev, plnění, dozdobování) nebo skladování a podávání hotových nebalených pokrmů;
 - d) polotovarem kuchyňsky upravená potravina určená pouze k tepelnému zpracování;
 - e) teplým pokrmem potravina kuchyňsky upravená ke konzumaci v teplém stavu a udržovaná v teplém stavu po dobu uvádění do oběhu, přepravy a rozvozu;
 - f) studeným pokrmem potravina kuchyňsky upravená ke konzumaci za studena a uchovávána v chladu po dobu uvádění do oběhu, přepravy a rozvozu;
 - g) cukrářským výrobkem výrobek, jehož základem je zpravidla pekařský výrobek, který je po tepelné úpravě dohotoven pomocí náplní, polev, ozdob a kusového ovoce, jakož i výrobek připravený za studena z dehydratovaných směsí nebo potravin (například pěny, šlehané krémy, korpusy, želé, poháry);
 - h) rozpracovaným pokrmem kuchyňsky opracovaná potravina ve všech fázích přípravy a výroby určená k další kuchyňské úpravě před konzumací v teplém nebo studeném stavu;
 - i) zmrazeným pokrmem teplý pokrm, který byl ihned po ukončení výroby zmrazen na teplotu nejméně -18 stupňů C ve všech částech pokrmu;
 - j) zchlazeným pokrmem teplý nebo studený pokrm, který byl ihned po ukončení výroby zchlazen na teplotu nejvýše $+2$ stupňů C ve všech částech pokrmu;
 - k) předsunutým prodejem pokrmů prodej z přenosných zařízení podle písmene c) bodu 3bb) s pří-

mou funkční návazností na provozovnu, potravinářskou prodejnu nebo jinou stavbu;¹⁾

- l) rozvozem zásobování pokrmů prováděné jejich výrobcem nebo odběratelem za účelem podávání pokrmů;
- m) přepravou doprava pokrmů osobou, která pokrmů nevyrobí ani nepodává, (dále jen „dopravce“);
- n) uváděním do oběhu nabízení a podávání pokrmů ke konzumaci ve stravovací službě.

Hygienické požadavky na umístění provozoven, jejich stavební konstrukci, uspořádání, zásobování vodou, vytápění, osvětlení, odstraňování odpadních vod, větrání a vybavení

§ 3

Umístění provozovny, její prostorové a dispoziční uspořádání

(1) Provozovna se umísťuje a prostorově a dispozičně řeší tak, aby potraviny, suroviny, látky a polotovary určené k přípravě a výrobě pokrmů (dále jen „potraviny“) a pokrmů nebyly nepříznivě ovlivňovány okolím a aby provozovna sama okolí nepříznivě neovlivňovala. Vozovky a plochy v areálu provozovny nebo v její bezprostřední blízkosti musí mít pevný bezprašný povrch.

(2) Použité stavební materiály, stavebně technický stav a vybavení provozovny nesmí negativně ovlivňovat potraviny a pokrmů.

(3) Pracovní úseky, které by nepříznivě působily a negativně ovlivňovaly potraviny a pokrmů v kterékoliv fázi jejich výroby a přípravy, musí být stavebně, popřípadě provozně odděleny. Stavební nebo provozní oddělení pracovních úseků provozovny se řeší podle charakteru a rozsahu činnosti s ohledem na sortiment a kapacitu vyráběných pokrmů. Návaznost jednotlivých provozních prostor musí zajišťovat plynulost výrobního procesu. Požadavky na členění provozovny jsou upraveny v příloze č. 1.

(4) Pro přípravu kojenecké stravy, pokrmů pro děti ve věku do 3 let a pro výživu sondou musí být přípravná, popřípadě kuchyň této stravy a umývárny přepravních obalů, kojeneckých lahviček a stolního nádobí samostatné. Požadavky na členění provozovny pro přípravu dietních pokrmů jsou upraveny v příloze č. 1.

(5) Pro výkon administrativních prací se zřizuje samostatný prostor oddělený od výrobní činnosti.

§ 4

Zásobování vodou, odstraňování odpadních vod

(1) Provozovna musí být zásobena tekoucí pitnou vodou napojenou na zdroj pitné vody.²⁾ Po celou provozní dobu musí být zajištěn přívod teplé vody, která má v místě odběru teplotu nejméně +45 stupňů C. Teplá voda se nesmí používat pro přípravu a výrobu pokrmů včetně nápojů.

(2) Provozovna musí být napojena na kanalizaci nebo musí být vybavena zařízením na jímání a odvádění odpadních vod s možností vyvážení odpadů. Je-li v provozovně zřízen odlučovač tuků (lapol), musí být umístěn mimo prostory, kde se zachází s potravinami a pokrmů.

§ 5

Další prostorové podmínky a vybavení provozoven

(1) Pro jednoho zaměstnance musí být na neklimatizovaném pracovišti provozovny volná podlahová plocha nejméně 2 m². Šíře volné plochy pro pohyb zaměstnance nesmí být v žádném místě zúžena pod 1 m.

(2) Světlá výška pracovišť, na kterých je vykonávána práce po dobu čtyř a více hodin, (dále jen „trvalé pracoviště“) musí být

- a) při ploše méně než 50 m² nejméně 2,60 m,
- b) při ploše méně než 100 m² nejméně 2,70 m,
- c) při ploše méně než 2 000 m² nejméně 3,00 m,
- d) při ploše více než 2 000 m² nejméně 3,25 m,
- e) v místnostech se šikmými stropy alespoň nad polovinou podlahové plochy 2,30 m.

(3) Světlá výška pracovišť, na kterých je vykonávána práce po dobu kratší než 4 hodiny, (dále jen „přechodné pracoviště“) nesmí být nižší než 2,1 m.

(4) Výšky uvedené v odstavci 2 písm. c) a d) mohou být sníženy o 0,25 m za předpokladu, že bude zajištěn pro každého zaměstnance na trvalém pracovišti vzdušný prostor podle odstavce 6. Světlá výška pracoviště však nesmí být nižší než 2,60 m.

(5) Na pracovištích musí na jednoho zaměstnance připadnout nejméně

- a) 12 m³ vzdušného prostoru při práci vykonávané vsedě,
- b) 15 m³ vzdušného prostoru při práci vykonávané vestoje.

(6) Vzdušný prostor stanovený podle odstavce 5

¹⁾ § 139b zákona č. 50/1976 Sb., o územním plánování a stavebním řádu (stavební zákon), ve znění zákonů č. 262/1992 Sb., č. 83/1998 Sb., č. 96/2000 Sb., č. 132/2000 Sb. a č. 239/2000 Sb.

²⁾ Vyhláška č. 376/2000 Sb., kterou se stanoví požadavky na pitnou vodu a rozsah a četnost její kontroly.

nesmí být zmenšen stabilními provozními zařízeními. Požadavky uvedené v odstavcích 1 až 5 neplatí pro kabiny strojního zařízení, boxy pokladen a pracovní prostory obdobné povahy.

(7) Podlahy provozních místností a hygienických zařízení provozovny (§ 10 a 11) musí být snadno čistitelné a z materiálu, který odpovídá účelu pracovní činnosti. V provozních místnostech, kde se podlaha omývá tekoucí vodou, musí být podlaha vypádovaná ke kanalizační vpusti chráněné mřížkou a musí mít nekluzký povrch.

(8) Stěny musí mít v provozech a na pracovních úsecích, kde může docházet k jejich významnému znečištění nebo zmaččení, omyvatelnou úpravu (například v umývárkách, přípravkách, kuchyních, hygienických zařízeních nebo ve skladu odpadků).

(9) Stropy, podhledy a další závěsná zařízení musí být konstruována a provedena tak, aby nedocházelo ke kondenzaci par, k usazování prachu, k růstu plísní a opadávání omítky, a musí být dobře čistitelné.

§ 6

Větrání

(1) V provozovně nesmí docházet k nadměrné tvorbě tepla, ke kondenzaci par a k usazování prachu; vzduch kontaminovaný výpary a kouřem v konzumačním prostoru musí být odstraňován. K tomu musí být zajištěna dostatečná výměna vzduchu přirozeným nebo nuceným větráním, popřípadě musí být vzduch upravován klimatizací. Požadavky na přirozené a nucené větrání pracovišť a prostorové požadavky na klimatizovanou pracoviště jsou upraveny v příloze č. 2. Množství vyměňovaného vzduchu se určuje s ohledem na vykonávanou práci a její fyzickou náročnost tak, aby již od začátku pracovní směny byly pro zaměstnance zajištěny mikroklimatické podmínky upravené v příloze č. 2.

(2) Vývody odsátého vzduchu do venkovního prostoru musí být umístěny tak, aby nedocházelo k zpětnému nasávání škodlivin do prostoru pracoviště větracím zařízením. Pro přirozené větrání musí být zajištěny minimální plochy větracích otvorů uvedené v části A přílohy č. 2.

(3) Nucené větrání musí být použito všude, kde by bylo přirozené větrání nedostačující, zejména je-li rovina podlahy níže než 2 m pod úrovní terénu, nebo neumožňuje-li umístění pracoviště zřízení dostatečných větracích otvorů. Další požadavky na nucené větrání jsou uvedeny v části B přílohy č. 2.

(4) Vzduch přiváděný klimatizačním zařízením na pracoviště musí obsahovat takový podíl venkovního vzduchu, který postačuje pro snížení koncentrace plyných látek a aerosolů pod hodnoty přípustných expozičních limitů a nejvyšších přípustných koncentrací stanovených zvláštním právním předpisem, který upravuje podmínky ochrany zdraví zaměstnanců. Množství přiváděného venkovního vzduchu na jednoho zaměstnance vykonávajícího velmi lehkou práci nesmí být nižší než 50 m³/hod., jde-li o práci střední, nesmí být nižší než 70 m³/hod., a jde-li o práci těžkou až velmi těžkou, nesmí být nižší než 90 m³/hod. Podíl venkovního vzduchu v celkovém množství přiváděného vzduchu přitom nesmí klesnout pod 15 procent. Související prostorové požadavky na klimatizovanou pracoviště jsou uvedeny v části C přílohy č. 2.

(5) Větrací zařízení nesmí nepříznivě ovlivňovat mikrobiální čistotu vzduchu.

(6) Vzduchotechnický systém pro větrání provozovny umístěné v obytném nebo jiném chráněném objektu musí být oddělen od vzduchotechnického systému pro domovní větrání.

(7) Ventilační otvory musí být opatřeny nekoroذujícími mřížkami snadno snímatelnými k čištění. Nad tepelnými zdroji musí být instalováno zařízení k odsávání páry a pachů.

(8) Okna, která zajišťují přímé větrání, musí být ve výrobních prostorách, přípravkách, umývárkách a skladech potravin technicky zabezpečena proti vnikání hmyzu a ovladatelná z úrovně podlahy.

Osvětlení provozovny

§ 7

(1) Ve výrobní části provozovny se řeší denní a sdružené osvětlení v souladu s normovými hodnotami tak, aby osvětlení odpovídalo dané práci, neoslňovalo a nezkrasovalo barvu potravin a pokrmů.³⁾ Normovou hodnotou se rozumí konkrétní technický požadavek obsažený v příslušné české technické normě, při jehož dodržení se považuje konkrétní požadavek stanovený k ochraně zdraví za splněný. Osvětlení konzumační části se řeší podle charakteru stravovací služby.

(2) Pracoviště, na nichž u ukazatelů uvedených v odstavci 1 nemohou být splněny normové hodnoty pro denní ani sdružené osvětlení, (pracoviště bez denního světla) se mohou zřizovat pouze, jde-li o

- a) přechodná pracoviště,
- b) pracoviště určená pouze pro noční provoz,

³⁾ ČSN 38 0450 Umělé osvětlení vnitřních prostorů.

ČSN 73 0580-1 Denní osvětlení budov – část 1: základní požadavky.

ČSN 36 0020-1 Sdružené osvětlení – část 1: základní požadavky.

- c) pracoviště, která musí být z technologických důvodů umístěna pod úrovní terénu,
- d) pracoviště, jejichž účel nebo konstrukce neumožňují zřídit dostačující počet osvětlovacích otvorů,
- e) pracoviště, na nichž technologický proces, zpracováváný materiál nebo jakost potravin či pokrmů vyžadují zvláštní tepelné a vlhkostní podmínky,
- f) pracoviště v malých provozovnách, například v pasážích domů, a pod komunikacemi, pokud není jejich činnost zdrojem pronikání zápachu do okolí,
- g) zajištění ochrany zdraví zaměstnanců před nepříznivými vlivy, jejichž zdrojem je technologie, nebo zajištění ochrany okolí pracoviště před pronikáním hluku z výrobní nebo jiné činnosti.

§ 8

(1) Osvětlovací otvory musí být upraveny tak, aby výrobní a skladovací prostory byly dostatečně chráněny proti nepříznivým účinkům přímého záření slunečního světla.

(2) Svítidla umístěná nad místy manipulace s potravinami a pokrmy musí být bezpečnostního typu a musí být chráněna tak, aby v případě rozbití nedošlo ke kontaminaci potravin a pokrmů.

§ 9

Vytápění

(1) Vytápění musí zajistit na jednotlivých pracovních úsecích vyhovující teplotní podmínky podle charakteru činnosti. V teplech provezech nesmí být teplota vyšší než +25 stupňů C.

(2) Na trvalých pracovištích, s výjimkou pracovišť vyžadujících zvláštní tepelné podmínky a pracovišť, na nichž nelze technickými prostředky eliminovat tepelnou zátěž od technologie, musí být zajištěno dodržování přípustných mikroklimatických podmínek pro zaměstnance, s výjimkou mimořádně chladných a mimořádně teplých dnů. Za mimořádně chladný den se považuje den, kdy venkovní teplota dosahuje hodnoty nižší než -15 stupňů C. Za mimořádně teplý den se považuje den, kdy venkovní teplota dosahuje hodnoty vyšší než +30 stupňů C. Přípustné mikroklimatické podmínky a způsob jejich stanovení jsou upraveny v příloze č. 2.

(3) Pro stanovení tepelných podmínek se činnosti zařazují do tříd práce podle průměrného minutového energetického výdeje vynakládaného na efektivní dobu práce. Po tuto dobu se energetický výdej vypočítá jako časově vážený průměr z hodnot energetického výdeje vynakládaného na pracovní činnost hlavní a vedlejší.

V případě, že doba trvání vedlejší činnosti přesáhne 30 procent efektivní doby práce, hodnotí se obě činnosti samostatně. Zařazení práce do tříd upravuje tabulka č. 1 přílohy č. 2. Jestliže nejsou známé hodnoty energetického výdeje, je možno zařadit posuzovanou práci do tříd práce podle příkladových prací uvedených v tabulce č. 1 přílohy č. 2.

(4) V místnostech, kde se zpracovává maso a ryby, připravují polotovary a rozpracované pokrmy ke zchlazení a vyrábějí studené pokrmy nebo plní či dozdobují cukrářské výrobky, musí být zajištěna teplota nejvýše +15 stupňů C, nelze-li pracovní operace ukončit do 30 minut. V místnostech, kde se porcuje, plní a balí pokrmy již zchlazené na +4 stupně C ve všech částech pokrmu (§ 28 odst. 6) za účelem zchlazení, a v místnostech s manipulačním prostorem pro kompletaci zchlazených a zmrazených pokrmů před výdejem (§ 28 odst. 4), musí být zajištěna teplota nejvýše +15 stupňů C po celou pracovní dobu.

(5) Místností, kde se skladují potraviny a připravují a vyrábějí pokrmy, nesmí volně procházet kanalizační potrubí ani zde nesmí být umístěny čisticí kanalizační kusy. Teplovodní potrubí nesmí procházet sklady potravin a prostorami s nároky na sníženou teplotu pracoviště. To neplatí, jde-li o stavby uvedené do užívání přede dnem 1. ledna 2001, jsou-li užívány v rozsahu rozhodnutí příslušného orgánu hygienické služby.

