

**KODEX HYGIENICKÝCH PRAVIDEL PRO PŘEDVAŘENÉ A VAŘENÉ POTRAVINY  
VE VEŘEJNÉM STRAVOVÁNÍ**CAC/RCP 39-1993<sup>1</sup>**OBSAH**

ÚVODNÍ VYSVĚTLIVKY .....	2
ČÁST I - Rozsah .....	2
ČÁST II - Definice .....	3
ČÁST III - Hygienické požadavky na oblast produkce/sklizně .....	4
ČÁST IV - (A) Výrobní či přípravní provozovna: projekt a vybavení .....	4
ČÁST IV - (B) Prostory určené pro podávání jídel: design a vybavení .....	9
ČÁST V - Provozovna: hygienické požadavky .....	9
ČÁST VI - Požadavky na osobní hygienu a zdraví .....	11
ČÁST VII - Provozovna: požadavky na hygienické zpracování .....	13

---

<sup>1</sup> Kodex hygienické praxe pro předvařené a vařené potraviny ve veřejném stravování (Code of Hygienic Practice for Precooked and Cooked Foods in Mass Catering) přijala Komise pro Kodex Alimentarius na svém 20. zasedání v roce 1993. Kodex byl rozeslán všem členským státům a přidruženým členům FAO a WHO jakožto poradní text, přičemž je rozhodnutím jednotlivých vlád, jak jej využijí. Komise vyjádřila názor, že kodexy praxe mohou poskytnout užitečné seznamy požadavků pro národní úřady vykonávající kontrolu a prosazování předpisů v potravinářství.

## KODEX HYGIENICKÝCH PRAVIDEL PRO PŘEDVAŘENÉ A VAŘENÉ POTRAVINY VE VEŘEJNÉM STRAVOVÁNÍ

### CACA/RCP 39-1993

#### ÚVODNÍ VYSVĚTLIVKY

- A. Tento Kodex je do maximální možné míry harmonizován s formátem a obsahem Všeobecných zásad, jimiž se řídí hygiena potravin (General Principles of Food Hygiene).
- B. Potřeba tohoto Kodexu vychází z následujících úvah:
1. Epidemiologická data naznačují, že řada propuknuvších případů otravy potravinami je způsobena potravinami, které jsou produktem veřejného stravování.
  2. Rizikové jsou zvláště vysokokapacitní provozovny veřejného stravování, a to vzhledem ke způsobu uchovávání potravin a manipulace s nimi.
  3. Propuknuvší onemocnění může zasáhnout vysoké počty osob.
  4. Osoby stravující se ve veřejném stravování jsou často zvláště náchylné - například děti, starší osoby a pacienti v nemocnicích, zvláště pak ti jedinci, kteří trpí imunitními potížemi.
- C. Kodex používá systém analýzy nebezpečí kritických bodů (Hazard Analysis Critical Control Point, HACCP).
- Systém HACCP sestává z následujících prvků:
1. Posouzení rizik souvisejících s pěstováním, sklizní, zpracováním/výrobou, prodejem, přípravou a/nebo používáním dané suroviny či potravinářského výrobku.
  2. Stanovení kritických kontrolních bodů nutných pro kontrolu veškerých stanovených rizik.
  3. Zavedení postupů sledování kritických kontrolních bodů.
- V Kodexu jsou stanoveny kritické kontrolní body a vysvětlivky popisující riziko a udávající typ a frekvenci kontrol, které je třeba zavést, byly připojeny k příslušným odstavcům. (Poznámky ke kritickým kontrolním bodům - CCP) WHO/ICMSF 1982. Report of the WHO/ICMSF Meeting on Hazard Analysis, Critical Control Point System in Food Hygiene. World Health Organization VPH 82/37, Geneva, a dále příručka ICMSF k zásadám a aplikaci HACCP).
- D. Pro odpovídající realizaci Kodexu je zapotřebí patřičně vyškolených inspektorů a pracovníků a odpovídající sanitární infrastruktury.

#### ČÁST I - Rozsah

1. Tento Kodex pojednává o hygienických požadavcích, jimiž se řídí tepelné opracování syrových potravin a manipulace s vařenými a předvařenými potravinami určenými pro stravování velkých skupin osob, jako jsou děti ve školách, senioři stravující se buď v domovech seniorů nebo využívající donáškové služby, pacienti v ústavech péče a v nemocnicích, osoby ve vězeních, školách a podobných institucích. Těmto kategoriím osob je jakožto skupinám dodáván stejný typ jídla. V tomto sociálním typu veřejného stravování má spotřebitel omezený výběr jídel, která jsou mu podávána. Tento Kodex není určen pro průmyslovou produkci hotových jídel, ale může zúčastněným osobám poskytnout vodítko v určitých otázkách. Z důvodů zjednodušení se netýká potravin, které jsou spotřebiteli podávány za syrova. To ovšem neznamená, že takovéto potraviny nepředstavují zdravotní rizika.

2. Potraviny, na které se tento Kodex vztahuje, jsou definovány v Části II, odstavec 2.6 a 2.6.b. Informace v následujících odstavcích se týkají pouze předvařených potravin dle definice 2.6.b: odstavce 4.3.14.2, 4.3.14.3, 4.3.19.2, 7.6, 7.7, 7.8, 7.9.4 a 7.9.5.

## ČÁST II - Definice

2. Pro účely tohoto Kodexu mají níže uvedené výrazy následující význam:

2.1 **Veřejné stravování** - příprava, uchovávání a případně dodávka potravin pro konzumaci spotřebitelem v místě přípravy nebo v satelitní jednotce.

2.2 **Zařízení stravovacích služeb** - kuchyně, kde se připravují nebo ohřívají potraviny pro veřejné stravování

2.3 **Chlazené potraviny** - produkt, který má být uchováván při teplotě nepřekračující v žádné jeho části 4 °C a který nemá být uchováván déle než 5 dní.

2.4 **Čištění** - odstraňování špíny, zbytků jídla, prachu, mastnoty nebo jiných závadných látek.

2.5 **Kontaminace** - výskyt jakýchkoliv závadných látek v produktu.

2.6 a) **vařené potraviny** - potraviny, které byly tepelně opracovány a jsou uchovávány horké nebo se ohřívají a uchovávají horké pro účely výdeje spotřebiteli.

b) **Předvařené potraviny** - potraviny, které byly tepelně opracovány, rychle zchlazeny a uchovávány v chladničce nebo v mrazáku.

2.7 **Dezinfekce** - snížení počtu mikroorganismů na úroveň, která nezpůsobí škodlivou kontaminaci potravin, prováděné takovým způsobem, který nezpůsobí nepříznivý účinek na potraviny a pro nějž je použito odpovídajících chemických prostředků či fyzikálních metod.