§ 10

Hygienické zařízení pro spotřebitele

(1) V provozovně poskytující stravovací služby, která je součástí ubytovacího zařízení, a v samostatných provozovnách stravovacích služeb musí být pro spotřebitele k dispozici záchody. Počet záchodů a další související požadavky stanoví zvláštní právní předpis.⁴⁾

(2) Pro spotřebitele provozoven stravovacích služeb neuvedených v odstavci 1 (například stravování zaměstnanců, školní jídelny) se zřizují pohotovostní záchody pro muže a ženy v návaznosti na jídelnu podle počtu míst k sezení, a to tak, aby do 100 míst byl zřízen alespoň 1 záchod pro ženy a 1 záchod pro muže.

(3) Záchody v provozovnách podle odstavců 1 a 2 musí mít předstíň vybavenou umyvadlem s tekoucí pitnou vodou a teplou vodou.

(4) Pokud v provozovnách uvedených v odstavcích 1 a 2 kapacita míst k sezení nepřesahuje 10 míst, může být záchod pro muže i ženy společný.

(5) Záchody pro spotřebitele není nutné zřídit v provozovně občerstvení s konzumací pokrmů ve stoje, pokud jsou záchody zajištěny provozně a hygie-

⁴⁾ Vyhláška č. 137/1998 Sb., o obecných technických požadavcích na výstavbu.

nicky vyhovujícím způsobem mimo provozovnu, například jsou-li v blízkém okolí provozovny veřejně přístupné záchody, které mají provozní dobu shodnou s provozní dobou provozovny poskytující občerstvení.

§ 11

Hygienické zařízení pro zaměstnance

(1) Pro zaměstnance provozovny musí být k dispozici hygienická zařízení, která tvoří šatny, záchody, umyvárny, popřípadě sprchy a ve stanovených případech denní místnost. Hygienická zařízení, mimo denní místnost, nesmí být přímo přístupná z prostor, ve kterých se manipuluje s potravinami nebo pokrmy. Hygienická zařízení musí být oddělená pro muže a ženy s výjimkou provozovny, která má v jedné směně nejvýše 10 zaměstnanců.

(2) Šatny musí být stavebně odděleny od umývárny a sprch. Je-li v jedné směně nejvýše 5 zaměstnanců nebo jde-li o spolupracující rodinné příslušníky, může být umývárna i sprcha součástí šatny. Počet míst (skříňek) v šatně musí odpovídat počtu zaměstnanců. Šatny musí být zřízeny i pro zaměstnance na dislokovaných pracovištích.

(3) Denní místnost se zřizuje zejména pro oddech zaměstnanců teplé kuchyně a připraven se sníženou teplotou za účelem jejich ochrany před nepříznivými klimatickými vlivy a pro jejich stravování, není-li pro zaměstnance zřízena jídelna. Denní místnost se vybavuje stoly, sedacím nábytkem, a slouží-li jako jídelna, i umyvadlem, dřezem na mytí nádobí, vařičem a lednicí. Za denní místnost lze považovat i šatnu v provozně do 10 zaměstnanců v jedné směně.

(4) Záchody pro zaměstnance musí být vždy oddělené od záchodů pro spotřebitele. Záchody musí mít předstíh vybavenou umyvadlem, tekoucí pitnou vodou a teplou vodou, mísicí baterii bez ručního nebo pažního ovládání a ručníky pro jednorázové použití nebo osoušečem rukou.

(5) Počet záchodů pro zaměstnance se stanoví takto:

- a) na 10 žen jedno sedadlo, pro každých dalších 30 žen jedno další sedadlo,
- b) na 10 mužů jedno sedadlo a popřípadě i pisoárové stání nebo mušle; pro každých dalších 40 mužů jedno další sedadlo, popřípadě i další pisoárové stání nebo mušle.

(6) Je-li provozovna vícepodlažní, zřizují se záchody u pracovních úseků v jednotlivých podlažích.

(7) Za vyčleněný záchod pro zaměstnance provozovny lze v odůvodněných případech považovat záchod, který současně užívají i osoby, které neppracují ve stravovacích službách a jsou rodinnými příslušníky provozovatele⁵⁾ nebo jsou zaměstnané v sousedících provozovnách (například pasáže). Vyčleněný záchod musí splňovat podmínky podle odstavce 4, s výjimkou záchodu umístěného v rodinném domku.

(8) Chemický záchod může být zřízen pouze u jiného zařízení stravovacích služeb [§ 2 písm. c)] s krátkodobým provozem, a to za podmínky, že je zajištěno mytí rukou teplou vodou v provozovně a předmytí rukou studenou vodou v přenosném umyvadle u chemického záchodu.

§ 12

Sklady potravin a pokrmů

(1) Potraviny pro výrobu pokrmů se skladují tak, aby byly dodrženy podmínky stanovené pro skladování výrobcem nebo zvláštním právním předpisem. Sklady potravin a pokrmů musí svou kapacitou umožňovat skladování potravin a pokrmů podle jejich charakteru a skladovacích podmínek stanovených výrobcem nebo zvláštním právním předpisem.⁶⁾ Sklady pro potraviny, které by mohly nepříznivě smyslově nebo mikrobiologicky ovlivnit jiné potraviny, musí být stavebně odděleny. Sklady potravin včetně chladicích a mrazicích zařízení musí být vybaveny zařízením k uložení potravin (například regály, rohože, závěsná zařízení) a měřicím zařízením pro kontrolu fyzikálních faktorů, zejména teploty. Chladicí a mrazicí zařízení musí mít dostatečnou kapacitu pro oddělené uchování potravin a pokrmů včetně rozpracovaných pokrmů, zchlazených a zmrazených pokrmů.

(2) Teploměry musí být umístěny v prostoru s nejvyšší teplotou tak, aby byla zřetelně viditelná naměřená teplota. Zařízením na měření vlhkosti musí být vybaveny sklady těch potravin, pro které to stanoví zvláštní právní předpis.⁶⁾

(3) Odděleně se skladují vratné obaly, inventář, čisté prádlo, použité prádlo, čisticí prostředky a další materiál.

§ 13

Úklidové komory, nádoby pro odpad a sklady odpadu

(1) Pro úklid provozovny se zřizuje úklidová komora, popřípadě nika (výklenek) s přívodem tekoucí pitné vody a teplé vody vybavená výlevkou a policí, popřípadě skříňkou pro uložení čisticích a mycích pro-

⁵⁾ § 19 odst. 3 zákona č. 258/2000 Sb.

⁶⁾ Zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění zákona č. 306/2000 Sb.

středků. Podle charakteru činnosti a dispozičního uspořádání provozovny se uklidová komora pro stravovací část řeší odděleně; u vícepodlažní provozovny pro každé podlaží.

(2) Pokud to charakter činnosti vyžaduje, zřizuje se chlazený sklad organického odpadu. Tento sklad se vybavuje předsíňkou s tekoucí teplou vodou a pitnou vodou pro sanitaci odpadních nádob a odpadem napojeným na kanalizaci. Pokud charakter činnosti nevyžaduje takový sklad, musí být režim odvozu organických odpadů zabezpečen tak, aby nedocházelo k plesnivění a hnilobě odpadu, vnikání škodlivých a epidemiologicky významných členovců, hlodavců a dalších živočichů.

(3) Nádoby na odpad musí být vyrobeny z materiálu umožňujícího jejich sanitaci. Tyto nádoby musí být uzavíratelné. Ke shromažďování odpadu v provozně, ve které nelze vytvořit podmínky pro sanitaci sběrných nádob, nebo vyžaduje-li to charakter odpadů (například nezkrmitelné skořápky z vajec, schránky mořských živočichů, pokrmů z infekčních oddělení), se používají jednorázové plastové obaly.

§ 14

Výrobní a konzumační prostory

(1) V provozně stravovacích služeb, nejde-li o jiné zařízení stravovacích služeb, musí být vytvořen prostor pro konzumaci podávaných pokrmů.

(2) Výrobní a konzumační prostory provozovny musí být vybaveny tak, aby jejich zařízení odpovídala rozsahu provozované činnosti a používaným technologickým postupům.

(3) Strojně technologické zařízení určené pro výrobu, skladování a manipulaci s potravinami a pokrmů musí odpovídat požadavkům stanoveným zvláštním právním předpisem.⁷⁾

(4) Pro výrobu zchlazených a zmrazených pokrmů, zchlazených polotovarů a rozpracovaných pokrmů, jakož i pro zchlazení pokrmů před jejich konečnou úpravou (§ 23 odst. 2) se provozovna vybavuje rychlozmrazovacími zařízeními, které zajistí šokové zchlazení i zmrazení pokrmů při současném odebrání tepla z pokrmů po kuchyňské úpravě. Požadavky na teploty a lhůty uchovávání jsou upraveny v příloze č. 3.

(5) Pracovní plochy, nástroje, nádoby, náčiní, manipulační a přepravní obaly a další výrobky, které přicházejí do přímého styku s potravinami a pokrmů, nesmí být poškozené, musí být funkčně vyhovující a vy-

robené z materiálů určených pro styk s potravinami a pokrmů.⁸⁾

(6) Pracovní plochy, pracovní náčiní a pomůcky musí být odděleny podle charakteru potravin nebo činnosti tak, aby při přípravě a výrobě pokrmů nedocházelo ke křížové kontaminaci potravin a pokrmů a k negativnímu ovlivňování jejich zdravotní nezávadnosti.

(7) Pracoviště, kde se manipuluje s nebalenými potravinami a pokrmů nebo kde dochází ke znečištění rukou, musí být vybavena umyvadlem s tekoucí pitnou vodou a teplou vodou, mýdlem a ručníky pro jednorázové použití nebo osoušečem rukou. Na pracovištích, kde dochází k epidemiologicky významnému znečištění rukou zaměstnanců, (například kuchyně, přípravny masa, ryb, drůbeže, vajec) musí být instalováno umyvadlo s mísicí baterií bez ručního nebo pažního ovládání.

Oddíl 2

Hygienické požadavky na přípravu a výrobu pokrmů, jejich rozvoz, přepravu, skladování, označování a uvádění do oběhu, stanovení kritických bodů a odběr vzorků

§ 15

Zdravotní nezávadnost pokrmů

(1) Pokrmů musí být zdravotně nezávadné, vyhovovat mikrobiologickým a chemickým požadavkům uvedeným v přílohách č. 4 a 5 a musí mít smyslové vlastnosti (barvu, vůni, chuť a konzistenci) odpovídající charakteru pokrmů.

(2) Vyžadují-li to charakter provozu stravovacích služeb nebo zdravotní či výživové požadavky skupiny spotřebitelů, musí nutriční hodnota a složení pokrmů odpovídat stanoveným výživovým dávkám, dietním požadavkům nebo specifickým potřebám.

(3) Pokrmů, v nichž jsou překročeny nejvyšší mezní hodnoty mikrobiologické kontaminace stanovené v příloze č. 4, přípustné množství, speciální množství nebo nejvyšší přípustné množství chemických látek stanovené podle přílohy č. 5, jakož i pokrmů, které nesplňují ostatní chemické požadavky stanovené v příloze č. 5, požadavky na smyslové vlastnosti pokrmů či výživové požadavky, nelze uvádět do oběhu.

(4) Mikrobiologické zkoušení pokrmů a stanovení chemických látek se provádí podle českých technických norem. Pokud se pro způsob výběru vzorků po-

⁷⁾ Nařízení vlády č. 170/1997 Sb., kterým se stanoví technické požadavky na strojní zařízení, ve znění nařízení vlády č. 15/1999 Sb. a nařízení vlády č. 283/2000 Sb.

⁸⁾ § 25 a násl. zákona č. 258/2000 Sb.

Vyhláška č. 38/2001 Sb., o hygienických požadavcích na výrobky určené pro styk s potravinami a pokrmů.

krmů k mikrobiologickému zkoušení, způsob jejich odběru, hmotnost nebo objem, způsob jejich přepravy do laboratoří a mikrobiologické nebo chemické zkoušení použijí jiné metody, než které stanoví české technické normy, musí být při jejich použití doloženo, že jsou co do citlivosti, přesnosti a reprodukovatelnosti výsledků ekvivalentní metodě podle české technické normy.

(5) Používané technologie, pracovní postupy, jakož i související hygienická a technická opatření a standardy musí zajistit zdravotní nezávadnost pokrmů a nesmějí narušovat smyslové znaky pokrmů ani významně snižovat jejich nutriční (výživovou) hodnotu (dále jen „správná výrobní praxe“).

(6) Charakter a rozsah poskytovaných stravovacích služeb musí odpovídat prostorové kapacitě a vybavení provozovny a nesmí porušovat zásady správné výrobní praxe.

§ 16

Tepelná úprava potravin

(1) Potraviny je nutné tepelně upravovat po dobu zabezpečující zdravotní nezávadnost pokrmů a zachovávající jejich co nejvyšší nutriční hodnotu. Přísady přidávané do pokrmů za účelem ochucení, zahuštění nebo jiné úpravy (například koření, mouka) v poslední fázi výroby musí být dostatečně tepelně opracovány. Pro bezpečnou přípravu a výrobu pokrmů musí být dosaženo nejméně +75 stupňů C ve všech částech pokrmu po dobu nejméně 5 minut. Pokud charakter pokrmu vyžaduje použití teploty pod +70 stupňů C, musí doba působení teploty zajistit zdravotní nezávadnost pokrmu.

(2) Lhůty a teploty pro uchování polotovarů rozpracovaných pokrmů a pokrmů včetně cukrářských výrobků jsou upraveny v příloze č. 3.

§ 17

Podmínky používání vajec a vaječných hmot

(1) K přípravě a výrobě pokrmů lze používat pouze značené tržní druhy vajec. Syrová vejce nelze přidávat do pokrmů, které se dále tepelně neupravují, (například krémy, pudinky, omáčky). Používání vajec s narušenou skořápkou (krápký) ve stravovacích službách není přípustné. Vejce označená výrobcem jako čerstvá lze skladovat při teplotě +5 až +12 stupňů C.

(2) Pro vytloukání vajec musí být vytvořen samostatný, případně i stavebně oddělený úsek s pracovní plochou a umyvadlem na mytí a dezinfekci rukou v rozsahu stanoveném přílohou č. 1. Do výrobní části provozovny mohou být vejce vnášena jen v omyvatelných nádobách či platech; pro tyto účely nelze použít původní papírové proložky a transportní obaly.

(3) Pasterované zmrazené vaječné hmoty musí

být po rozmrazení ihned tepelně zpracovány; jejich opětovné zmrazení je nepřípustné.

§ 18

Podmínky rozmrazování potravin

(1) Pokud potravina před kuchyňskou úpravou vyžaduje rozmrazení, provádí se v přípravně, popřípadě v pracovním úseku za použití speciálního technického zařízení (rozmrazovače) nebo chladicího zařízení s teplotou nejvýše +4 stupně C. Rozmrazování ve vodě nebo při kuchyňské teplotě je nepřípustné.

(2) Nezmrazené potraviny nesmí být po jejich dodání do provozovny dodatečně zmrazovány.

§ 19

Pokrm z tepelně neopracovaných mas a uzené potraviny

(1) Pro přípravu a podávání pokrmů z tepelně neopracovaných mas včetně ryb smí být použito pouze zdravotně nezávadných potravin k tomuto účelu upravených a označených výrobcem. Technologie přípravy těchto pokrmů musí zajistit jejich zdravotní nezávadnost.

(2) Pokrm z tepelně neopracovaných mas včetně ryb a jiných mořských živočichů se připravují bezprostředně před konzumací a nesmí se skladovat, rozvážet nebo přepravovat do jiných provozoven nebo prodejen.