2.8 **Provozovna** - jakákoliv budova (jakékoliv budovy) či prostory, v nichž se provádí manipulace s potravinami po sklizni a okolí, které je kontrolováno tímtéž managementem.

2.9 **Manipulace s potravinami** - jakákoliv operace při přípravě, zpracování, tepelném opracování, balení, uchovávání, přepravě, distribuci a podávání potravin.

2.10 **Osoba manipulující s potravinami** - každá osoba, která manipuluje nebo přichází do kontaktu s potravinami nebo jakýmkoliv zařízením či pomůckou používanými při práci s potravinami.

2.11 **Hygiena potravin** - veškerá opatření nutná pro zajištění bezpečnosti, nezávadnosti a bezvadnosti potravin ve všech fázích počínaje pěstováním, přes vlastní produkci a výrobu až po konečné podávání jednotlivým osobám.

2.12 **Zmrazené potraviny** - výrobky, jejichž jakákoliv část je uchovávána při teplotě -18 °C nebo nižší.

2.13 **Šarže** - určité množství vařených či předvařených potravin vyráběné za stejných základních podmínek ve stejnou dobu.

2.14 **Hromadné stravování** - příprava, uchovávání a/nebo dodávky a podávání potravin velkým počtům osob.

2.15 **Obalový materiál** - jakékoliv kontejnery, jako jsou plechovky, lahve, krabice, boxy, přepravky a vaky nebo balicí a krycí materiály, jako jsou fólie, filmy, kovové materiály, papír, voskový papír a plátno.

- 2.16 **Škůdci** - hmyz, ptáci, hlodavci a jakákoliv další zvířata, která mohou přímo či nepřímo kontaminovat potraviny.
- 2.17 **Kompletace jídel** - složení či umístění jídla pro jednu osobu do vhodného kontejneru, v němž bude uchováváno až do dodávky spotřebiteli.
- 2.18 **Porcování** - rozdělení potravin před tepelným opracováním nebo po tepelném opracování na jednu porci nebo do několika porcí.
- 2.19 **Potencionálně rizikové potraviny** - potraviny, které mohou podporovat rychlý a progresivní růst infekčních či toxikogenních mikroorganismů.

### ČÁST III - Hygienické požadavky na oblast produkce/sklizně

Nejsou předmětem tohoto Kodexu.

Požadavky, jimiž se řídí suroviny: viz část VII.

### ČÁST IV - (A) Výrobní či přípravní provozovna: projekt a vybavení

Tato část se vztahuje na prostory, kde se potraviny připravují, tepelně opracovávají, zchlazují, mrazí a uchovávají.

- 4.1 **Místo** - Provozovny by měly být umístěny v prostorech, v nichž se nevyskytují nežádoucí pachy, kouř, prach ani ostatní kontaminanty a v nichž nedochází k záplavám.
- 4.2 **Silniční komunikace a prostory používané kolovou dopravou** - silniční komunikace a prostory sloužící k obsluze provozovny, které se nacházejí v jejím areálu nebo v jeho bezprostřední blízkosti, by měly být opatřeny tvrdým dlážděným povrchem vhodným pro provoz kolové dopravy. Měly by být vybaveny odpovídající drenáží a měla by být zajištěna opatření umožňující čištění.
- 4.3 **Budovy a vybavení**
- 4.3.1 Budovy a vybavení by měly mít pevnou konstrukci a měly by být udržovány v dobrém stavu. Veškeré konstrukční materiály by měly být takové povahy, aby nepřenašely nežádoucí látky do potravin.
- 4.3.2 Měla by být zajištěna odpovídající pracovní plocha umožňující uspokojivý výkon veškerých operací.
- 4.3.3 Budovy a vybavení by měly být projektovány tak, aby umožňovaly snadné a dostatečné čištění a usnadňovaly patřičný dohled nad hygienou potravin.
- 4.3.4 Budovy a vybavení by měly být projektovány tak, aby zabránily vniknutí škůdců, neumožňovaly jejich pobyt a bránily vniknutí kontaminantů z životního prostředí, jako je kouř, prach apod.
- 4.3.5 Budovy a vybavení by měly být projektovány tak, aby zajišťovaly, formou příčky, umístění či jinými účinnými prostředky, oddělení operací, které mohou být příčinou křížové kontaminace.

*Poznámka: Křížová kontaminace je důležitým faktorem, který přispívá k nálezům přenášeným potravinami. Potraviny mohou být kontaminovány škodlivými organismy po tepelném*

*opracování, někdy osobou manipulující s potravinami, a často přímo či nepřímo syrovými potravinami. Takové operace, jako je čištění a umývání zeleniny, mytí pomůcek, kameniny a příborů a vybalování, ukládání nebo chlazení surovin je třeba provádět v oddělených místnostech či prostorech zvláště určených k tomuto účelu. Vedoucí pracovníci a potravinářští inspektoři by měli pravidelně kontrolovat, zda se tato zásada správně uplatňuje (viz též Poznámka CCP v odstavci 4.4.1)*

4.3.6 Budovy a vybavení by měly být projektovány tak, aby usnadňovaly hygienické operace prostřednictvím kontrolovaného a regulovaného toku v procesu, a to počínaje přejímkou suroviny do zařízení a konečným výrobkem konče. Dále by měly zajišťovat odpovídající teplotu pro daný proces a výrobek.

4.3.7 Pro prostory, kde se manipuluje s potravinami, platí následující:

- **Podlahy** by tam, kde je to vhodné, měly být vodovzdorné, nenasákavé, omyvatelné a z neklouzavých materiálů bez štěrbin, a měly by se snadno čistit a dezinfikovat. Tam, kde je třeba, by se podlahy měly dostatečně svažovat, aby tekutiny mohly odtékat do odpadů.

- **Stěny** by tam, kde je to vhodné, měly být vodovzdorné, nenasákavé, omyvatelné a opatřené ochrannou izolační vrstvou, měly by mít světlou barvu. Až do výšky odpovídající provozu by měly být hladké, bez štěrbin a měly by se snadno čistit a dezinfikovat. Tam, kde je to vhodné, by měly být úhly svírané stěnami a podlahou a stěnami a stropem utěsněné a opatřeny krycí lištou, aby se usnadnilo čištění.

- **Stropy** by měly být projektovány, konstruovány a opatřeny takovou povrchovou úpravou, aby bránily usazování nečistot a minimalizovaly kondenzaci, vznik plísní a odlupování, a měly by se snadno čistit.

- **Okna** a jiné otvory by měly být konstruovány tak, aby se zabránilo usazování nečistot, přičemž ta okna, která lze otevírat, by měla být opatřena sítěmi proti hmyzu. Tyto sítě by měly umožňovat snadnou manipulaci při čištění a měly by být udržovány v dobrém stavu. Vnitřní okenní parapety, pokud jsou instalovány, by měly mít takový sklon, aby je lidé nepoužívali jako police.

- **Dveře** by měly být opatřeny hladkým nenasákavým povrchem, vybaveny samouzavíracím mechanismem a dobře utěsněny.

- **Schody, výtahové klece a pomocné stavební prvky**, jako jsou plošiny, žebříky, násypky, by měly být situovány a konstruovány tak, aby nedocházelo ke kontaminaci potravin. Násypky je třeba konstruovat s kontrolními a čistícími okénky.

4.3.8 V prostorech, kde se manipuluje s potravinami, je třeba instalovat všechny nástropní stavební prvky a armatury takovým způsobem, aby se zabránilo přímé či nepřímé kontaminaci potravin a surovin vlivem kondenzace a odkapávání. Tyto prvky by neměly bránit operacím čištění. V případě potřeby by měly být izolovány; měly by být projektovány a opatřeny povrchovou vrstvou tak, aby bránily usazování nečistot a minimalizovaly kondenzaci, vznik plísní a odlupování. Měly by se snadno čistit.

4.3.9 Obytné části, toalety a prostory, kde jsou chována zvířata, by měly být zcela odděleny od prostor, kde probíhá manipulace s potravinami, a nemělo by se z nich do prostor pro manipulaci s potravinami přímo vstupovat.

4.3.10 Pokud je třeba, provozovny by měly být projektovány tak, aby přístup do nich byl kontrolován.

4.3.11 Je třeba vyhýbat se použití materiálů, které nelze dostatečně čistit a dezinfikovat, jako je dřevo, ovšem s výjimkou těch případů, kdy je zřejmé, že nejsou zdrojem kontaminace.

4.3.12 **Dodávka vody**

4.3.12.1 Měla by být k dispozici dodávka dostatečného množství vody vyhovující „Pokynům WHO pro jakost pitné vody“ ("WHO Guidelines for Drinking Water Quality"), a to za odpovídajícího tlaku a vhodné teploty, společně s odpovídajícím vybavením pro uchovávání, kde je třeba, a rozvody a s odpovídající ochranou proti kontaminaci.

*Poznámka: Vzorky se odebírají pravidelně, ale frekvence závisí na původu a použití vody, např. vyšší četnost se uplatní u odběrů ze soukromých zdrojů než z veřejných zdrojů. Lze používat chlór nebo jiné vhodné dezinfekční přípravky. Pokud se používá chlorinace, je třeba denně provádět kontrolu prostřednictvím chemických zkoušek na zjištění dostupnosti chloru. Místa odběru vzorků by měla být ideálně v bodě odběru používané vody, ale užitečný je i odběr vzorků na přívodu vody do provozovny.*

4.3.12.2 Měl by být zaveden systém zajišťující dostatečnou dodávku horké pitné vody.

4.3.12.3 **Led** se připravuje z pitné vody a jeho výroba, manipulace s ním a uskladnění by mělo probíhat tak, aby byla zajištěna ochrana proti kontaminaci.

4.3.12.4 **Pára** používaná v přímém kontaktu s potravinami nebo povrchy, s nimiž přicházejí potraviny do styku, by neměla obsahovat žádné látky, které by mohly představovat nebezpečí pro zdraví nebo které by mohly potraviny kontaminovat.

4.3.12.5 **Nepitná voda** používaná pro výrobu páry, chlazení, protipožární ochranu a jiné podobné účely nesouvisející s potravinami by měla být vedena zcela samostatným vodovodním potrubím, které je označeno, nejlépe barevně, a které se nikde nekříží s vodovodní soustavou pro pitnou vodu ani do ní zpětně neústí.

4.3.13 **Tekuté odpady a likvidace odpadů.** V provozovnách by měl být zaveden účinný systém pro likvidaci tekutých a jiných odpadů, který je třeba neustále udržovat v dobrém stavu. Všechny trubky určené pro tekuté odpady (včetně kanalizačních systémů) by měly být konstruovány tak, aby se zabránilo kontaminaci dodávané pitné vody. Veškeré odpadní potrubí by mělo být patřičně napojeno na kanalizaci a vést do odtoků.

#### 4.3.14 **Chlazení**

4.3.14.1 V provozovnách by měly být k dispozici chladicí/mrazicí boxy s kapacitou dostačující k uchovávání surovin za vhodné teploty, aby byly splněny požadavky odstavce 7.1.4 a 7.1.5.

*Poznámka: Ke křížové kontaminaci připravovaných jídel patogeny ze syrových komodit často dochází v chladnicích. Proto je třeba, aby syrové potraviny, zejména pak maso, drůbež, tekuté vaječné výrobky, ryby a koryši byly přísně odděleny od připravovaných jídel, nejlépe použitím samostatných chladnic.*

4.3.14.2 Provozovny by měly být vybaveny chladicími a/nebo mrazicími boxy či zařízeními (mrazicí tunel) pro účely chlazení a/nebo mrazení, aby byly splněny požadavky odstavce 7.7 a 7.8.

*Poznámka: Žádoucí je vybavení speciálně navrženého systému rychlého zchlazení. Rychlé zchlazení nebo zmrazení velkých objemů potravin vyžaduje vhodné přístrojové vybavení, které umožňuje rychlé odebrání tepla z největšího objemu potravin, který bude pravděpodobně vyráběn.*

4.3.14.3 Provozovny by také měly mít k dispozici chladicí a/nebo mrazicí boxy či zařízení pro uchovávání připravených jídel v chlazeném či zmrazeném stavu, odpovídající maximální denní kapacitě provozovny, aby byly splněny požadavky odstavce 7.7 a 7.8.

4.3.14.4 Veškeré chlazené prostory by měly být vybaveny přístroji pro měření teploty. Pokud je třeba, doporučuje se používat zařízení zapisující teplotu. Tato zařízení by při užívání měla být dobře viditelná a měla by být umístěna tak, aby se zaznamenávala maximální teplota chlazeného prostoru, a to co nejpřesněji. Pokud je to možné, boxy pro uchovávání potravin ve zchlazeném či zmrazeném stavu by měly být vybaveny teplotními alarmy.