(3) Zakoupené nebo dodané uzené potraviny nesmějí být v provozovně přezarovány.

§ 20

Studené pokrmy a cukrářské výrobky

(1) Studené pokrmy [§ 2 odst. 1 písm. f)] lze vyrábět jen z potravin vychlazených na teplotu nejvýše +5 stupňů C; to neplatí pro pekárenské výrobky a potraviny, které z technologických důvodů vyžadují vyšší teplotu, (například agar, tuky). Během výroby nesmí teplota potravin pro výrobu studených pokrmů překročit +10 stupňů C. Hotový pokrm určený k přímé spotřebě se po ukončení výroby zchlazuje na teplotu nejvýše +4 stupně C. Teplota ve všech částech takového pokrmu nesmí překročit v průběhu přepravy a oběhu +4 stupně C; krátkodobě, nejvýše po dobu 30 minut, lze připustit teplotu nejvýše +6 stupňů C. Další teplotní požadavky a lhůty uchování studených pokrmů a cukrářských výrobků jsou upraveny v příloze č. 3. Pro balené studené pokrmy s dobou použitelnosti delší než 24 hodin platí požadavky podle § 29 až 31.

(2) Polotovary a rozpracované pokrmy se ihned po kuchyňské úpravě zchlazují na teploty stanovené pro skladování před konečnou úpravou. Přehled lhůt a teplot upravuje příloha č. 3.

(3) Teplotní požadavky a lhůty pro skladování rozpracovaných a hotových cukrářských výrobků jsou stanoveny v příloze č. 3. Při rozvozu a oběhu cukrářských výrobků plněných a zdobených krémy a náplněmi nesmí jejich teplota překročit +8 stupňů C.

(4) Pro cukrářské výrobky a studené pokrmy nevedené v příloze č. 3 a dále pro cukrářské výrobky a studené pokrmy, při jejichž výrobě je použita nová technologie, stanoví dobu jejich použitelnosti výrobce. Přitom vychází z epidemiologického rizika z použitých potravin a technologického postupu.

(5) Zbylé cukrářské krémy, polevy, náplně a studené pokrmy, například saláty, dresingy, pomazánky a pěny, je nepřipustné přimíchávat do čerstvě připravených pokrmů včetně cukrářských výrobků.

§ 21

Použití ledu a páry

(1) Led používaný do pokrmů včetně nápojů může být vyráběn jen z pitné vody pro veřejné zásobování;⁹⁾ zacházení s ním a jeho skladování nesmí být příčinou jeho kontaminace.

(2) Pára pro přímý styk s potravinami a pokrmy může být vyrobena pouze z pitné vody.

§ 22

Použití tuků a olejů při tepelné úpravě pokrmů

(1) Při tepelné úpravě pokrmů lze používat jen tuky a oleje, které jsou pro tento účel určeny. Tuky a oleje nesmějí být při úpravě přehřátý nad +180 stupňů C, pokud výrobce nestanoví jinak.

(2) Kvalita tuku a oleje musí být průběžně kontrolována smyslově (barva, pach) nebo chemickými rychlotesty, a to v průběhu úpravy pokrmu nebo před jejich dalším použitím (například ve fritéze nebo kontinuálním smažení). Při změně smyslových znaků nebo při překročení hodnot chemického rychlotestu musí být tuk nebo olej vyměněn.

(3) Pro individuální přípravu pokrmů na pánvi musí být použita vždy nová dávka tuku nebo oleje. Tuky a oleje ze smažení, fritování, grilování a další tepelné úpravy se nesmějí používat k maštění nebo další přípravě a výrobě pokrmů.

§ 23

Ukončení tepelné úpravy pokrmu

(1) Po ukončení tepelné úpravy se pokrmy ihned vydávají, popřípadě plní do obalů a uvádějí do oběhu tam, kde to technologie či charakter pokrmu umožňuje a pokrm nevyžaduje konečnou úpravu (například omáčky, polévky, guláše) nebo konečná úprava pokrmu (například porcování) bude ukončena do 45 minut od dokončení tepelné úpravy. Pokud při konečné úpravě teplota pokrmu klesne pod +70 stupňů C, pokrmy se ihned regenerují (ohřívají) na tuto teplotu ve všech částech pokrmu.

(2) Pokud konečná úprava pokrmu (například mletí, mixování, krájení masa na porce) nebude ukončena do 45 minut od dokončení tepelné úpravy, musí být pokrm ihned po ukončení tepelné úpravy šokově zchlazen na povrchovou teplotu nejvýše +10 stupňů C, a to nejdéle do 60 minut. Po konečné úpravě se pokrm ihned regeneruje na +70 stupňů C ve všech jeho částech a při této teplotě se uvádí do oběhu.

(3) Konečná úprava pokrmů, jejich plnění a balení musí být prováděno za podmínek vylučujících sekundární mikrobiální kontaminaci. Při zacházení s pokrmy se musí používat pracovní náčiní k omezení přímého styku rukou zaměstnanců s pokrmy a osobní ochranné prostředky nejméně v rozsahu § 50 písm. b).

§ 24

Smyslové hodnocení pokrmů při výrobě a uvádění do oběhu

(1) Pokrmy vykazující smyslové změny, zejména změnu barvy, chutě nebo pach, svědčící pro mikrobiologické kažení nebo po chemických látkách, se hodnotí jako zdravotně závadné a nelze je uvádět do oběhu.

(2) Pokrmy vykazující vady smyslových vlastností, například přepálení, nedopečení a přesolení, a pokrmy se zjištěnou nevhodnou záměnou nebo nevhodným použitím potravin z hlediska dietních, fyziologických a specifických požadavků spotřebitelů se hodnotí jako zdravotně závadné a nelze je uvádět do oběhu.

Uvádění pokrmů do oběhu, jejich rozvoz a přeprava

§ 25

(1) Při uvádění do oběhu, přepravě a rozvozu musí být pokrmy chráněny před mikrobiální kontaminací, znečištěním nebo jiným narušením zdravotní nezávadnosti.

(2) Teplé pokrmy určené k přímé spotřebě se podávají bezprostředně po výrobě, nejdéle však 3 ho-

⁹⁾ Vyhláška č. 376/2000 Sb.

diny od dokončení jejich tepelné úpravy. Do této doby se započítává čas potřebný pro konečnou úpravu pokrmů, plnění do expedičních obalů, přepravu a rozvoz. Pokud nelze tuto časovou podmínku pro výdej zajistit, musí se pokrmy pro výdej postupně dovážet nebo se regenerují pokrmy zchlazené, popřípadě zmrazené.

(3) Po dobu výdeje, rozvozu a přepravy teplých pokrmů musí být zachována teplota pokrmu +70 stupňů C s možností tolerance poklesu nejvýše o 3 stupně C.

(4) Teplý pokrm musí mít v době jeho podání spotřebiteli ke konzumaci teplotu nejméně +63 stupňů C.

(5) Teplé pokrmy nevydané ve lhůtě podle odstavce 2 musí být ihned vyloučeny z dalšího použití ve stravovacích službách; nelze je tedy po uplynutí této lhůty dále skladovat, ohřívat, zchlazovat ani zmrazovat.

§ 26

(1) Jednotlivé druhy pokrmů lze do výdejního zařízení doplňovat pouze výměnou gastronádob. Použité gastronádoby musí být po odstranění zbytku pokrmu před dalším plněním vždy vymyty.

(2) Pokrmy musí být při vystavování chráněny před kontaktem se spotřebitelem či jiným znečištěním.

(3) Samoobslužné výdejní zařízení (pulty, vozíky) určené pro naporcování pokrmů ke konzumaci spotřebitelem musí být umístěno tak, aby nebylo v blízkosti kontaminujících zdrojů a umožňovalo dobrý přístup spotřebitele k pokrmu. Samoobslužné výdejní zařízení musí být technicky a konstrukčně řešeno tak, aby zabezpečilo uchování pokrmů při stanovených teplotách a aby chránilo pokrmy před možným mechanickým znečištěním při porcování a před kontaminací v rozsahu dechové zóny spotřebitele. Umístění a počet gastronádob s pokrmy ve výdejním zařízení musí umožňovat snadný přístup spotřebitele a vytvořit co nejkratší manipulační vzdálenost. Nádoby musí funkčně i velikostí umožňovat snadnou manipulaci s pokrmy a musí zajistit, aby ta jeho část, která přichází do styku s rukou spotřebitele, nepřišla do styku s obsahem gastronádoby.

§ 27

(1) K rozvozu, přepravě a výdeji pokrmů lze použít jen takové přepravní nádoby, výdejní obaly a vozíky, které po dobu přepravy, rozvozu či výdeje uchovávají pokrmy při stanovených teplotách, ochrání je před kontaminací a jsou snadno omyvatelné a čistitelné.

(2) K rozvozu a přepravě pokrmů lze používat jen k tomu vyčleněné a vhodně upravené dopravní prostředky a přepravní prostory s omyvatelnou a dezinfikovatelnou ložnou plochou, které chrání pokrmy před narušením jejich zdravotní nezávadnosti a jakosti, ja-

kož i před nepříznivými klimatickými vlivy a jsou vybaveny zařízením pro udržení stanovené teploty podle charakteru pokrmů.

Hygienické požadavky na výrobu, balení, skladování a uvádění do oběhu zmrazených a zchlazených pokrmů

§ 28

(1) Zchlazovat a zmrazovat lze pouze pokrmy k tomu účelu vyrobené.

(2) Pro množství zmrazovaných nebo zchlazovaných pokrmů a způsob jejich balení je určující prostorová kapacita, členění pracoviště, kapacita a technické parametry rychlozmrazovače.

(3) Pracoviště pro kompletaci a plnění pokrmů do obalů před zchlazením nebo zmrazením musí být stavebně oddělené, umístěné v návaznosti na výrobní část (kuchyň) a skladovací chladicí nebo mrazicí zařízení. Obalový materiál a náčiní pro porcování a balení musí být skladováno a ukládáno samostatně, s případnou možností předchlazení. Ostatní požadavky na zřízení, vybavení a teploty pracoviště jsou uvedeny v § 3 až 9.

(4) Manipulační prostor pro kompletaci zmrazených nebo zchlazených pokrmů pro účely výdeje a rozvozu musí být samostatný s přímou funkční návazností na sklad, popřípadě může být součástí skladu. Požadavky na teplotu prostředí jsou uvedeny v § 9 odst. 4.

(5) Výroba teplých pokrmů určených ke zmrazení nebo zchlazení musí být oddělena od výroby pokrmů určených k přímé spotřebě například vyčleněním prostoru, popřípadě technologického zařízení nebo časovým oddělením.

(6) Po ukončení tepelné úpravy musí být pokrmy vyžadující porcování, případně další konečnou úpravu (například mixování, mletí) před balením, ihned přemístěny do funkčně vyhovujících gastronádob a nejdéle do 90 minut šokově zchlazeny na teplotu nejvýše +4 stupně C ve všech částech pokrmu. Během konečné úpravy a plnění do obalů, které se provádí na pracovišti se sníženou teplotou (§ 9 odst. 4), nesmí teplota pokrmů překročit +10 stupňů C. Kde to technologie nebo charakter pokrmů umožňuje a pokrmy nevyžadují již žádnou konečnou úpravu, plní se přímo do obalů bez předchozího zchlazení při teplotě nejméně +70 stupňů C (například omáčky, polévky). Plnění do obalů je možno provádět v kuchyni jen za podmínky, že současně nebude probíhat jiná pracovní činnost.

(7) Porcování, plnění a balení teplých a studených pokrmů musí být prováděno za podmínek vylučujících sekundární mikrobiální kontaminaci. Při manipulaci s pokrmy se musí používat pracovní náčiní k omezení přímého styku rukou zaměstnanců s pokrmy a osobní ochranné prostředky nejméně v rozsahu podle § 50 písm. b).

§ 29

(1) Pokrmy teplé kuchyně se zmrazují

- a) plněné do obalů při teplotě nejméně +70 stupňů C po dobu 90 až 120 minut na teplotu nejméně -18 stupňů C ve všech částech pokrmu,
- b) plněné do obalů po předchozím zchlazení pro konečnou úpravu pokrmů (§ 28 odst. 6) po dobu 60 až 90 minut z teploty nejvýše +10 stupňů C na teplotu nejméně -18 stupňů C ve všech částech pokrmu.

(2) Pokrmy teplé kuchyně se zchlazují

- a) plněné do obalů při teplotě nejméně +70 stupňů C po dobu do 90 minut na teplotu nejvýše +2 stupně C ve všech částech pokrmu. Zchlazování neporcovaných pokrmů, zejména masa, na teplotu nevyšší +2 stupně C musí být ukončeno do 120 minut,
- b) plněné do obalů po předchozím zchlazení (§ 28 odst. 6) pro konečnou úpravu pokrmů po dobu do 30 minut z teploty nejvýše +10 stupňů C na teplotu nejvýše +2 stupně C ve všech částech pokrmu.

(3) Pokrmy studené kuchyně se zchlazují, jsou-li plněné do obalů při teplotě nejvýše +10 stupňů C (§ 20 odst. 1), po dobu do 30 minut na teplotu nejvýše +2 stupně C ve všech částech pokrmu.

(4) Pro zmrazování a zchlazování se připravuje jen takové množství hotových pokrmů, které odpovídá kapacitě rychlozmrazovacího zařízení s rychlým odbíráním tepla a kapacitě chladicího nebo mrazicího skladovacího zařízení.

§ 30

(1) Obaly používané k balení zchlazených a zmrazených pokrmů musí vyhovovat požadavkům zvláštního právního předpisu.⁸⁾ Mají-li být pokrmy ohřívány před výdejem přímo v obalu, musí obal vyhovovat doporučenému způsobu ohřevu. Obaly mohou být jednoporcové nebo víceporcové.

(2) Balené pokrmy se v rychlozmrazovacím zařízení ukládají v jedné vrstvě s ponecháním prostoru mezi jednotlivými vrstvami tak, aby bylo zajištěno dostatečné proudění ledového vzduchu či jiného média a dodržena doba pro zchlazení či zmrazení pokrmu.

(3) Rychlozmrazovače (šokovací zařízení) a sklady zchlazených a zmrazených pokrmů se vybavují registračními teploměry. Nejsou-li ve vybavení těchto zařízení a prostor registrační teploměry, musí být teplota na teploměru rychlozmrazovače kontrolována průběžně a zaznamenávána konečná teplota a čas ukončení výrobního procesu. U pokrmů ve skladech musí být jejich teplota měřena teploměrem se sondou a dvakrát denně zaznamenávána. Záznamy se uchová-

vají ještě 10 dnů po uplynutí stanovené doby použitelnosti pokrmu.

§ 31

(1) Po celou dobu skladování zmrazených pokrmů musí být udržována jejich teplota nejméně -18 stupňů C ve všech částech pokrmu; jde-li o zchlazené pokrmy, nejvýše +2 stupně C ve všech částech pokrmu.

(2) Doba použitelnosti zchlazených pokrmů je nejdéle 5 dnů ode dne výroby. Doba použitelnosti zmrazených pokrmů je nejvýše 3 měsíce ode dne jejich výroby. Do těchto lhůt se započítává den výroby.

(3) Doba použitelnosti je možno prodloužit u pokrmů zchlazených nebo zmrazených s použitím doplňkových technologií, například řízenou atmosférou (dusík, oxid uhličitý, anaerobní prostředí) nebo pasteurizací.

(4) U zmrazených pokrmů po celou dobu jejich rozvozu a přepravy musí být dodržena teplota nejméně -18 stupňů C, u zchlazených pokrmů nejvýše +2 stupně C. U zmrazených pokrmů lze krátkodobě do 60 minut připustit teplotu nejvýše -15 stupňů C, u zchlazených pokrmů lze do 30 minut připustit teplotu nejvýše +3 stupně C.