*Poznámka: Přesnost zařízení zapisujících teplotu je třeba pravidelně kontrolovat a vykonávat zkoušky přesnosti v porovnání se standardním teploměrem, jehož přesnost je známa. Takovéto zkoušky se provádějí před instalací a poté nejméně jednou za rok nebo častěji, a to podle potřeby zajištění jejich přesnosti. O těchto zkouškách se uchovává zápis opatřený datem.*

#### 4.3.15 Šatny a toalety

V každé provozovně je třeba zajistit dostačující, odpovídající a vhodně umístěné šatny a toalety. Toalety by měly být projektovány tak, aby zajišťovaly hygienické odstraňování odpadu. Tyto prostory by měly být dobře osvětleny, větrány a patřičně vytápěny a nemělo by se z nich vstupovat přímo do prostor určených pro manipulaci s potravinami. Vedle toalet by se měly nacházet umývárny s teplou či horkou vodou a se studenou vodou, s vhodným prostředkem na čištění rukou a umožňující vhodné a hygienické sušení rukou; měly by být umístěny tak, aby jimi zaměstnanci při návratu do přípravních prostor museli projít. Tam, kde je k dispozici teplá i studená voda, by měly být zajištěny směsné baterie. Pokud se používají papírové ručníky, měl by se v blízkosti každé umývárny nacházet dostatečný počet zásobníků a automatů. Vhodné je použití baterií bez ruční obsluhy. V prostorách by měla být vyvěšena upozornění, aby si pracovníci po použití toalety myli ruce.

#### 4.3.16 Umývárny v přípravních prostorech

Všude tam, kde to vyžaduje proces, by měly být umístěny odpovídající jednotky pro mytí a sušení rukou. Kde je třeba, mělo by být zajištěno i vybavení pro dezinfekci rukou. K dispozici by měla být teplá nebo horká a studená voda a vhodné přípravky pro čištění rukou. Tam, kde je k dispozici teplá či horká voda, by se měly používat směsné baterie. K dispozici by měl být vhodný hygienický prostředek pro sušení rukou. Pokud se používají papírové ručníky, měl by být v blízkosti každé umývárny k dispozici dostatečný počet zásobníků a automatů. Vhodné je použití baterií bez ruční obsluhy. Zařízení by měla být vybavena odpadním potrubím příslušně napojeným na kanalizaci a odtok.

#### 4.3.17 Dezinfekční vybavenost

Pokud je třeba, mělo by být k dispozici odpovídající vybavení pro čištění a dezinfekci pracovních nástrojů a zařízení. Toto vybavení by mělo být konstruováno z nerezových materiálů, které lze snadno čistit, a mělo by být opatřeno vhodnými prostředky pro dodávku horké a studené vody v dostatečném množství.

#### 4.3.18 Osvětlení

V celé provozovně by mělo být k dispozici dostatečné přirozené nebo umělé osvětlení. Pokud je třeba, osvětlení by nemělo měnit barvy a jeho intenzita by neměla poklesnout pod následující hodnoty:

540 lux (50 fc) ve všech prostorech určených pro přípravu a kontrolu potravin,  
220 lux (20 fc) v pracovních místnostech,  
110 lux (10 fc) v ostatních prostorech.

Světelné žárovky a instalace zavěšené nad potravinářskými materiály v jakékoliv výrobní fázi by měly být bezpečného typu a měly by být chráněny, aby se zabránilo kontaminaci potravin v případě rozbití.

#### 4.3.19 Větrání

4.3.19.1 K dispozici by mělo být odpovídající větrání, aby se zabránilo nadměrné kumulaci tepla, kondenzaci par a prachu a aby bylo možno odvádět kontaminovaný vzduch. Směr proudění vzduchu v provozovně by nikdy neměl směřovat ze znečištěné oblasti do čisté. Větrací otvory by měly být vybaveny sítý či jinými ochrannými kryty z nerezového materiálu. Síta by měla být snadno snímatelná pro účely čištění.

Nad varnými jednotkami by mělo být instalováno zařízení pro účinný odvod par a výparů vznikajících při tepelné opracování.

V místnostech, kde se manipuluje s potravinami po zchlazení by teplota neměla překročit 15 °C. Pokud ovšem nelze dodržet teplotu 15 °C, potraviny, s nimiž se manipuluje nebo které jsou připravovány, by měly být vystaveny pokojové teplotě po co nejkratší dobu, nejlépe 30 minut či méně (viz odst. 7.6).

#### 4.3.20 Vybavení pro ukládání odpadu a nepoživatelného materiálu

Mělo by být k dispozici vybavení pro uložení odpadního a nepoživatelného materiálu před jeho odstraněním z provozovny. Toto vybavení by mělo být konstruováno tak, aby se zabránilo přístupu škůdců k odpadnímu a nepoživatelnému materiálu a aby se zabránilo kontaminaci potravin, pitné vody, zařízení, budov či komunikací v areálu.

### 4.4 Zařízení a nástroje

#### 4.4.1 Materiály

Veškeré zařízení a nástroje používané v prostorech, kde se manipuluje s potravinami, a které mohou přijít do styku s potravinami, by měly být vyrobeny z takových materiálů, které nepřenášejí toxické látky, pachy či chutě, jsou nenasákavé, odolné vůči korozi a snášejí opakované čištění a dezinfekci. Povrchy by měly být hladké a bez kráterů a štěrbin. Mezi vhodné materiály patří nerezová ocel, syntetické náhražky dřeva a pryže. Je třeba vyhnout se používání dřeva a jiných materiálů, které nelze dostatečně vyčistit a vydezinfikovat, s výjimkou případů, kdy je zřejmé, že nejsou zdrojem kontaminace. Dále je třeba vystříhat se používání různých kovů takovým způsobem, při němž může dojít ke korozi vlivem kontaktu.

*Poznámka CCP: Zařízení a nástroje představují zdroj potenciální křížové kontaminace. Kromě běžného rutinního čištění je důležité, aby zařízení a nástroje používané pro práci se syrovými potravinami byly před použitím při práci s vařenými a předvařenými potravinami pečlivě vydezinfikovány. Pokud je to možné, používají se pro syrové produkty jiné nástroje než pro tepelně opracované produkty. Pokud toto není možné, je nutné provádět pečlivé čištění a dezinfekci.*

#### 4.4.2 Sanitární design, konstrukce a instalace

4.4.2.1 **Veškeré zařízení a nástroje** by měly být navrženy a konstruovány tak, aby bránily vzniku hygienických rizik a umožňovaly snadné a důkladné čištění a dezinfekci. Pokud je to možné, měly by být umístěny na viditelném místě pro účely kontroly.

Stacionární zařízení by mělo být instalováno takovým způsobem, který umožňuje snadný přístup a důkladné čištění.

*Poznámka: Pro velkokapacitní přípravu potravin je vhodné pouze řádně projektované zařízení. Hromadné stravování nelze realizovat uspokojivě pouze tak, že se zvýší velikost či množství toho typu zařízení, které se tradičně používá v konvenčních kuchyních pro přípravu jednotlivých pokrmů. Kapacita používaného zařízení by měla být dostačující k tomu, aby bylo možno zajistit hygienickou výrobu jídel.*



4.4.2.2 **Kontejnery určené pro nepoživatelný materiál a pro odpady** by měly být odolné proti vzniku netěsností, vyrobeny z kovového či jiného vhodného nepropustného materiálu, který lze snadno čistit, nebo by měly být na jedno použití a bezpečně uzavíratelné.

#### 4.4.3 **Označení zařízení**

Zařízení a nástroje používané pro nepoživatelné materiály nebo odpad by měly být v tomto smyslu označeny a neměly by se používat pro požitelné produkty.

#### 4.4.4 **Uchovávání zařízení a nástrojů**

Přenosné vybavení, jako jsou lžíce, šlehače, hrnce a pánve apod., by mělo být chráněno před kontaminací.

## **ČÁST IV - (B) Prostory určené pro podávání jídel: design a vybavení**

Tato část se zabývá prostory, v nichž jsou potraviny podávány a případně i ohřívány a uchovávány. Požadavky uvedené v Části IV - A se v zásadě vztahují i na prostory určené pro podávání jídel. Pokud se podávají potraviny stanovené v odstavci 2-6 a, neuplatňují se odstavce 4.3.14.2, 4.3.14.3 a 4.3.19.2.

## **ČÁST V - Provozovna: hygienické požadavky**

### 5.1 **Údržba**

Budovy, zařízení, nástroje a veškeré další fyzické vybavení provozovny, včetně odtoků, by mělo být udržováno v dobrém stavu a v pořádku. Výskyt par, výparů a nadbytečné vody by měl být v místnostech do maximální možné míry eliminován.

### 5.2 **Čistění a dezinfekce - umývání nádobí**

5.2.1 Čistění a dezinfekce by mělo splňovat požadavky tohoto Kodexu.

Další informace o postupech čistění a dezinfekce jsou uvedeny v příloze 1 k Všeobecným zásadám, jimiž se řídí hygiena potravin (General Principles of Food Hygiene, CAC/VOL. A-Ed. 2, 2nd Rev. (1985)).

5.2.2 Aby se zabránilo kontaminaci potravin, je třeba čistit veškeré nástroje a zařízení tak často, jak je potřeba, a dezinfikovat je, kdykoliv to okolnosti vyžadují.

*Poznámka: Zařízení, nástroje apod. přicházející do styku s potravinami, zvláště pak syrovými (ryby, maso, zelenina), jsou kontaminovány mikroorganismy. To může nežádoucím způsobem ovlivnit produkty, s nimiž se manipuluje následně. Proto je v častých intervalech během dne nutno provádět čistění včetně demontáže, a to minimálně po každé přestávce a při změně z jednoho potravinářského produktu na jiný. Účelem demontáže, čistění a dezinfekce na konci každého pracovního dne je zabránit nárůstu potenciálně patogenní mikroflóry. Monitorování by mělo probíhat formou pravidelných kontrol.*

5.2.3 Při čistění či dezinfekci místností, zařízení nebo nástrojů je zapotřebí uplatňovat odpovídající bezpečnostní opatření, aby se zabránilo kontaminaci potravin vodou na mytí, detergenty a dezinfekčními prostředky. Čisticí roztoky je třeba uchovávat v příslušně označených kontejnerech určených pro jiné než potravinářské produkty. Detergenty a dezinfekční prostředky by měly být vhodné pro daný účel a měly by být přijatelné pro úřední orgán v dané jurisdikci. Veškerá rezidua těchto přípravků je třeba z povrchu, který

může přijít do styku s potravinami, odstranit pečlivým omytím pitnou vodou předtím, než se plocha či zařízení znovu použije pro práci s potravinami.

*Poznámka: Vysokotlaké hadice vytvářejí aerosol, a tudíž by se neměly používat během výroby. Při použití vysokotlakých hadic je třeba dbát opatrnosti, aby nedošlo ke kontaminaci povrchů organismy z podlah, odtoků apod. Přítomnost vlhkosti může podporovat růst *Listeria monocytogenes* a jiných patogenních organismů. Zařízení a podlahy by proto měly být uchovávány v maximálně suchém stavu.*

5.2.4 Podlahy, včetně odtoků, pomocné stavební prvky a stěny v prostorech, kde probíhá manipulace s potravinami, je třeba pečlivě vyčistit buď ihned po skončení práce v daný den nebo v jinou vhodnou dobu.

5.2.5 Údržbářské a čisticí nástroje a chemická čisticí prostředky, jako jsou smetáky, mopy, vysavače, detergenty apod., je třeba uchovávat a ukládat takovým způsobem, aby nedošlo ke kontaminaci potravin, nástrojů, zařízení či tkanin.

5.2.6 Šatny a toalety je třeba udržovat nepřetržitě v čistotě.

5.2.7 Komunikace a dvory v bezprostředním okolí prostor a sloužící k obsluze prostor je třeba udržovat v čistotě.

### 5.3 **Kontrolní hygienický program**

Pro každou provozovnu je třeba sestavit trvalý písemný rozpis čisticích a dezinfekčních postupů, aby bylo zajištěno, že veškeré prostory budou řádně čistěny a že kritickým oblastem, zařízení a materiálům bude věnována zvláštní pozornost. Měla by být jmenována osoba odpovědná za čistotu zařízení; tato osoba by měla být nejlépe trvalým zaměstnancem provozovny a její povinnosti by měly být nezávislé na výrobě. Tato osoba by měla plně chápat význam kontaminace a s ní spojená rizika. Všichni pracovníci provádějící čištění by měli být důkladně vyškoleni v metodách čištění.

### 5.4 **Ukládání a likvidace odpadů**

V kuchyních a přípravnách je třeba shromažďovat vedlejší produkty a odpadní produkty v jednorázových vácích odolných proti netěsnostem nebo v řádně označených kontejnerech na opakované použití. Ty by měly být těsně uzavřeny nebo zakryty a odváženy z pracoviště, jakmile se naplní nebo po každé pracovní periodě, a umísťovány (jednorázové vaky) nebo vyprazdňovány (kontejnery na opakované použití) do zakrytých odpadních kontejnerů, které se nikdy nesmějí dostat do kuchyně. Kontejnery na opakované použití je třeba čistit a dezinfikovat pokaždé, když se vracejí do kuchyně.

Odpadní kontejnery by měly být uchovávány v uzavřeném prostoru vyhrazeném pro tento účel a odděleném od skladů potravin. V těchto prostorech je třeba udržovat co nejnižší teplotu, dobře je větrat, chránit před hmyzem a hlodavci. Prostory by měly být snadno čistitelné, omyvatelné a dezinfikovatelné. Odpadní kontejnery je třeba čistit a dezinfikovat po každém použití.

Krabice a obaly je třeba ihned po vyprázdnění odstranit za stejných podmínek jako odpadní materiál. Zařízení na kompresi odpadů by mělo být oddělené od veškerých prostor, v nichž se manipuluje s potravinami.