§ 32

(1) Ohřev zmrazených a zchlazených pokrmů musí být zahájen bezprostředně před výdejem a konzumací. Ohřev se provádí přímo ze zmrazeného nebo zchlazeného stavu. Zmrazené pokrmy se před ohřevem rozmrazují, jen vyžaduje-li to způsob ohřevu stanovený výrobcem.

(2) U zmrazených pokrmů se ohřev provádí tak rychle, aby v nejpomaleji prohřívaném místě pokrmu bylo nejdéle do 30 minut dosaženo nejméně +70 stupňů C.

(3) U zchlazených pokrmů se ohřev provádí tak rychle, aby v nejpomaleji prohřívaném místě pokrmu nejdéle do 15 minut bylo dosaženo teploty nejméně +70 stupňů C.

(4) K ohřevu pokrmů se používá technologické zařízení vybavené termostatem, které zajistí rychlé dosažení stanovené teploty, co nejnížší výživové ztráty a zachová smyslové vlastnosti pokrmu (například na principu proudění horkého vzduchu, páry, infračervených vln nebo mikrovln).

(5) Ohřáté pokrmy z víceporcového balení se musí vydat nejdéle do 60 minut po ohřevu.

(6) Po dobu výdeje musí být teplota ohřátých zmrazených a zchlazených pokrmů +70 stupňů C s tolerancí poklesu teploty o 3 stupně C.

(7) Ohřáté pokrmy nevydané ve stanovené lhůtě

podle odstavce 5 musí být ihned vyřazeny ze stravovacích služeb.

(8) K ohřevu nesmí být použity pokrmy rozmrazené v důsledku technické poruchy, havárie nebo z obdobných příčin, jakož i pokrmy z porušených nebo znečištěných obalů.

(9) Nepřípustnými jsou opakovaný ohřev, udržování ohřátých pokrmů v teplém stavu déle než 60 minut od doby ohřevu víceporcového balení a opětovné zmrazení či zchlazení.

Požadavky na přípravu, přepravu a prodej zmrzlin v provozovnách

§ 33

V provozovně musí být pro přípravu a výrobu zmrzliny vyčleněna místnost s instalovanou tekoucí pitnou vodou napojenou na zdroj, tekoucí teplotou a zajištěnou likvidací tekutého odpadu, vybavená umyvadlem, dřezem, chladicím zařízením a technologickým zařízením podle charakteru přípravy zmrzlinové směsi. Zmrzlinovou směs lze připravovat (vyrábět) teplou nebo studenou cestou.

§ 34

(1) K výrobě zmrzliny lze použít jen zmrzlinové směsi, které vyhovují požadavkům stanoveným zvláštním právním předpisem pro potraviny.¹⁰⁾

(2) Zmrzlinová směs připravená studenou cestou se připravuje smícháním průmyslových výrobků určených k tomuto účelu s pitnou vodou podle návodu výrobce a zmrazením směsi na teplotu nejméně -8 stupňů C bezprostředně po přípravě. Takto připravenou směs lze před zmrazením uchovávat nejdéle 60 minut při teplotě +4 stupně C. Zmrzlinová směs ani z ní připravená zmrzlina se nesmí přepravovat, hlubokozmrazovat a spotřebitelsky balit; nelze ji připravovat ani prodávat mimo provozovnu, a to ani formou předsunutého prodeje.

(3) Při výrobě zmrzlinové směsi teplou cestou se veškeré suroviny a přísady, s výjimkou ovocné složky a aromatických látek, po smíchání tepelně opracují (pasterují). Technologický postup výroby musí zajistit zdravotní nezávadnost směsi, která musí být nejdéle do 90 minut po výrobě zchlazena na teplotu do +4 stupňů C. Pokud směs není bezprostředně zmrazena na teplotu minimálně -8 stupňů C, lze ji zchlazenou uchovávat po dobu nejdéle 48 hodin při teplotě do +4 stupňů C.

(4) Na obalu zmrzlinové směsi vyrobené pro potřebu provozovny musí být uveden název výrobku, datum a hodina výroby. Je-li zmrzlinová směs rozvážena, musí být na obalu výrobku uvedena obchodní firma výrobce a jeho sídlo, jde-li o právnickou osobu, nebo místo podnikání, jde-li o fyzickou osobu, název výrobku, údaj o jeho množství, datum výroby, datum použitelnosti a údaj o skladovací teplotě.

§ 35

(1) K prodloužení doby použitelnosti lze pasterizovanou zmrzlinu plnit do obalu určeného pro spotřebitele nebo zásobníků a ihned šokově zmrazit nejdéle do 60 minut na teplotu nejméně -18 stupňů C (hlubokozmrazená zmrzlina). Tato zmrzlina se skladuje při teplotě -18 stupňů C a nižší po celou dobu použitelnosti.

(2) Zchlazená pasterizovaná zmrzlinová směs musí mít při rozvozu teplotu nejvýše +4 stupně C, hlubokozmrazená zmrzlina teplotu nejméně -18 stupňů C.

(3) Pro přepravu pasterizované zmrzlinové směsi a hlubokozmrazené zmrzliny musí být transportní obaly opatřeny těsnicími víky a přepravní prostředky musí během přepravy zajistit stanovenou teplotu.

(4) Na obalu hlubokozmrazené zmrzliny vyrobené pro potřebu provozovny musí být označen název výrobku a datum výroby. Je-li hlubokozmrazená zmrzlina rozvážena, musí být na obalu uvedena obchodní firma výrobce a jeho sídlo, jde-li o právnickou osobu, nebo místo podnikání, jde-li o fyzickou osobu, název výrobku, údaj o jeho množství, datum výroby, datum použitelnosti a údaj o skladovací teplotě.

§ 36

(1) Zásobníky se zmrzlinou musí být během podávání uchovávány při teplotě nejméně -8 stupňů C.

(2) Zmrzlina vyrobená studenou cestou musí být podána nejdéle do 24 hodin od zmrazení, zmrzlina pasterizovaná nejdéle do 48 hodin od zmrazení. Podávání v provozovně vyrobené hlubokozmrazené zmrzliny z načatých zásobníků musí být ukončeno do 48 hodin od otevření zásobníku.

(3) Doba podávání porcované hlubokozmrazené zmrzliny vyrobené průmyslově za podmínek podle zvláštního právního předpisu¹¹⁾ z načatých zásobníků se řídí pokyny výrobce. Pokud výrobce tuto dobu ne-

¹⁰⁾ § 9 vyhlášky č. 328/1997 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), h), i), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro mléko a mléčné výrobky, zmrzliny a mražené krémy a jedlé tuky a oleje.

¹¹⁾ Oddíl 2 vyhlášky č. 328/1997 Sb.

stanoví, musí být podávání zmrzliny ukončeno ve lhůtě podle odstavce 2.

(4) Při prvním otevření zásobníku hlubokozmrazené zmrzliny vyrobené v provozovně nebo průmyslově musí být viditelným způsobem vyznačeno datum a hodina jeho otevření.

(5) Kornouty používané při podávání nebalené zmrzliny musí být uloženy v zásobnících a při manipulaci s nimi musí obsluha používat podávací náčiní a odkládací stojánky pro předání výrobku spotřebiteli.

(6) Při podávání zmrzliny porcovacími kleštěmi musí být pro jejich průběžné omývání k dispozici tekoucí pitná voda, popřípadě nádoba s pitnou vodou.

(7) Zmrzlinu nevydanou ve stanovené době použitelnosti nebo jednou rozmrazenou či jinak znehodnocenou nelze uvádět do oběhu ani znovu zmrazovat.

(8) Mimo provozovnu lze podávat porcovanou zmrzlinu jen hlubokozmrazenou, a to z vozíku, popřípadě z pultu k tomu účelu vybaveného a za podmínky, že jde o předstunutý prodej.

§ 37

Označování pokrmů při uvádění do oběhu

(1) Teplé pokrmy a zchlazené a zmrazené pokrmy, které se vydávají ve víceporcových obalech a podávají se ke konzumaci v rámci stravovací služby, se označují pouze na skupinovém balení, a to názvem pokrmu, údajem o množství porcí, datem výroby u zchlazených a zmrazených pokrmů a hodinou spotřeby u teplých pokrmů. Jde-li o teplé pokrmy v jednorcovém balení (tablety, gastronádoby), označují se názvem pokrmu a hodinou spotřeby. Dietní pokrmy se označují číslem diety. Jde-li o zchlazené nebo zmrazené pokrmy, musí výrobce uvést na obalu nebo dodacím listu skladovací podmínky a způsob ohřevu.

(2) Studené pokrmy a nebalené cukrářské výrobky, které jsou podávány v rámci stravovací služby, se na skupinovém balení označují názvem, údajem o množství porcí (kusů) a datem, popřípadě hodinou použitelnosti.

(3) Na obalech jednotlivých porcí zchlazených nebo zmrazených pokrmů, studených pokrmů a cukrářských výrobků uváděných do oběhu musí být vyznačena obchodní firma výrobce a jeho sídlo, jde-li o právnickou osobu, nebo místo podnikání, jde-li o fyzickou osobu, název pokrmu, údaj o jeho množství, datum použitelnosti, údaj o teplotě skladování, a jde-li o zchlazené a zmrazené pokrmy, též o způsob ohřevu.

(4) Požádá-li spotřebitel při podávání pokrmů o jejich zabalení, musí být viditelným způsobem informován o tom, že pokrm je určen k přímé spotřebě bez skladování. Jde-li o nebalené cukrářské výrobky, musí podle jejich charakteru informace pro spotřebitele obsahovat údaj o době použitelnosti, popřípadě o skladovací teplotě.

Stanovení kritických bodů a odběr vzorků

§ 38

Stanovení kritických bodů

(1) Kritické body¹²⁾ se určují při výrobě a přípravě pokrmů a jejich uvádění do oběhu. Při určování kritických bodů se vychází ze znalosti technologie, diagramu výroby a rozvozu pokrmů a z další navazující manipulace a časové prodlevy mezi jednotlivými pracovními operacemi. Zohledňuje se i specifické nebezpečí z křížové kontaminace, která nemusí být zjištělná z proudového diagramu výroby.

(2) Výrobce je povinen stanovit kritické body v případě, že

- a) jde o výrobu s měsíčním průměrem vyšším než 25 000 porcí pokrmů,
- b) jde o rozvoz nebo přepravu pokrmů s denní kapacitou 500 porcí a více,
- c) jde o výrobu zchlazených a zmrazených pokrmů a pokrmů s prodlouženou dobou použitelnosti (§ 31 odst. 3) s týdenní kapacitou 3 000 porcí a více.

(3) Při stanovení kritických bodů, jejich kontrole a vedení evidence se postupuje podle zvláštního právního předpisu pro potraviny.¹³⁾

(4) Porcí se rozumí definované množství jednosložkového i vícenosložkového pokrmu určeného pro jednu osobu. Jednosložkový pokrm je například polévka, palačinky, rizoto. Vícenosložkovým pokrmem je například knedlík, zelí, maso, guláš s rýží.

§ 39

Odběr vzorků

(1) Odebírat a uchovávat vzorky vyrobených pokrmů je nutno v provozovnách, ve kterých se vyrábějí zchlazené a zmrazené pokrmy, pokrmy s prodlouženou dobou spotřeby (§ 31 odst. 3) a pokrmy pro stravování vojáků v činné službě.

(2) Odběr vzorků vyrobených pokrmů pro kontrolní účely se provádí před jejich výdejem. Při odběru vzorků a jejich uchování se postupuje podle zásad upravených v příloze č. 6.

¹²⁾ § 24 odst. 1 písm. b) zákona č. 258/2000 Sb.

¹³⁾ § 2 vyhlášky č. 147/1998 Sb., o způsobu stanovení kritických bodů v technologii výroby.

Oddíl 3

Hygienické požadavky na umístění a vybavení jiného zařízení stravovacích služeb a doplňkový prodej

§ 40

Za provozovnu se považují i jiná zařízení stravovacích služeb. V jiných zařízeních stravovacích služeb lze poskytovat jen občerstvení, které zahrnuje jednoduchou kuchyňskou úpravu pokrmů tepelným opracováním, například ohřevem či grilováním, nebo přípravu pokrmů za studena, například plnění pečiva, dozdobování.

§ 41

(1) V jiném zařízení stravovacích služeb lze připravovat a vyrábět pokrmy jen v takovém rozsahu, v jakém jsou vytvořeny podmínky pro charakter a rozsah takové činnosti se zachováním mikrobiologických a chemických požadavků na podávané pokrmy.

(2) Pulty a vozíky uvedené v § 2 písm. c) bodě 3bb) lze v rámci představeného prodeje umísťovat v návaznosti na provozovnu, potravinářskou prodejnu nebo jinou stavbu, jen jsou-li v těchto stavbách vytvořeny základní hygienické podmínky pro uvedenou činnost, kterými se rozumí zejména tekoucí pitná voda a teplá voda po celou provozní dobu, šatna a záchod pro zaměstnance představeného prodeje, zabezpečení uskladnění potravin a pokrmů podle stanovených skladovacích podmínek, mytí transportních obalů a vozíků, jejich parkování mimo provozní dobu, ukládání odpadů a likvidace odpadních vod.

§ 42

(1) Stálý nebo sezonní stánek a mobilní zařízení pro dlouhodobé provozování občerstvení musí být zásobeny tekoucí pitnou vodou napojením na zdroj. Po celou provozní dobu musí být zajištěn přívod tekoucí teplé vody a provozovna musí být napojena na kanalizaci nebo musí být vybavena zařízením na jímání odpadních vod. Požadavky na členění jiných zařízení stravovacích služeb stanoví příloha č. 1.

(2) Jde-li o mobilní zařízení zajišťující stravovací služby v rámci železniční, lodní a letecké dopravy, řeší se zásobování pitnou vodou instalací zásobníků s režimem plnění a úpravy pitné vody odpovídající požadavkům zvláštního právního předpisu.²⁾

(3) Na umístění, uspořádání a vybavení stálých, přechodných, sezonních stánků, jakož i mobilních zařízení se podle charakteru a rozsahu stravovacích slu-

žeb vztahují požadavky § 3 až 12, § 13 odst. 2 a 3 a § 14 odst. 2 až 7, s výjimkou povinnosti zřídit umývárnu, sprchu a denní místnost pro zaměstnance. Pro zaměstnance jiného zařízení stravovacích služeb však musí být k dispozici šatna nebo vhodný prostor k odkládání občanského oděvu. Na umístění, uspořádání, prostorové podmínky a vybavení mobilního zařízení zajišťujícího stravovací služby v rámci lodní dopravy se vztahují požadavky § 3 a 4 a § 7 až 14 pouze tehdy, nestanoví-li zvláštní právní předpis jinak.¹⁴⁾

(4) Přechodný stánek a mobilní zařízení, s výjimkou zařízení podle odstavce 2, které není možné napojit na zdroj tekoucí pitné vody, musí být vybaveno umyvadlem pro mytí rukou, dřezem na mytí provozního náčiní a nádobí, popřípadě zařízením pro mytí stolního nádobí. Tekoucí pitná voda se zajišťuje instalací zásobníků pitné vody, které se plní ze zdrojů pitné vody. Po celou provozní dobu musí být zajištěna tekoucí teplá voda o teplotě nejméně +45 stupňů C. Pokud akce, při které je podáváno občerstvení, trvá od jednoho do tří dnů a jde o přípravu studených pokrmů nebo teplých pokrmů ohřevem, lze pro účely osobní a provozní hygieny pitnou vodu donášet v hygienicky vyhovujících nádobách z kontrolovaných a zabezpečených zdrojů pitné vody.²⁾ Pro mytí rukou lze použít přenosné umyvadlo. Pitná voda ze zásobníků nebo donášená v nádobách se používá po ohřevu pouze pro osobní a provozní hygienu; nelze jí použít pro přípravu pokrmů a nápojů. Pro ohřev uzenin a přípravu teplých nápojů se používá balená voda.¹⁵⁾

§ 43

(1) Při skladování potravin, přípravě a skladování pokrmů a při jejich uvádění do oběhu musí být dodrženy podmínky (například teplota) stanovené pro pokrmy touto vyhláškou, zvláštními právními předpisy nebo výrobcem pro jednotlivé druhy potravin a musí být zajištěna jejich ochrana před mikrobiální kontaminací nebo jiným znečištěním, před nepříznivými klimatickými vlivy a kontaktem se spotřebitelem.