Pokud se používá odvodní odpadový systém, je zcela zásadní, aby masné odpady, zbytky potravin a odpady byly umísťovány do uzavřených jednorázových vaků. Otvor odpadní šachty je třeba denně čistit a dezinfikovat.

### 5.5 **Vyloučení domácích zvířat**

V provozovně by se neměla pohybovat nekontrolovaná zvířata ani zvířata, která by mohla představovat zdravotní riziko.

## 5.6 Ochrana před škůdci

5.6.1 Měl by být zaveden účinný a nepřetržitý program ochrany před škůdci. Provozovna i přilehlé okolí je třeba pravidelně kontrolovat, zda se v něm nevyskytují známky napadení škůdci.

*Poznámka: Je známo, že hmyz a hlodavci jsou přenašeči patogenních bakterií z kontaminovaných oblastí na připravované potraviny a na povrchy přicházející do styku s potravinami. Proto je třeba zabránit jejich výskytu v prostorech, kde se připravují potraviny.*

5.6.2 Pokud by do provozovny pronikli škůdci, je třeba zavést deratizační opatření. Kontrolní opatření zahrnující ošetření chemickými, fyzikálními či biologickými prostředky je možno provádět pouze za přímého dohledu pracovníků, kteří jsou plně obeznámeni s potenciálními zdravotními riziky vyplývajícími z použití těchto prostředků, a to včetně rizik, která mohou představovat rezidua obsažená v produktu. Takováto opatření se zavádějí pouze v souladu s doporučením úředního orgánu v dané jurisdikci. O použití pesticidů se vedou potřebné záznamy.

5.6.3 Pesticidy se používají pouze tehdy, pokud nelze účinně uplatnit jiná bezpečnostní opatření. Před aplikací pesticidů je třeba dbát na to, aby byly před kontaminací ochráněny veškeré potraviny, zařízení a nástroje. Po aplikaci je třeba kontaminované zařízení a nástroje důkladně vyčistit, aby se před dalším použitím odstranila rezidua.

*Poznámka CCP: O používání pesticidů se vedou záznamy, které pravidelně kontroluje odpovědný pracovník dozoru.*

## 5.7 Uchovávání nebezpečných látek

5.7.1 Pesticidy či jiné nepotravinové látky, které mohou představovat zdravotní riziko, je třeba řádně označit varováním o jejich toxicitě a použití. Uchovávají se v uzamčených místnostech či skříních používaných výhradně pro tento účel a jejich likvidaci a manipulaci s nimi provádí pouze řádně vyškolený personál. Je třeba dbát značné opatrnosti, aby nedošlo ke kontaminaci potravin. Kontejnery určené pro potraviny či kontejnery pro manipulaci s jídlem by se neměly používat pro měření, rozpouštění, výdej ani uchovávání pesticidů či jiných látek.

5.7.2 V prostorech, kde se manipuluje s potravinami, nelze uchovávat žádné látky, které by mohly kontaminovat potraviny, s výjimkou případů, kdy si to vyžaduje hygiena či zpracování.

## 5.8 Věci osobní potřeby a oděvy

Věci osobní potřeby a oděvy nelze ukládat v prostorech, kde se manipuluje s potravinami.

# ČÁST VI - Požadavky na osobní hygienu a zdraví

## 6.1 Hygienické školení

Vedoucí pracovníci provozoven zajistí dostatečné a průběžné školení všech pracovníků, kteří manipulují s potravinami, v otázkách hygienické manipulace s potravinami a osobní hygieny, aby tito pracovníci porozuměli tomu, jaká bezpečnostní opatření jsou nezbytná pro prevenci kontaminace potravin. Pokyny by měly zahrnout i příslušné oddíly tohoto Kodexu.

## 6.2 Lékařské vyšetření

Osoby, které přicházejí při práci do styku s potravinami, absolvují před nástupem do zaměstnání lékařské vyšetření, pokud to úřední orgán v dané jurisdikci považuje na základě konzultací se zdravotníky za nezbytné, ať už z epidemiologických důvodů či vzhledem k povaze potravin připravovaných v dané provozovně či vzhledem k anamnéze budoucího pracovníka manipulujícího s potravinami. (*pozn. překl.: nejasná věta vedlejší, zřejmě chybí čárka před „of the medical history“*) Lékařské vyšetření pracovníka manipulujícího s potravinami se provádí i jindy, pokud je to indikováno z klinických či epidemiologických důvodů.

### 6.3 Infekční choroby

Vedení zajistí, aby v žádném prostoru, kde se manipuluje s potravinami, nepracovala žádná osoba, o níž je známo či se předpokládá, že trpí chorobou, u níž je pravděpodobnost, že se přenáší potravinami, nebo je jejím přenašečem, či osoba trpící infekčními ranami, kožní infekcí, bolavými ranami či průjmem, a to v žádné funkci, kde je pravděpodobné, že tato osoba bude přímo či nepřímo kontaminovat potraviny patogenními organismy. Veškeré takto postižené osoby neprodleně hlásí vedení, že jsou nemocny.

*Poznámka: Pokud je zaměstnanec vyřazen z práce v prostorech, kde se provádí manipulace s potravinami, z důvodu infekční choroby, je třeba, aby mu před návratem do práce vystavil potvrzení o způsobilosti kompetentní zdravotník.*

### 6.4 Úrazy

Každá osoba, která utrpí řeznou či jinou ránu, přerušuje práci s potravinami či povrchy, které přicházejí do styku s potravinami, až do doby, kdy je rána plně a bezpečně zakryta vodovzdornou náplastí, jejíž barva je dobře viditelná. Pro tyto účely jsou k dispozici pomůcky první pomoci.

### 6.5 Umývání rukou

Každá osoba, která pracuje v prostorech, kde se manipuluje s potravinami, si během své pracovní doby často a důkladně myje ruce vhodným čisticím prostředkem a pod tekoucí teplou pitnou vodou. Ruce se myjí vždy před zahájením práce, bezprostředně po použití toalety, po práci s kontaminovaným materiálem a ve všech dalších případech, kdy je to nutné.

Ruce se myjí a dezinfikují bezprostředně po manipulaci s jakýmkoliv materiálem, kterým by se mohly přenášet nemoci, nebo který by mohl kontaminovat potraviny či zařízení. Vývěsky vyžadující, aby si pracovníci myli ruce, se vyvěšují na viditelné místo. Dodržování tohoto požadavku zajišťuje odpovídající dozor.