(2) Není-li ve stánku nebo mobilním zařízení zajištěna umývárna stolního nádobí, podávají se pokrmy v původních nebo nevratných obalech; příbory mohou být jen k jednorázovému použití.

§ 44

(1) Je-li jiné zařízení stravovacích služeb vybavené konzumační částí, musí mít zřízeny záchody pro spotřebitele v rozsahu podle § 10.

¹⁴⁾ Vyhláška č. 223/1995 Sb., o způsobilosti plavidel k provozu na vnitrozemských vodních cestách, ve znění vyhlášky č. 83/2000 Sb.

¹⁵⁾ Vyhláška č. 292/1997 Sb., o požadavcích na zdravotní nezávadnost balených vod a o způsobu jejich úpravy, ve znění vyhlášky č. 465/2000 Sb.

(2) Při nakládání s odpady postupuje jiné zařízení stravovacích služeb neuvedené v § 42 odst. 3 podle § 13 odst. 3.

(3) V jiných zařízeních stravovacích služeb musí být zajištěno oddělené uskladnění úklidových a čistících prostředků a pomůcek.

§ 45

Doplňkový prodej v provozovnách a jiných zařízeních stravovacích služeb

(1) Prodej nepotravinářských výrobků, zejména výrobků pro osobní hygienu, tabákových výrobků, drobných suvenýrů a tiskovin lze realizovat jen v provozovně nebo v jiném zařízení stravovacích služeb, kde jsou vytvořeny podmínky pro oddělené skladování a vystavování pokrmů od nepotravinářského zboží a dále takové podmínky, aby nepotravinářské výrobky nenarušovaly zdravotní nezávadnost a smyslové vlastnosti pokrmů.

(2) Jsou-li v provozovně nebo v jiném zařízení stravovacích služeb současně prodávány potraviny a nápoje, nesmí tento prodej ohrozit zdravotní nezávadnost a smyslové vlastnosti pokrmů. Podmínky pro prodej potravin upravuje zvláštní právní předpis.¹⁶⁾

Oddíl 4

Požadavky na přípravu a podávání pokrmů v rámci zdravotních a sociálních služeb

§ 46

Podmínky přípravy kojenecké stravy

(1) Pro přípravu kojenecké stravy lze používat jen vodu, která splňuje požadavky stanovené pro balenou kojeneckou vodu nebo balenou stolní vodu, označenou jako „vhodná pro přípravu kojenecké stravy a nápojů“.

(2) Kojenecká strava pro denní krmení musí být připravována vždy jako čerstvá. Lahvičky, do kterých se kojenecká strava plní, musí být sterilní; ihned po jejich uzavření musí být distribuovány v krytých, hygienicky vyhovujících přepravkách. Pro noční krmení lze mléčnou kojeneckou stravu uchovávat nejdéle 8 hodin, a to ve vyčleněné chladničce při teplotě do +4 stupňů C.

(3) Pro transport na dislokovaná pracoviště a pro noční krmení musí být po naplnění lahviček kojenecká strava zchlazena na teplotu nejvýše +4 stupně C do 30 minut u hutné kojenecké stravy a do 15 minut u tekuté kojenecké stravy. Transportní obaly musí při distribuci zajistit teplotu stravy nejvýše +4 stupně C. Ohřev se provádí v lahvičkách bezprostředně před

krmením do teploty +37 stupňů C rovnoměrně v celém objemu stravy.

§ 47

Sběr, ošetření a podávání mateřského mléka

(1) Pracoviště pověřená sběrem a ošetřováním mateřského mléka jsou povinna kontrolovat jeho kvalitu a zdravotní nezávadnost před pasterizací a po pasterizaci před jeho užitím. V případě nevyhovujících výsledků se mléko likviduje. Mateřské mléko musí být pasterizováno při teplotě nejméně +62,5 stupňů C po dobu 30 minut; po naplnění do sterilních kojeneckých lahvíček se mateřské mléko rychle zchladí, nejdéle však do 10 minut, na teplotu nejvýše +4 stupně C a pouze při této teplotě ho lze skladovat v chladicím zařízení. Takto ošetřené mateřské mléko musí být spotřebováno do 24 hodin. Na lahvičce musí být vyznačeno datum naplnění do kojeneckých lahvíček a datum spotřeby.

(2) Po pasterizaci a naplnění do kojeneckých lahvíček lze mateřské mléko rychle zmrazit na teplotu nejméně -18 stupňů C do 60 minut a při této teplotě je lze uchovávat nejdéle 3 měsíce. Kojenecké lahvičky musí být označeny datem pasterizace a datem spotřeby.

(3) Před ohřevem se zmrazené mateřské mléko šetrně rozmrazuje v chladicím zařízení při teplotě nejvýše +4 stupně C a při této teplotě se skladuje do ohřevu. Spotřebováno musí být nejdéle do 8 hodin od vyskladnění z mrazicího zařízení.

(4) Ohřev mateřského mléka se provádí šetrně do teploty +37 stupňů C. K rozmrazení ani ohřevu se nesmí používat mikrovlnné zařízení.

(5) Při distribuci mateřského mléka nesmí jeho teplota překročit +8 stupňů C. K transportu lze použít jen přenosné chladicí boxy.

(6) Mateřské mléko jednou rozmrazené nebo nespotřebované ve stanovené lhůtě se nesmí znovu zmrazovat a ani dále použít pro výživu kojenců.

§ 48

Podmínky podání tekuté výživy ústy a výživy aplikované gastrickou sondou

(1) Tekutou výživu podávanou ústy a výživu aplikovanou gastrickou sterilní sondou je nutno připravovat na samostatném pracovišti stavebně odděleném od jiných provozů.

(2) Tekutá výživa pro podávání ústy se připravuje a podává zásadně čerstvá ihned po dohotovení. Vztahují se na ni požadavky stanovené v § 15 až 18.

¹⁶⁾ Vyhláška č. 295/1997 Sb., o hygienických požadavcích na prodej potravin a rozsah vybavení prodejny.

(3) Tekutou nutričně definovanou výživu určenou k aplikaci gastrickou sterilní sondou je nutno po výrobě naplnit do sterilních obalů a konzervovat varem 30 minut, dále rychle zchladit na teplotu do +2 stupňů C do 60 minut a skladovat při této teplotě nejdéle 5 dnů. Výživu je možné také zmrazit na teplotu nejméně -18 stupňů C a skladovat ji při této teplotě nejdéle 30 dnů ode dne výroby. Obaly musí být označeny datem výroby a datem spotřeby.

Oddíl 5

Zásady provozní a osobní hygieny při výrobě a uvádění potravin do oběhu, ve stravovacích službách a pro ostatní činnosti epidemiologicky závažné

§ 49

(1) Pro výkon činností epidemiologicky závažných při výrobě a oběhu potravin a ve stravovacích službách se stanoví tyto zásady provozní hygieny:

- a) náčiní, nádobí, pracovní plochy, strojně technologické zařízení, přepravní obaly a rozvozní prostředky musí být udržovány v čistotě a v takovém stavu, aby nedocházelo k ohrožování jakosti a zdravotní nezávadnosti potravin a pokrmů;
- b) úklid všech pracovišť a prostor se provádí průběžně za použití mycích, popřípadě dezinfekčních prostředků podle povahy technologického procesu a zpracovávaných potravin a návodu výrobce;
- c) hygienická zařízení, zejména záchody, musí být udržována v čistotě a provozuschopném stavu;
- d) pomůcky a prostředky určené k hrubému úklidu je třeba používat takto označené či barevně odlišené a ukládat je odděleně od pomůcek na čištění pracovních ploch a zařízení přicházejících do přímého styku s potravinami a pokrmy;
- e) musí být prováděna likvidace organického a anorganického odpadu;
- f) předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti nelze přechovávat v provozovně včetně jiného zařízení stravovacích služeb;
- g) preventivně je nutno působit k zamezení výskytu hmyzu a hlodavců a průběžně musí být prováděna běžná ochranná dezinfekce, dezinfekce a deratizace;
- h) do zázemí provozovny, prodejny a do výroby nelze připustit vstup nepovolaných osob a zvířat. Do konzumační části provozovny a do prodejny mohou vstupovat vodící psi doprovázející nevidomé osoby. Vstup psů do konzumační místnosti provozovny, která poskytuje služby v rámci hostinské živnosti, je možný jen se souhlasem provozovatele;

- i) osobní věci, občanský oděv a obuv lze odkládat pouze v šatně nebo ve vyčleněném prostoru;
- j) pro úklid lze používat jen takové mycí, čisticí a dezinfekční prostředky, které jsou určeny pro potravinářství;
- k) potraviny a pokrmy zaměstnanců lze skladovat jen v samostatném a označeném chladicím nebo mrazicím zařízení, které se umísťuje mimo provoz výroby, přípravy a oběhu potravin nebo pokrmů (například v kanceláři, denní místnosti nebo šatně);
- l) v místnostech, kde se skladují, vyrábějí, připravují a vydávají potraviny a pokrmy a myje nádobí, nelze kouřit.

(2) Pro stravovací služby se stanoví tyto další zásady provozní hygieny:

- a) v provozovně musí být dodržován oddělený režim mytí stolního a provozního nádobí, přepravních obalů a rozvozních prostředků;
- b) na infekčních odděleních zdravotnických zařízení a v dalších zařízeních, vyžaduje-li to charakter jejich provozu, se nádobí, náčiní a přepravní obaly před mytím dezinfikují.

(3) Pro výrobu potravin a uvádění potravin do oběhu se stanoví tyto další zásady provozní hygieny:

- a) při výrobě a prodeji potravin musí být zajištěno oddělené mytí provozního nádobí, vozíků, přepravek a dalších zařízení od přepravních obalů a vratných obalů, cisteren, sudů a kontejnerů;
- b) musí být zajištěn prostor pro mytí a případnou dezinfekci rozvozních prostředků a přepravních prostor.

§ 50

Pro výkon činností epidemiologicky závažných při výrobě a uvádění potravin do oběhu a ve stravovacích službách se stanoví tyto zásady osobní hygieny:

- a) je nutno pečovat o tělesnou čistotu a před započítím vlastní práce, při přechodu z nečisté práce na čistou (například úklid, hrubá příprava), po použití záchodu, po manipulaci s odpady a při každém znečištění je nutno si umýt ruce v teplé vodě s použitím vhodného mycího (případně dezinfekčního) prostředku;
- b) je nutno nosit osobní ochranné prostředky, zejména pracovní oděv, pracovní obuv a pokrývku hlavy při výrobě potravin. Pracovní oděv musí být udržován v čistotě a podle potřeby měněn v průběhu směny. Při pracovní činnosti vyžadující vysoký stupeň čistoty (například plnění tablet, gastrónadob, kompletace zchlazených a zmrazených pokrmů, příprava kojenecké stravy) musí být používány jednorázové ochranné rukavice a ústní rouška;

- c) nelze opouštět provozovnu v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a v pracovní obuvi;
- d) je nutno zdržet se jakéhokoli nehygienického chování na pracovišti (například konzumace jídla, kouření, úpravy vlasů a nehtů);
- e) je nutno mít na ruku krátce ostříhané a čisté nehty a ruce bez ozdobných předmětů;
- f) použitý pracovní oděv, jakož i občanský oděv je nutno ukládat na místo k tomu vyčleněné; pracovní oděv a občanský oděv se ukládají odděleně.

§ 51

(1) Při výrobě kosmetických prostředků, v provozovnách holičství, kadeřnictví, pedikúry, manikúry a v provozovnách, ve kterých se používají speciální přístroje (například solária, myostimulátory) k péči o tělo, v kosmetických masérských, regeneračních a rekondičních službách platí tyto zásady provozní hygieny:

- a) prostory a inventář na pracovišti je nutno udržovat v takovém stavu, aby nedošlo k ohrožení zdraví osob a úrovně poskytovaných služeb;
- b) je nutno provádět průběžně účinnou ochrannou dezinfekci, dezinfekci a deratizaci provozovny, pracovních ploch, technologického a strojního zařízení a přístrojů;
- c) pomůcky a prostředky určené k hrubému úklidu se označí, používají a ukládají odděleně od pomůcek na čištění pracovních ploch a zařízení;
- d) je nutno likvidovat organický a anorganický odpad;
- e) v provozovně nelze přechovávat předměty zaměstnanců nesouvisející s výkonem práce;
- f) je nutno zamezit vstupu nepovolaných osob a zvířat do zázemí provozovny a zamezit vstupu zvířat, s výjimkou vodících psů nevidomých osob, do provozovny;
- g) osobní věci, občanský oděv a obuv zaměstnanců lze odkládat pouze v šatně nebo ve vyčleněném prostoru;
- h) v provozovnách nelze kouřit.

(2) Pro ostatní činnosti epidemiologicky závažné, s výjimkou výroby kosmetiky, se stanoví tyto zásady provozní hygieny:

- a) čisté prádlo se ukládá odděleně od použitého prádla;
- b) použité prádlo se ukládá ve vyčleněném větracím prostoru, stavebně odděleném od prostoru, kde se pečuje o tělo zákazníka, a to v nepropustných a uzavíratelných obalech, které, pokud je

nelze prát, vyvářet a žehlit, musí být omyvatelné a dezinfikovatelné nebo na jedno použití;

- c) úklid a čištění provozovny se musí provádět nejméně jednou denně navlhko, jinak vždy po znečištění;
- d) odpad nesmí být hromaděn v provozovně;
- e) během poskytované služby musí být v provozovnách holičství, kadeřnictví, pedikúry, manikúry a kosmetických služeb chráněn oděv spotřebitele čistou rouškou;
- f) pro každého spotřebitele musí být použito vždy čisté prádlo;
- g) při náhodné kontaminaci pokožky zaměstnance nebo spotřebitele biologickým materiálem (zejména krví) musí být provedena dezinfekce kontaminovaného místa dezinfekčním přípravkem s virucidním účinkem;
- h) použité nástroje a pomůcky po každém spotřebiteli musí být řádně mechanicky očištěny, omyty horkou vodou s přídavkem saponátu, osušeny, dezinfikovány a opláchnuty pitnou vodou, a pokud dojde k jejich znečištění biologickým materiálem, dezinfikovány před čištěním dezinfekčním přípravkem s virucidním účinkem a poté mechanicky očištěny;
- i) nástroje, jimiž lze porušit integritu kůže, (například depilační jehly, skalpely, pinzety) musí být pro každého spotřebitele sterilní; způsob sterilizace stanoví příloha č. 7;
- j) umyvadla, vaničky nebo mísy k umývání musí být pro každého spotřebitele čisté a dezinfikované;
- k) použité pomůcky pro jedno použití musí být ihned likvidovány zdravotně nezávadným způsobem;
- l) odpad kontaminovaný biologickým materiálem a ostré předměty musí být na místě vzniku ukládaný odděleně.¹⁷⁾

§ 52

Při ostatních činnostech epidemiologicky závažných musí být dodrženy tyto zásady osobní hygieny:

- a) je nutno pečovat o tělesnou čistotu, před a po každém poskytnutí služby, při přechodu z nečisté práce na čistou (například úklid), po použití záchodu, po manipulaci s odpady a při každém znečištění je nutno umýt ruce v teplé vodě s použitím vhodného mycího (případně dezinfekčního) prostředku;
- b) po celou provozní dobu je nutno nosit funkční a čistý pracovní oděv světlé barvy a vhodnou obuv; v provozovnách péče o tělo, kde dochází

¹⁷⁾ Zákon č. 125/1997 Sb., o odpadech, ve znění zákonů č. 167/1998 Sb., č. 352/1999 Sb., č. 37/2000 Sb. a č. 132/2000 Sb.

- k porušení integrity kůže, je nutno nosit i pokrývku hlavy; ochranný oděv musí být udržován v čistotě a podle potřeby je nutno jej měnit v průběhu směny; při pracovní činnosti vyžadující vysoký stupeň čistoty se používají ochranné rukavice. Používané osobní ochranné prostředky musí odpovídat prováděné pracovní činnosti, musí být čisté a bezpečné pro zdraví osob;
- c) nelze opouštět provozovnu v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a v pracovní obuvi;
 - d) je nutno zdržet se jakéhokoliv nehygienického chování na pracovišti (například konzumace jídla, kouření);
 - e) použitý pracovní oděv se ukládá na místo k tomu vyčleněné; pracovní oděv a občanský oděv se ukládá odděleně.

Oddíl 6

Závěrečná ustanovení

§ 53

Zrušují se:

1. směrnice Ministerstva zdravotnictví ČSR – hlavního hygienika ČSR o hygienických požadavcích

na výrobu, skladování, přepravu a podávání zmrazených a zchlazených hotových pokrmů pro společné stravování, uveřejněná pod č. 54/1980 ve sbírce Hygienické předpisy a oznámená v částce 3/1980 Sb.,

2. směrnice Ministerstva zdravotnictví ČSR – hlavního hygienika ČSR o hygienických požadavcích na zřizování a provoz zařízení společného stravování, uveřejněná pod č. 72/1987 ve sbírce Hygienické předpisy a oznámená v částce 9/1987 Sb.,
3. směrnice Ministerstva zdravotnictví – hlavního hygienika ČSR pro dozor na výrobu a oběh poživatin a předmětů běžného užívání a pro odběr vzorků těchto výrobků ke zkoumání, uveřejněná pod č. 25/1961 ve sbírce Hygienické předpisy a oznámená v částce 26/1987 Sb.,
4. směrnice Ministerstva zdravotnictví ČSR – hlavního hygienika ČSR o omezení podávání potravin z tepelně nezpracovaných vajec, uveřejněná pod č. 26/1966 ve Věstníku Ministerstva zdravotnictví a oznámená v částce 26/1987 Sb.

§ 54

Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem vyhlášení.

Ministr:

prof. MUDr. Fišer, CSc. v. r.

Příloha č. 1 k vyhlášce č. 107/2001 Sb.

Požadavky na členění provozovny a jiných zařízení stravovacích služeb

Pracovní úsek	Jiná zařízení stravovacích služeb podle § 2 písm. c)	Výroba a příprava pokrmů s denní kapacitou do 100 pokrmů	Výroba a příprava pokrmů s denní kapacitou do 500 pokrmů	Výroba a příprava pokrmů s denní kapacitou nad 500 pokrmů
Hrubá přípravná zeleniny a brambor	O	S	S	S
Čistá přípravná zeleniny (např. zeleninové saláty)	P	PÚ	PÚ	S
Přípravná ovoce *	P	PÚ	PÚ	PÚ
Přípravná masa	PÚ	PÚ	S	S
Přípravná ryb	O	PÚ	PÚ nebo S*	PÚ nebo S*
Přípravná zvěřiny **	O	S	S	S
Přípravná pro vytloukání vajec	O	PÚ	PÚ nebo S*	PÚ nebo S*
Studená kuchyně	PÚ	PÚ	PÚ	PÚ nebo S+
Teplá kuchyně	PÚ	S	S	S
Dietní kuchyně	O	PÚ	PÚ nebo S +	PÚ nebo S +
Přípravná cukrářských výrobků - studená dílna (plnění, zdobení)	PÚ	PÚ	S	S
Přípravná těst, moučných pokrmů	PÚ	PÚ	PÚ	PÚ nebo S+
Umývárna stolního nádobí	P	P nebo S	S	S
Umývárna provozního nádobí	PÚ	PÚ	PÚ nebo S*	PÚ nebo S+
Umývárna transportního nádobí	P	S	S	S

Použité symboly:

- S - stavebně odděleny
- P - provozně odděleny, například polopříčkou, prokládacím regálem, nikou
- PÚ - pracovní úsek (vyčleněná pracovní linka; jde-li o mytí nádobí nebo vyžaduje-li to charakter činnosti nebo prevence křížení potravin a pokrmů při zpracování musí být vybavena tekoucí teplou a studenou pitnou vodou)
- O - není výrobní činnost ani sortiment
- * - přípravná se stavebně odděluje při denním používání předmětných potravin
- + - stavebně se odděluje při nedostatečné prostorové kapacitě kuchyně nebo při celodenním provozu nebo jde-li o pracoviště s nároky na sníženou teplotu (§ 9 odst. 4)
- ** - Samostatná přípravná pro stahování, škubání a bourání srstnaté a pernaté zvěře se zřizuje v případě, že zvěřina je dodávána do provozovny v kůži.

Příloha č. 2 k vyhlášce č. 107/2001 Sb.

Požadavky na mikroklimatické podmínky pracovišť**ČÁST A****Požadavky na mikroklimatické podmínky pracovišť**

Tabulka č.1: Třídy práce podle celkového (brutto) průměrného minutového energetického výdeje M ($W \cdot m^{-2}$) na efektivní dobu práce

Třída práce	Činnost	M ($W \cdot m^{-2}$)
I	Sezení s mírnou aktivitou, uvolněné stání (kancelářské práce, práce v pokladně)	≤ 80
IIa	Činnost vstoje nebo při chůzi spojená s přenášením lehkých břemen nebo překonáváním malých odporů (vaření, výdej a kompletace pokrmů, práce v sedě s pohybem obou paží – např. obsluha technologického zařízení)	81 až 105
IIb	Činnost spojená s přenášením středně těžkých břemen (výdej při silné frekvenci strávníků, rozvozci pokrmů, mytí nádobí)	106 až 130
III	Práce především vstoje, občas v předklonu, chůze, zapojení obou paží (přenášením břemen do 15 kg, řezníci, pekaři, skladníci, kuchaři, běžný úklid)	131 až 160

Na uzavřených pracovištích musí být zajištěny hodnoty mikroklimatických podmínek uvedené v tab. č. 2 a č. 3. Na pracovištích třídy I. a II.a, musí být dále dodrženy tyto požadavky:

- rozdíly teplot vzduchu mezi úrovní hlavy a kotníků nesmí být větší než $3\text{ }^{\circ}\text{C}$,
- asymetrie radiální teploty od oken nebo jiných chladných svislých povrchů nesmí být větší než $10\text{ }^{\circ}\text{C}$,
- asymetrie radiální teploty od teplého stropu nebo jiných vodorovných povrchů nesmí být větší než $5\text{ }^{\circ}\text{C}$,
- intenzita osálení hlavy nesmí být větší než $200\text{ W} \cdot \text{m}^{-2}$,
- teplota povrchu podlahy musí být v rozmezí 19 až $28\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Tabulka č. 2: Rozmezí přípustných tepelně vlhkostních podmínek pro chladné období roku - třívrstvý oděv, tepelný odpor oděvu $R = 1$ clo

Třída práce	Operativní teplota t_0 ($^{\circ}\text{C}$)*	Rychlost proudění vzduchu v_a ($\text{m} \cdot \text{s}^{-1}$)	Relativní vlhkost vzduchu rh (%)
I	18 – 24	$\leq 0,1$	30 - 70
IIa	13 – 21	0,1 - 0,2	
IIb	9 – 18	0,2 - 0,3	
III	7 – 17	0,2 - 0,3	

* t_0 stanovena pro 50 % relativní vlhkosti

Tabulka č. 3: Rozmezí přípustných tepelně vlhkostních podmínek pro teplé období roku - jednovrstvý až dvouvrstvý oděv, tepelný odpor oděvu $R = 0,5$ až $0,75$ clo

Třída práce	Operativní teplota t_o (°C)*	Rychlost proudění Vzduchu v_a (m.s ⁻¹)	Relativní vlhkost vzduchu rh (%)
I	20 – 28	0,1 - 0,2	30 - 70
IIa	16 – 27	0,2 - 0,3	
IIb	14 – 26	0,2 - 0,3	
III	9 - 26	0,2 - 0,3	

* t_o stanovena pro 50 % relativní vlhkosti

Operativní teplota t_o (°C) je vypočtená hodnota. Je to jednotná teplota uzavřeného černého prostoru, ve kterém by tělo sdílelo radiací a konvekcí stejně tepla, jako ve skutečném teplotně nehomogenním prostředí.

Při známé střední radiační teplotě t_r (°C) (účinné teplotě okolních ploch) a teplotě vzduchu t_a (°C) se určí z výrazu:

$$t_o = t_r + A (t_a - t_r),$$

kde A je funkcí rychlosti proudění vzduchu podle tab.č.4.

Tabulka č. 4: Závislost koeficientu A pro výpočet operativní teploty t_o na rychlosti proudění vzduchu v_a (m.s⁻¹)

v_a (m.s ⁻¹)	0,2	0,3	0,4	0,6	0,8	1,0
A (-)	0,50	0,53	0,60	0,65	0,70	0,75

Při rychlostech proudění vzduchu menších než $0,2$ m.s⁻¹ lze nahradit operativní teplotu výslednou teplotou kulového teploměru t_g (°C). Při jiných rychlostech proudění v_a (m.s⁻¹) lze střední radiační teplotu t_r (°C) pro výpočet operativní teploty t_o (°C) stanovit ze vztahu:

$$t_r = [(t_g + 273)^4 + 2,9 \cdot 10^8 \cdot v_a^{0,6} (t_g - t_a)]^{1/4} - 273$$

kde t_g - výsledná teplota kulového teploměru ϕ 0,10 m (°C)

t_a - teplota vzduchu (°C)

v_a - rychlost proudění vzduchu (m.s⁻¹)

nebo ze vztahu:

$$t_r = [(t_g + 273)^4 + 2,5 \cdot 10^8 \cdot v_a^{0,6} (t_g - t_a)]^{1/4} - 273$$

kde t_g - výsledná teplota kulového teploměru ϕ 0,15 m (°C)

t_a - teplota vzduchu (°C)

v_a - rychlost proudění vzduchu (m.s⁻¹)

Požadavky na přirozené větrání pracovišť provozoven s výjimkou jiných zařízení

- 1) Požadavky na minimální plochy větracích otvorů pro přirozené větrání jsou stanoveny z uspořádání větracích otvorů a druhu větraného prostoru.

Druh větrání	světlá výška H (m)	max. hloubka místnosti vyjádřená sv. výškou*)	Celková plocha přívodních a odvodních otvorů na 1 m ² podlahové plochy (cm ² /m ²)		
			A	B	C
I	< 4	2,5 x H	200	350	500
II			120	200	300
III		5 x H	80	140	200
IV			80	140	200

*) U systémů větrání II., III. a IV. platí údaj o maximální hloubce místnosti pro vzdálenost mezi vnější stěnou a větracími otvory v šachtě nebo stropu. Pro místnosti o výšce větší než 4 m se počítá H = 4 m.

Římské číslice I. až IV. označují větrání podle uspořádání větracích otvorů:

- I je větrání s otvorem nebo s otvory na vnější stěně pro přívod i odvod vzduchu, předpokládaná rychlost proudění v otvorech 0,08 m/s.
- II je větrání příčné s větracími otvory v protilehlých stěnách, nebo na vnější stěně a ve stropě, plochy otvorů pro přívod a odvod vzduchu se sčítají, rychlost proudění v otvorech se předpokládá 0,14 m/s. Poměr ploch otvorů v protilehlých stěnách musí být v rozmezí 1 : 1 až 3 : 2.
- III je větrání příčné s větracími otvory na vnější stěně a šachtou u protilehlé stěny, rozměry uvedené v tabulce se vztahují na šachty o průřezu min. 80 cm² a výšky 4 m a rychlost proudění v otvorech 0,21 m/s,
- IV je větrání příčné se střešními nástavci (světlíky, deflektory, větrací hlavice), předpokládaná rychlost proudění v otvorech 0,21 m/s.

Písmena A až C označují:

- A - pracoviště s pracovními místy s převahou práce vsedě
- B - pracoviště s převahou práce ve stoje a v chůzi, například kuchyně, přípravny, umyvárny apod.
- C - pracoviště s prací vsedě nebo ve stoje, s výskytem pachů např. ze smažení či zpracovávaných potravin a pracoviště s těžkou fyzickou prací.
- 2) Větrací otvory musí být nastavitelné, otevíratelné s možností ovládní.
- 3) Při použití posilujících ventilátorů mohou být průřezy pro odvod a přívod vzduchu zmenšeny, nejvýše však na polovinu.

ČÁST B

Požadavky na nucené větrání

1. Minimální množství venkovního vzduchu přiváděného na pracoviště musí být:

50 m³/h na osobu pro práci převážně vsedě,

70 m³/h na osobu pro práci převážně ve stoje a v chůzi,

90 m³/h na osobu při těžké fyzické práci.

Tato minimální množství venkovního větracího vzduchu musí být dále zvýšena při další zátěži větraného prostoru, např. teplem, pachy, kouřením. V místnostech, kde je povoleno kouření se zvyšuje množství větracího vzduchu o 10 m³/h na osobu. Celkové množství větracího vzduchu se určuje podle nejvyššího počtu osob současně užívajících prostor.

2. Pro pracovní prostory s přístupem veřejnosti (například konzumační a prodejní prostory) se zvyšuje množství přiváděného vzduchu úměrně předpokládané zátěži 0,2 – 0,3 osoby/m² podlahové plochy.
3. Při venkovních teplotách vyšších než 26 °C a nižších než 0 °C může být množství čerstvého větracího vzduchu zmenšeno, nejvýše však na polovinu množství uvedeného v bodu 1.
4. Proudění vzduchu na pracovištích musí být řešeno tak, aby bylo zabezpečeno dobré provětrání pracovišť. Proudění vzduchu nesmí přispívat k šíření škodlivin v provozu.
5. Pokud je na pracovišti požadováno nucené větrání, musí být přiváděný vzduch filtrován a v zimě ohříván.

Oběhový vzduch musí být vyčištěn tak, aby zpětný vzduch přiváděný na pracoviště neobsahoval chemické látky nebo aerosoly v koncentraci vyšší než 5 % jejich přípustného expozičního limitu. Při použití teplovzdušného větrání a klimatizace nesmí podíl venkovního vzduchu poklesnout pod 15 % celkového množství přiváděného vzduchu. Přitom musí být dodrženy požadavky na minimální množství přiváděného venkovního vzduchu podle bodu 1.