### 6.6 Osobní čistota

Každá osoba, která pracuje v prostorech, kde se manipuluje s potravinami, dodržuje během své pracovní doby vysokou úroveň osobní čistoty a po celou dobu své práce používá vhodný ochranný oděv včetně pokrývky hlavy a obuvi, přičemž všechny tyto pomůcky lze čistit, pokud nejsou určeny na jedno použití, a udržuje je v čistém stavu v souladu s povahou činnosti, kterou tato osoba vykonává. Zástěry a podobné pomůcky se neperou ani nesuší v prostorech určených pro manipulaci či přípravu potravin. Po dobu, kdy osoba manipuluje ručně s potravinami, seje z rukou veškeré šperky, které nelze dostatečně vydezinfikovat. Při manipulaci s potravinami nenosí pracovníci žádné nezajištěné šperky.

### 6.7 Osobní chování

Jakékoliv chování, které by mohlo způsobit kontaminaci potravin, jako je konzumace potravin, používání tabáku, žvýkání (např. žvýkaček, tyčinek, betelových ořechů apod.) nebo nehygienické chování, jako je plivání, se v prostorech, kde se manipuluje s potravinami, zakazuje.

## 6.8 Rukavice

Pokud se při manipulaci s potravinami používají rukavice, je třeba udržovat je v dobrém, čistém a hygienickém stavu. Nošení rukavic nevyjímá danou osobu z povinnosti umýt si důkladně ruce.

*Poznámka: Rukavice mohou být užitečné jako ochrana osoby manipulující s jídlem před produktem a zároveň mohou zlepšovat sanitární manipulaci s potravinami. Roztržené či propíchnuté rukavice je třeba zlikvidovat, aby se zabránilo úniku nashromážděného potu, který by kontaminoval potraviny velkým množstvím mikroorganismů. Kroužkové („chain mail“) rukavice se zvláště obtížně čistí a dezinfikují vzhledem ke své konstrukci: je nutné pečlivé vyčistění teplem či dlouhodobé ponoření do dezinfekčního prostředku. Rukavice musejí být vyrobeny z materiálů vhodných pro kontakt s potravinami. Některé rukavice vyráběné z recyklovaných vláken nemusejí být pro manipulaci s potravinami vhodné.*

## 6.9 Návštěvy

Je třeba přijmout bezpečnostní opatření, která zabrání kontaminaci potravin návštěvami v prostorech, kde se manipuluje s potravinami. Mezi ně může patřit i používání ochranných oděvů. Je třeba, aby návštěvy dodržovaly ustanovení doporučená v odstavcích 5.8, 6.3, 6.4 a 6.7.

## 6.10 Dozor

Odpovědnost za zajištění toho, aby veškerý personál dodržoval všechny požadavky stanovené odstavcem 6.1 - 6.9 včetně, by měla být přidělena konkrétním kompetentním pracovníkům dozoru.

# ČÁST VII - Provozovna: požadavky na hygienické zpracování

## 7.1 Požadavky, jimiž se řídí suroviny

7.1.1 Do provozovny se nepřijímají žádné suroviny ani ingredience, o nichž je známo, že obsahují parazity, mikroorganismy či toxické, rozložené nebo cizorodé látky, které běžnými postupy třídění a/nebo přípravy či zpracování v závodu nebudou sníženy na přijatelnou úroveň.

7.1.2 Před tepelným opracováním je třeba suroviny a ingredience zkontrolovat, vytrdit a, pokud je to nezbytné, provést laboratorní zkoušky. Pro přípravu jídel se používají pouze čisté nezávadné suroviny či ingredience.

7.1.3 Suroviny a ingredience uchovávané v prostorách provozovny je třeba uchovávat za takových podmínek, které zabrání úniku, chrání je proti kontaminaci a minimalizují poškození. Zásoby surovin a ingrediencí je třeba často a pravidelně doplňovat. Skladování nadměrných množství není žádoucí.

7.1.4 Skladované syrové potraviny živočišného původu zchlazujte na 1 až 4 °C. Ostatní suroviny, které vyžadují chlazení, jako např. určité druhy zeleniny, je třeba uchovávat za nízké teploty, jak dovoluje jakost.

*Poznámka: Osvědčenou všeobecnou zásadou je zásada „první dovnitř - první ven“. Nicméně samotné stáří může být nedokonalým ukazatelem jakosti. Zohlednit je třeba i historii surovin v souvislosti s jejich vlastní jakostí a teplotní historií, aby se různé šarže použily ve vhodném pořadí. pro chlazené suroviny. Platí, že čím nižší teplota skladování (bez mrazení), tím lépe. Některé běžné lidské patogeny mohou růst, i když pomalu, za nízkých teplot. Yersinia enterocolitica může velmi pomalu růst při 0 °C, Clostridium botulinum typ E a neproteolytické typy B a F při 3,3 °C a Listeria monocytogenes při 0 °C.*

7.1.5 Mražené suroviny, které se ihned nepoužijí, je třeba uchovávat či skladovat při teplotě -18 °C nebo nižší.

## 7.2 Prevence křížové kontaminace

7.2.1 Je třeba přijmout účinná opatření bránící kontaminaci vařených a předvařených potravin přímým či nepřímým kontaktem s materiály v ranné fázi procesu. Suroviny je třeba účinně oddělit od vařených a předvařených potravin (viz též 4.4.1).

*Poznámka: Syrové maso, drůbež, vejce, ryby, koryši a rýže jsou často ve fázi, kdy se dostanou do provozoven veřejného stravování, kontaminovány patogeny přenášenými v potravinách. Například drůbež je často napadána salmonelou, která se může šířit na povrchy zařízení, na ruce pracovníků a na další materiály. Vždy je třeba brát v úvahu možnost křížové kontaminace.*

7.2.2 Osoby manipulující se surovinami nebo polotovary, které mohou kontaminovat konečný produkt, by neměly přijít do styku s žádným konečným produktem, pokud a dokud nezlikvidují veškeré ochranné oděvy, které používaly při práci se surovinami či polotovary a které přišly do přímého styku se surovinami či polotovary nebo jimi byly znečištěny, a dokud se nepřevlečou do čistého ochranného oděvu.

7.2.3 Mezi manipulací s produkty v jednotlivých fázích zpracování je třeba důkladně si umývat ruce.

*Poznámka: Osoby manipulující s potravinami mohou být zdrojem kontaminace. Například tepelně opracované ingredience v bramborovém salátu mohou být kontaminovány pracovníky během mísení a přípravy. Analýza rizik by proto měla zahrnovat pozorování manipulace pracovníků v kuchyni s potravinami a jejich praxi mytí rukou.*

7.2.4 Potenciálně rizikové syrové produkty je třeba zpracovávat v oddělených místnostech, nebo v prostorech, které jsou překážkou odděleny od prostor používaných pro přípravu potravin určených k přímé konzumaci.

7.2.5 Veškeré zařízení, které se dostalo do styku se surovinami nebo s kontaminovanými materiály, je třeba důkladně vyčistit a vydezinfikovat před použitím pro práci s vařenými či předvařenými potravinami. Upřednostňuje se vybavení samostatným zařízením pro práci se surovinami a pro práci s vařenými a předvařenými potravinami, zvláště pak přístroji pro krájení a mletí.