ČÁST C

Prostorové požadavky na klimatizovaná pracoviště (pracoviště s umělým ovzduším)

1. Volná podlahová plocha pro jednoho zaměstnance musí být minimálně 5 m² (mimo zařízení a spojovací cesty)
2. Prostory o celkové podlahové ploše menší než 50 m² musí mít, pokud to technologie nevyklučuje, zrakové spojení s prostorami sousedními okny, průhledy a pod..
3. Světlá výška musí být
 - při ploše méně než 100 m² nejméně 3,00 m
 - při ploše méně než 2000 m² nejméně 3,50 m
 - při ploše více než 2000 m² nejméně 4,50 m
4. Výšky uvedené v předchozím odstavci mohou být v prodejních prostorách, kancelářích a jiných pracovních prostorách, ve kterých je vykonávána lehká práce nebo práce vsedě, sníženy o 0,25 m za předpokladu, že bude vyloučeno oslňování zaměstnanců osvětlovacími tělesy. Světlá výška však nesmí být nižší než 3 m.
5. Na jednoho zaměstnance musí připadnout nejméně:
 - 20 m³ vzdušného prostoru při práci vykonávané v sedě,
 - 25 m³ vzdušného prostoru při práci vykonávané ve stoje,
 - 30 m³ vzdušného prostoru při těžké tělesné práci.Stanovený vzdušný prostor nesmí být zmenšen stabilním provozním, nebo vzduchotechnickým zařízením.
6. Uvedené požadavky se nevztahují na ovládací stanoviště a kabiny strojního zařízení, boxy pokladen a podobná zařízení.

Příloha č. 3 k vyhlášce č. 107/2001 Sb.

**Požadavky na teploty a lhůty pro uchovávání polotovarů, rozpracovaných pokrmů
a pokrmů včetně cukrářských výrobků**

Potravina, pokrm	Způsob užití	Max. teplota (°C) - - Lhůta uchování (h)			* Poznámka
		do +4 °C	do +8 °C	do +2 °C šokově zchlazené	
nespotřebovaný obsah konzerv po otevření * (například ovoce, zelenina, protlaky, houby, olejovky, šprotky, losos)	TZ	48 h	0	0	* neskladovat v plechu, náhradní uzavíratelný obal (sklo, nerez, plast) Paštiky a masové konzervy po otevření se neskladují. Lhůty se nevztahují na kaviár.
	SK	24 h	0	0	
	CV	24 h	0	0	
originální obaly majonéz, stud. omáčky, dresinky – po otevření	SK	48 h	0	0	Uvádí-li výrobce na obalu dobu spotřeby po otevření, pak platí tato lhůta(zák.č.306/2000 Sb.)
Polotovary					
maso krájené, plněné, mleté	TZ	3 h	0	24 h*	* balené, označené
naložené maso (např. zvěřina) špízy, maso ke grilování	TZ	24 h ⁺ až 48 hod	0	72 h*	* balené, označené a kde to technologie umožňuje + jde-li o kulinářský požadavek
obalovaná masa, drůbež, ryby, sýry, zelenina, houby	TZ	3 h	0 h	24 h *	* balené, označené
očištěná krájená zelenina	TZ	6 h	3 h	72 h*	* balená, vakuovaná nebo s řízenou atmosférou označená
„cukrářská“ těsta	TZ	24 h	12 h	72 h*	* balená, označená
Litá těsta na bramboráky, palačinky , lívance apod.	TZ	1 h	0	0	
formovaná těsta, případně zdobená (pizza, bramborák)	TZ	0	0	72 h*	* balené, označené
knedlíky plněné(ovocné a masové)	TZ	3 h	0	72 h*	* balené, označené
Rozpracované pokrmy					
studené kuchyně pokrmy ochucené, plněné, v agaru	SK	24 h	0	0	
nakládané sýry, uzeniny apod.	SK	48 h až 72 h	0	0	
zelenina očištěná, omytá, okrájená, určená na saláty, přízdobu	SK	3 h	0	72 h*	* balená, vakuová nebo s řízenou atmosférou, označená

Potravina, pokrm	Způsob užití	Max. teplota (°C) - - Lhůta uchování (h)			* Poznámka
		do +4 °C	do +8 °C	do +2 °C šokově zchladené	
vařené těstoviny, rýže, brambory, luštěniny, vejce pro další zpracování	SK, TZ	12 h ⁺	0	24 h	+ šokově zchladené
<u>Teplé kuchyně</u> - čisté polévkové vývary	TZ	24 h	0	72 h*	* balená, označená
Tepelně oprac. masa z více než 50 % (předpečená, restovaná)	TZ	24 h*,+	0	72 h*	* balená, označená + šokově zchladené
Rozpracované cukrářské výrobky					
Plněné korpusy, potahované polevou, agarem apod	CV	24 h	0	0	
Krémy, polevy, náplně	CV	24 h	0	0	
Pokrm					
<u>Teplé pokrmy</u> maso pečené, vařené, dušené v celku, smažené pokrmy	SK	24 h+	0	48 h*	* balené, označené + šokově zchladené
<u>Teplé a studené pokrmy</u> Polévky, omáčky (např. ovocné), zeleninové a obilné pokrm (karbanátky, sekaná)	SK ♣	24 h+	0	48 h *	* balené, označené + šokově zchladené ♣ možnost mikrovlnového ohřevu
<u>Studené pokrmy</u> kusové (chlebičky, bagety, chleby, mísy)	SK	6 h	0	72 h*	* balené bagety, chleby
Saláty - zeleninové, luštěninové, těstovinové, ovocné, rybí a ost.	SK	12 h	0	0	
Krémy, pěny, pomazánky, drezinky (vlastní výroby)	SK	12 h	0	0	
nakládané sýry, uzeniny apod. vlastní výroby, po otevření	SK	48 h	0	0	
Cukrářské výrobky					
<u>Zdobené, plněné</u> - krémy a náplněmi - šlehačkou	CV CV	24 h 12 h	12 h 0	48 h * 48 h *	* zchladené speciality

Vysvětlivky: TZ – tepelné zpracování
SK – studená kuchyně
CV – cukrářský výrobek

Mikrobiologické požadavky na pokrmy

ČÁST 1

Mikrobiologické požadavky na pokrmy, způsob jejich kontroly a hodnocení

1. Veškeré potraviny, suroviny a látky používané k přípravě pokrmů musí po stránce mikrobiologické odpovídat zvláštnímu právnímu předpisu.¹⁸⁾ Pro účely hodnocení pokrmů z mikrobiologického hlediska se rozlišují jednak tolerované hodnoty, jednak nejvyšší mezní hodnoty.
2. a) Tolerované hodnoty (tolerovatelné limity) specifikují pro vyjmenované skupiny pokrmů včetně nápojů rozsah mikrobiologického zkoušení, a to výčtem mikroorganismů a jejich skupin uvedených v části 2 přílohy. Tato hodnota specifikuje ještě přijatelnou míru rizika. Tolerované hodnoty jsou stanoveny pro pokrmy vyrobené ze zdravotně nezávadných potravin za dodržení správné výrobní praxe.

b) Tolerované hodnoty platí po celou dobu použitelnosti pokrmů, které jsou stanoveny touto vyhláškou, případně výrobcem.
3. V případech s epidemiologickou souvislostí, včetně podezření na vznik alimentárních onemocnění, nebo jde-li o stížnost spotřebitele, se mikrobiologické zkoušení zaměřuje na cíleně vybrané mikroorganismy působící onemocnění z potravin a pokrmů uvedené v části 3 této přílohy v tabulce 1 a/nebo na bakteriální toxiny a mykotoxiny, uvedené v části 3 této přílohy v tabulce 2, popřípadě na další mikroorganismy a jejich metabolity, které mohou ohrozit lidské zdraví.
4. a) Vzorkování pokrmů se provádí při běžném dozoru náhodným výběrem jednoho vzorku ze vzorkovaného celku. Vzorkovaným celkem se rozumí celkové vyrobené množství určitého pokrmu. Náhodným výběrem se rozumí výběr, při kterém libovolný vzorek vzorkovaného celku má stejnou pravděpodobnost, že bude vybrán.

b) V případech s epidemiologickou souvislostí a při haváriích se vzorky odebírají výběrem záměrným, kterým se rozumí výběr, do něhož jsou zahrnuty vzorky s určitým záměrem, a pravděpodobnost, že libovolný vzorek vzorkovaného celku bude vybrán, není stejná.

c) Za vzorek se považuje:
 - porce podávaná v originální misce, na tácku, v kelímku, na talíři či jinak,
 - u kusových výrobků charakteru pokrmu množství o hmotnosti 100 g až 150 g,
 - v ostatních případech množství pokrmu o hmotnosti 100 g až 150 g nebo 100 ml až 150 ml.U vícesložkových pokrmů lze jako jeden vzorek odebrat všechny jeho jednotlivé

¹⁸⁾ Vyhláška č. 294/1997 Sb., o mikrobiologických požadavcích na potraviny, způsobu jejich kontroly a hodnocení, ve znění pozdějších předpisů.

součástí v tom poměru, v jakém jsou v pokrmu zastoupeny, nebo lze odebrat jeho jednotlivé součásti jako samostatné vzorky.

V případech s epidemiologickou souvislostí se provádí cílený odběr vzorků, zejména se odděleně vzorkují jednotlivé součásti pokrmu, suroviny, rozpracované pokrmy, polotovary použité k výrobě či přípravě pokrmu. Cílený odběr se zaměří tak, aby co nejlépe přispěl k objasnění příčin případu. Předpokládá-li se potřeba pozdějšího vyšetření na přítomnost bakteriálních toxinů, odebere se vzorku větší množství než je výše uvedeno, v laboratoři se část vzorku k tomuto vyšetření oddělí a zmrazí při -18 až -26 °C. Takový vzorek se uchovává při uvedené teplotě nejdéle 1 měsíc.

- d) Všeobecné podmínky vzorkování stanoví ČSN ISO 7218 Mikrobiologie potravin a krmiv -Všeobecné pokyny pro mikrobiologické zkoušení (56 0103) a touto českou technickou normou nezrušené články ČSN 56 0080 Potravinářské výroby - Způsob odběru vzorků pro mikrobiologické zkoušení.

5. Způsob vyjádření mikrobiologických požadavků:

Množství mikroorganismů se vyjadřuje v řádech, popřípadě součinem čísla 5 (2) a čísla 10 v příslušné mocnině, v l g nebo v l ml vzorku nebo údajem "méně než" s uvedením čísla, rovněž v l g nebo l ml vzorku. Například 10^5 značí množství $1 \cdot 10^5$ mikroorganismů v l g nebo v l ml vzorku, $5 \cdot 10^3$ značí množství $5 \cdot 10^3$ mikroorganismů v l g nebo v l ml vzorku, méně než 10 značí méně než 10 mikroorganismů v l g nebo l ml vzorku.

Požadavek „méně než“ (<) značí, že mikroorganismy při použité metodě vyšetření nejsou zjištěny, tj. je vyjádřením meze detekce metody.

Požadavek nepřítomnosti mikroorganismů v určitém objemu nebo hmotnosti vzorku se vyjadřuje jako zlomek, v jehož čitateli je nula a ve jmenovateli objem nebo hmotnost vzorku určené ke zkoušení. Například 0/25 značí požadavek nepřítomnosti mikroorganismů v 25 g nebo v 25 ml vzorku.

ČÁST 2

Tolerované hodnoty pro vyjmenované skupiny pokrmů a nápojů a rozsah mikrobiologického zkoušení

1 Pokrmy určené k přímé spotřebě

1.1 Pokrmy připravené bez tepelné úpravy a/nebo chemické konzervace

1.1.1 Pokrmy upravené z potravin nebo surovin rostlinného původu například omytím, očištěním, zbavením slupky, sušením na vzduchu, rozkrájením, nastroháním, rozmělněním a tím způsobilé k přímé spotřebě bez tepelné úpravy nebo bez chemické konzervace (*například ovocné, zeleninové saláty, pokrmy z obilovin, luštěnin nebo semen*)

Mikroorganismus	Tolerované hodnoty v gramu nebo ml vzorku	Nejvyšší mezní hodnoty v gramu nebo ml vzorku
Celkový počet mikroorganismů	10^6	10^8
Escherichia coli	10^2	10^4
Koliformní bakterie	10^3	10^5
Salmonella	0/25	Viz část 3 tabulka č. 1
Listeria monocytogenes	0/25	Viz část 3 tabulka č. 1
Koagulázopozitivní stafylokoky	10^2	Viz část 3 tabulka č. 1
Bacillus cereus	$5 \cdot 10^3$	Viz část 3 tabulka č. 1
Kvasinky	10^5	10^6

1.1.2 Pokrmy z potravin a surovin převážně živočišného původu (*například pokrmy z tepelně neopracovaných mas včetně masa ryb, měkkýšů, koryšů a hlavonožců*)

Mikroorganismus	Tolerované hodnoty v gramu nebo ml vzorku	Nejvyšší mezní hodnoty v gramu nebo ml vzorku
Escherichia coli	10^3	10^4
Salmonella	0/25	Viz část 3 tabulka č. 1
Campylobacter jejuni	0/25	Viz část 3 tabulka č. 1
Listeria monocytogenes	0/25	Viz část 3 tabulka č. 1
Vibrio parahaemolyticus *)	0/25	Viz část 3 tabulka č. 1
Koagulázopozitivní stafylokoky	10^3	Viz část 3 tabulka č. 1
Bacillus cereus	$5 \cdot 10^3$	Viz část 3 tabulka č. 1
Kvasinky	10^4	10^6

*) Sleduje se pouze u ryb, měkkýšů, koryšů a hlavonožců z vod tropických a subtropických pásem.

1.1.3 Studené pokrmy připravované z potravin rostlinného a živočišného původu (*například saláty s majonézou i bez majonézy, studené mísy, obložené chlebičky a plněné bagety, pomazánky, pěny, výrobky v aspiku, nakládané uzeniny, nakládané sýry*)

Mikroorganismus	Tolerované hodnoty v gramu nebo ml vzorku	Nejvyšší mezní hodnoty v gramu nebo ml vzorku
Celkový počet mikroorganismů *)	$2 \cdot 10^5$	10^7
Koliformní bakterie **)	10^3	10^5
Escherichia coli	10^2	10^4
Salmonella	0/25	Viz část 3 tabulka č. 1
Koagulázopozitivní stafylokoky***)	10^2	Viz část 3 tabulka č. 1
Bacillus cereus	$5 \cdot 10^3$	Viz část 3 tabulka č. 1
Clostridium perfringens ****)	10^2	Viz část 3 tabulka č. 1
Kvasinky	$5 \cdot 10^4$	10^6

*) Nesleduje se u výrobků obsahujících potraviny s kulturní mikroflórou.

**) U výrobků s převažujícím obsahem zrajících sýrů se toleruje hodnota 10^4 .

***) U výrobků s přídavkem masa korýšů se tolerují hodnoty o jeden řád vyšší.

****) Sleduje se pouze u pasterovaných výrobků.

1.1.4 Cukrářské a pekařské výrobky s bílkovými, máslovými, tukovými, žloutkovými a pudinkovými krémy a náplněmi, punčové, s ovocem

Mikroorganismus	Tolerované hodnoty v gramu nebo ml vzorku	Nejvyšší mezní hodnoty v gramu nebo ml vzorku
Celkový počet mikroorganismů	$5 \cdot 10^5$	10^8
Koliformní bakterie	$5 \cdot 10^2$	10^4
Salmonella	0/25	Viz část 3 tabulka č. 1
Koagulázopozitivní stafylokoky	10^2	Viz část 3 tabulka č. 1
Kvasinky	$5 \cdot 10^4$	10^6
Plísňe*	10^2	**

*) U výrobků obsahujících jádroviny se toleruje hodnota o jeden řád vyšší.

**) Růst plísní nesmí být viditelný pouhým okem.

1.1.5 Cukrářské výrobky plněné a/nebo zdobené šlehačkovou náplní, smetanovými krémy, cukrářské speciality (například dezerty, pěny, zmrzlinové poháry, polevy, dorty z instantních přípravků (tepelně neopracované korpusy a náplně)

Mikroorganismus	Tolerované hodnoty v gramu nebo ml vzorku	Nejvyšší mezní hodnoty v gramu nebo ml vzorku
Celkový počet mikroorganismů ^{*)}	10^6	10^8
Koliformní bakterie	10^3	10^5
Salmonella	0/25	Viz část 3 tabulka č. 1
Koagulázopozitivní stafylokoky	10^2	Viz část 3 tabulka č. 1
Kvasinky	$5 \cdot 10^4$	10^6
Plísňe **	10^2	***

^{*)} Nesleduje se u výrobků s tvarem nebo jogurtem

^{**)} U výrobků obsahujících jádroviny se toleruje hodnota o jeden řád vyšší

^{***)} Růst plísni nesmí být viditelný pouhým okem.

1.1.6 Zmrzliny a mražené krémy

Mikroorganismus	Tolerované hodnoty v gramu nebo ml vzorku	Nejvyšší mezní hodnoty v gramu nebo ml vzorku
Celkový počet mikroorganismů ^{*)}	10^5	10^6
Koliformní bakterie	10^2	10^4
Salmonella	0/25	Viz část 3 tabulka č. 1
Koagulázopozitivní stafylokoky	<50	Viz část 3 tabulka č. 1

^{*)} Nesleduje se u výrobků s tvarem nebo jogurtem.

1.2. Pokrmy připravené z potravin tepelnou úpravou jako je vaření, pečení, smažení, fritování, mikrovlnný ohřev nebo smíchání s vroucí vodou a tím způsobilé k přímé spotřebě v teplém nebo studeném stavu včetně pokrmů zchlazených a zmrazených (například hotové pokrmy nebo jejich části ve stravovacích službách včetně pokrmů rychlého občerstvení jako hamburgery, palačinky, langoše, bramboráky, tousty, gyros)

Mikroorganismus	Tolerované hodnoty v gramu nebo ml vzorku	Nejvyšší mezní hodnoty v gramu nebo ml vzorku
Celkový počet mikroorganismů	10^4	10^6
Koliformní bakterie	$5 \cdot 10^2$	10^4
Salmonella	0/25	Viz část 3 tabulka č. 1
Koagulázopozitivní stafylokoky	10^2	Viz část 3 tabulka č. 1
Bacillus cereus	10^3	Viz část 3 tabulka č. 1
Plísňe *)	10^2	**

^{*)} Sleduje se u pokrmů zchlazených.

^{**)} Růst plísni nesmí být viditelný pouhým okem.

2 Nápoje

2.1 Výrobky z nápojových automatů, vířičů a přenosných nádob (například káva, čaj, nealkoholické nápoje, kakao, cappuccino, polévky)

Mikroorganismus	Tolerované hodnoty v gramu nebo ml vzorku	Nejvyšší mezní hodnoty v gramu nebo ml vzorku
Celkový počet mikroorganismů	10^4	10^6
Koliformní bakterie	10^2	10^4
Kvasinky	10^2	10^5

2.2 Míchané nápoje mléčné a ostatní, nápoje z čerstvého ovoce a zeleniny

Mikroorganismus	Tolerované hodnoty v gramu nebo ml vzorku	Nejvyšší mezní hodnoty v gramu nebo ml vzorku
Celkový počet mikroorganismů	10^5	10^7
Koliformní bakterie	10^3	10^5
Salmonella *)	0/25	Viz část 3 tabulka č. 1
Kvasinky	10^3	10^5

*) Sleduje se u nápojů, které obsahují mléčnou a/nebo vaječnou složku.

3 Led (jako přídatek do nápojů nebo pro přímý styk s pokrmy)

Mikroorganismus	Nejvyšší mezní hodnoty v ml vzorku
Celkový počet mikroorganismů	1000
E.coli	0/100
Enterokoky	0/100
Pseudomonas aeruginosa	0/100

Poznámka – tolerované hodnoty se nestanoví.

4 Kojenecká a dětská výživa

4.1 Pokrmy (připravené obnovením z mléčných, cereálně mléčných nebo cereálních potravin určených pro kojeneckou a dětskou výživu, hotová jídla nebo jejich části, čerstvé ovocné a zeleninové šťávy)

Mikroorganismus	Tolerované hodnoty v gramu nebo ml vzorku	Nejvyšší mezní hodnoty v gramu nebo ml vzorku
Celkový počet mikroorganismů	$5 \cdot 10^3$	$5 \cdot 10^4$
Koliformní bakterie	10	10^2
Salmonella	0/50	Viz část 3 tabulka č. 1
Koagulázopozitivní stafylokoky	<50	Viz část 3 tabulka č. 1
Bacillus cereus	<50	Viz část 3 tabulka č. 1
Kvasinky ^{*)}	$5 \cdot 10^2$	10^4

*) Sleduje se u ovocných a zeleninových šťáv a pokrmů.

4.2 Mateřské mléko pasterované

Mikroorganismus	Nejvyšší mezní hodnoty v gramu nebo ml vzorku
Celkový počet mikroorganismů	10^3
Koliformní bakterie	50
E.coli	<50
Salmonella	0/50
Koagulázopozitivní stafylokoky	<50
Bacillus cereus	<50
Kvasinky	<50

Poznámka - tolerované hodnoty se nestanoví.

5 Tekutá nutričně definovaná enterální výživa pro aplikaci ústy nebo gastrickou sondou

Mikroorganismus	Nejvyšší mezní hodnoty v gramu nebo ml vzorku
Celkový počet mikroorganismů	10^2
Koliformní bakterie	< 50
Salmonella	0/50
Koagulázopozitivní stafylokoky	<50
Bacillus cereus	<50
Kvasinky	<50

Poznámka – tolerované hodnoty se nestanoví.

ČÁST 3

Nejvyšší mezní hodnoty počtu mikroorganismů

Tabulka č. 1 - Nejvyšší mezní hodnoty pro bakteriální původce onemocnění

Mikroorganismus	Kategorie pokrmů	Nejvyšší mezní hodnota v gramu nebo ml vzorku
Bacillus cereus	neurčené k přímé spotřebě	10^5
	určené k přímé spotřebě	10^4
	určené pro kojeneckou a dětskou výživu	10^2
Campylobacter jejuni/coli	určené k přímé spotřebě	negat/25g nebo ml
Clostridium perfringens	neurčené k přímé spotřebě	10^5
	určené k přímé spotřebě	10^4
	určené pro kojeneckou a dětskou výživu	10^2
Escherichia coli 0 157	všechny druhy určené k přímé spotřebě	negat/25 g nebo ml
Listeria monocytogenes	určené k přímé spotřebě	negat/25 g nebo ml
	masné výrobky o a_w nižší nebo rovné 0,92	10^2
	zmrazené výrobky konzumované v nezměněném stavu (zmrzlina, mražené krémy)	10^2
	ryby uzené studeným kouřem	10^2
Pseudomonas aeruginosa	určené k přímé spotřebě	10^4
	určené pro kojeneckou a dětskou výživu k přímé spotřebě	10
Salmonella spp.	určené pro kojeneckou a dětskou výživu	negat/50 g nebo ml
	všechny ostatní	negat/25 g nebo ml
Shigella spp.	všechny	negat/25 g nebo ml
Koagulázopozitivní stafylokoky	neurčené k přímé spotřebě	10^5
	určené k přímé spotřebě	10^4
	pokrmu určené pro kojeneckou a dětskou výživu k přímé spotřebě	10^2
Vibrio parahaemolyticus	ryby, měkkýši, koryši a hlavonožci z vod tropických a subtropických pásem určené k přímé spotřebě	negat/25 g nebo ml
Yersinia enterocolitica (enteropatogenní sérotypy)	všechny	negat/25 g nebo ml

negat: neprokazatelnost ve hmotnosti zkušební vzorku specifikované za šikmou čarou

a_w : vodní aktivita je vnitřní parametr pokrmu (měřitelný speciálním přístrojem), nelineárně souvisí s obsahem vody v potravine, nabývá hodnot od nuly do jedné.

Tabulka č. 2 - Nejvyšší mezní hodnoty pro bakteriální toxiny a mykotoxiny (všechny pokrmy)

Toxin	Nejvyšší mezní hodnota
stafylokokové enterotoxiny	negat. *)
enterotoxin (<i>C.perfringens</i>)	negat. *)
enterotoxin (<i>B.cereus</i>)	negat. *)
verocytotoxin 1 a 2 (<i>E.coli O 157</i>)	negat. *)
termostabilní hemolytický toxin (<i>V.parahaemolyticus</i>)	negat.
botulotoxin	negat.
mykotoxiny – nejvyšší přípustné množství stanoví zvláštní předpis**)	

*) neprokazatelné metodou reverzní pasivní latexové aglutinace (RPLA)

**) článek 19 přílohy č.3 vyhlášky č. 298/1997 Sb., kterou se stanoví chemické požadavky na zdravotní nezávadnost jednotlivých druhů potravin a potravinových surovin, podmínky jejich použití, jejich označování na obalech, požadavky na čistotu a identitu přídatných látek a potravních doplňků a mikrobiologické požadavky na potravní doplňky a látky přídatné, ve znění pozdějších předpisů.

Chemické požadavky na pokrmy

1. Požadavky platí pro pokrmy podávané ve stravovacích službách v teplém a studeném stavu.
2. Veškeré potraviny používané při přípravě a výrobě pokrmů musí po stránce chemické odpovídat zvláštnímu právnímu předpisu.¹⁹⁾
3. Přibarvovat lze pouze cukrářské výrobky, zejména polevy a ozdoby, barvivy určenými k barvení potravin v domácnosti podle zvláštního právního předpisu.²⁰⁾ Obsah barviv v ostatních pokrmech je přípustný pouze v takovém množství, které odpovídá jejich podílu z použitých potravin a surovin principem přenosu.
4. Chemické konzervační látky se při výrobě pokrmů nesmějí používat. Obsah konzervačních látek je přípustný pouze v takovém množství, které odpovídá jejich podílu z použitých potravin principem přenosu.
5. Pro výrobu pokrmů lze používat pouze náhradní sladidla upravená nebo povolená zvláštním právním předpisem.¹⁹⁾ Náhradní sladidla lze používat pro výrobu pokrmů označených jako pokrmy nebo nápoje se sníženým obsahem využitelné energie, bez přidaného cukru (ve smyslu zvláštního právního předpisu¹⁹⁾), určené pro kontrolu hmotnosti a určené pro diabetiky.
6. Pokrmy a výrobky bez přidaného cukru se rozumí pokrmy nebo výrobky, ke kterým nebyly přidány monosacharidy, disacharidy a jiné potraviny používané pro své sladivé vlastnosti (například med).
7. Pokrmy se sníženým obsahem využitelné energie se rozumí pokrmy nebo výrobky, u kterých snížení využitelné energie představuje nejméně 30 % využitelné energie poskytované podobným výrobkem stejné hmotnosti, jehož obsah využitelné energie nebyl snížen.
8. V pokrmech nesmí být překročeno přípustné množství polyaromatických uhlovodíků, upravené v tabulce. Pod pojmem polyaromatické uhlovodíky se rozumí benz(a)antracen, benz(b)fluoranten, benz(k)fluoranten, dibenz(a,h)pyren, indenol(1,2,3-ed)pyren, dibenz(a,i)pyren, dibenz(a,h)pyren. Přípustné množství je stanoveno pro jednotlivé látky jednotlivě. Celkový obsah vyjmenovaných látek v pokrmu nesmí překročit desetinásobek přípustného množství. Při jeho překročení se pokrmy vyřazují z oběhu.

¹⁹⁾ Vyhláška č. 298/1997 Sb., kterou se stanoví chemické požadavky na zdravotní nezávadnost jednotlivých druhů potravin a potravinových surovin, podmínky jejich použití, jejich označování na obalech, požadavky na čistotu a identitu přídatných látek a potravních doplňků a mikrobiologické požadavky na potravní doplňky a látky přídatné, ve znění pozdějších předpisů.

²⁰⁾ Část 5 odst. 12 přílohy č. 1 k vyhlášce č. 298/1997 Sb.

Tabulka

Pokrmý	PM mg.kg ⁻¹
z masa, drůbeže, ryb, masných výrobků	0,003
z obilovin, luštěnin, zeleniny a ovoce	0,002
ostatní pokrmý (včetně nápojů)	0,001

9. V pokrmech nesmí být překročeno nejvyšší přípustné množství, přípustné a speciální množství ostatních kontaminujících látek, stanovené zvláštním právním předpisem pro potraviny.²¹⁾

²¹⁾ Příloha č. 3 vyhlášky č. 298/1997 Sb.

Zásady pro odběr a uchování vzorků pokrmů výrobcem

1. Vzorky se odebírají do čistých vyvařených či vysterilizovaných nádob s uzávěrem.
2. K odběru se používají lžíce, naběračky a další pomůcky vyvařené nebo vysterilizované, které nejsou používané při vlastní přípravě pokrmů.
3. Každá součást pokrmů (například polévka, maso, omáčka, knedlíky, moučníky) musí být uchovávána v samostatné vzorkovnici.
4. Je-li příloha součástí několika pokrmů (například brambory, knedlíky, rýže), lze uchovávat jen jeden vzorek. To platí i tehdy, je-li například maso ze stejné partie dodávky součástí několika pokrmů, lišících se jen například omáčkou nebo přílohou.
5. Jsou-li stejné pokrmy ze stejných potravin připravovány několika pracovními skupinami, uchovávají se vzorky od každé skupiny.
6. Každý vzorek musí mít hmotnost nejméně 100 g, u kusových výrobků odpovídající počet kusů, u tekutých pokrmů 100 ml. U jednorčcových balení pokrmů se uchovává celá porce.
7. Vzorky pokrmů odebrané v teplém stavu se ihned uzavřou, urychleně zchladí a uchovávají se v chladničce při teplotě do +4 °C.
8. Po uplynutí 48 hodin od výroby nebo doby použitelnosti se vzorky likvidují jako organický odpad. V případě soustředěného pracovního klidu se vzorky likvidují až po ukončení výdeje v první následující pracovní den.
9. O odebraných vzorcích se vede evidence, ve které se uvede
 - a) datum odběru (případně hodina, jsou-li připravovány v různou dobu),
 - a) druh vzorku,
 - b) jméno zaměstnance, který odběr provedl.
10. Dokumenty o evidenci odběru vzorků se uchovávají 14 dnů ode dne odběru vzorků nebo 14 dnů ode dne likvidace vzorků, jde-li se o pokrmy s prodlouženou dobou použitelnosti.

Způsoby sterilizace

- a) Sterilizace vlhkým teplem v parních přístrojích je vhodná pro předměty z kovu, skla, porcelánu, keramiky, textilu, gumy, plastů a dalších materiálů, odolných k těmto parametrům sterilizace:

Teplota	Tlak		Přetlak		Sterilizační expozice
	°C	kPa	bar	kPa	
121	205	2,05	105	1,05	20
134	304	3,04	204	2,04	10

V přístrojích, kde se provádí vakuový a Bowie-Dick test a které dosahují ve fázi odvzdušňování podtlaku alespoň - 87 kPa, se nebalené kovové nástroje k okamžitému použití sterilizují při teplotě 134 °C po dobu 4 minut. Tento způsob se nepoužívá v centrálních sterilizacích.

V přístrojích, kde se automaticky provádí vakuový a Bowie-Dick test a které dosahují ve fázi odvzdušňování podtlaku alespoň - 87 kPa, lze při teplotě 134 °C snížit expozici na 7 minut pro materiál v obalu.

- b) Horkovzdušná sterilizace se provádí v horkovzdušných sterilizátorech při následujících parametrech:

Teplota (°C)	Sterilizační expozice (min.)
160	60
170	30
180 a více	20

Při provádění sterilizace se postupuje podle návodu výrobce přístroje.

Jiné možnosti sterilizace upravuje příloha č. 5 vyhlášky č. 440/2000 Sb.