## 7.3 Použití vody při zpracování potravin

Syrové ovoce a syrová zelenina určené k použití v pokrmech je třeba důkladně omýt v pitné vodě před tím, než budou do pokrmu přidány.

## 7.4 Rozmrazování

7.4.1 Zmrazené produkty, zvláště zmrazenou zeleninu, lze vařit bez rozmrazování. Nicméně velké kusy masa nebo drůbeže je často zapotřebí před tepelným opracováním rozmrazit.

7.4.2 Pokud se rozmrazování provádí jako operace oddělená od tepelného opracování, provádí se výhradně:

- a) v chladnici nebo účelové rozmrazovací skříni, kde je udržována max. teplota 4 °C,  
nebo
- b) pod tekoucí pitnou vodou při teplotě nepřevyšující 21 °C po dobu nepřesahující 4 hodiny,  
nebo
- c) v průmyslové mikrovlnné troubě, a to pouze tehdy, pokud bude potravina neprodleně přenesena do konvenčních varných jednotek jako součást nepřetržitého procesu tepelné

opracování, nebo pokud celý nepřerušovaný proces tepelného opracování probíhá v mikrovlnné troubě.

*Poznámka CCP: Rizika související s rozmrazování zahrnují křížovou kontaminaci z odkapávající tekutiny a růst mikroorganismů na vnějšku v době, než se rozmrazí vnitřek. Rozmražené masné a drůbeží výrobky je třeba často kontrolovat, aby se zajistilo dokonalé rozmrazení předtím, než se přistoupí k dalšímu zpracování, nebo je třeba dobu zpracování prodloužit tak, aby byla zohledněna teplota masa.*

## 7.5 Proces tepelného opracování

*Poznámka: proces tepelného opracování je třeba navrhnout tak, aby se v maximální možné míře zachovala nutriční hodnota potravin.*

*Poznámka: Používejte pouze tuky nebo oleje určené pro tento účel. Tuky a oleje na smažení nepřepalujte. Teplota závisí na povaze použitého oleje či tuku. Dodržujte pokyny dodavatele nebo případné požadavky, jimiž se řídí daná jurisdikce; nicméně tuky či oleje na smažení by neměly být zahřívány na teplotu převyšující 180 °C.*

*Před každou operací smažení je třeba tuky a oleje přefiltrovat, aby se odstranily částice potravin, k tomu se používá filtr speciálně upravený pro tento účel. (Fritovací nádoby by měly být vybaveny kohoutkem umožňujícím odčerpání oleje ze dna). Jakost oleje či tuku je třeba pravidelně kontrolovat co do pachu, chuti a kouřového zbarvení. Pokud je jakost podezřelá, je třeba tuk či olej vyměnit. Oleje na smažení lze kontrolovat pomocí komerčních zkušebních sad. Pokud je výsledek zkoušky pozitivní, lze vzorek dále zkoušet na kouřový bod, volné mastné kyseliny a zvláště na polární sloučeniny.*

*Poznámka CCP: Tuky či oleje na smažení se mohou stát pro zdraví spotřebitele nebezpečnými. Jakost tuků a olejů na smažení je třeba přísně kontrolovat.*

*Poznámka: Tuky a oleje na smažení by se neměly přehřívat. Tuky a oleje je třeba měnit, jakmile dojde ke zřetelné změně v zbarvení, chuti či pachu.*

7.5.1 Doba a teplota tepelného opracování by měla být dostatečná k tomu, aby se zajistilo zničení nesporelujících patogenních mikroorganismů.

*Poznámka: Vykostěné masné rolky se pohodlně varí, ale vykostěním a srolováním masa se přenášejí mikroby z povrchu do středu, kde jsou lépe chráněny před horkem při tepelném opracování. Aby byla zajištěna bezpečnost výroby tepelně opracovaného hovězího v úpravě rare (slabě propečené), musí střed rolky dosáhnout minimální teploty 63 °C, aby se zabránilo kontaminaci salmonelou. Řádné uplatnění kombinací času a teploty, které zajistí bezpečnost, je přijatelné.*

U velkých kusů drůbeže, které se běžně neopracovávají v úpravě rare ani se nepožívají nepropečené, a kde je přítomno riziko výskytu salmonely, dochází k likvidaci salmonely, pokud je dosaženo teploty 74 °C ve středu stehenního svalu. Nedoporučuje se nadívat tělní dutinu velkých kusů drůbeže, protože: (a) nádivka může být kontaminována salmonelou a nemusí dosáhnout teploty, která postačuje k její likvidaci a (b) spóry *Clostridium perfringens* přežívají tepelnou úpravu. Existují jiné způsoby umožňující bezpečnou přípravu nadívané drůbeže, jako je omezení objemu, zavedení kontrol teploty v geometrickém středu v určitých časových bodech, a bezprostřední vyjmutí nádivky pro účely podávání nebo pro snadnější zchlazení. Nadívaná drůbež chladne velmi pomalu a v průběhu této doby se tvoří a pomnožuje *Clostridium perfringens*. Účinnost procesu tepelného opracování je třeba pravidelně kontrolovat měřením teploty v příslušných částech potravin.

7.5.2 Pokud nejsou grilované, pečené, dušené, smažené a blanšírované produkty a produkty považené v tekutině pod bodem varu či ve vroucí tekutině nebo tepelně opracované určeny ke spotřebě v den, kdy jsou připravovány, mělo by po procesu tepelného opracování následovat co nejrychlejší zchlazení.

#### 7.6 Postup porcování

7.6.1 V této fázi postupu se uplatňují přísné hygienické podmínky. Postup porcování by měl být dokončen v co nejkratším čase, který by neměl u žádného chlazeného výrobku přesáhnout 30 minut.

7.6.2 Používají se pouze dobře vyčištěné a dezinfikované kontejnery.

7.6.3 Upřednostňuje se použití kontejnerů s víky, aby byly potraviny chráněny proti kontaminaci.

7.6.4 Ve velkokapacitních systémech, kde postup porcování tepelně opracovaných chlazených potravin nelze provést během 30 minut, by mělo toto porcování probíhat v samostatném prostoru s teplotou okolního prostředí 15 °C. Teplota potravin se sleduje pomocí teplotních sond. Výrobek by měl být podáván bezprostředně, nebo by měl být umístěn v chladném skladovacím prostoru při teplotě 4 °C.

#### 7.7 Postup zchlazení a podmínky uchovávání chlazených potravin

7.7.1 Bezprostředně po přípravě je třeba provést co nejrychleji a nejúčinněji zchlazení.

7.7.2 Teplota ve středu potravinového výrobku by měla poklesnout ze 60 °C na 10 °C za dobu kratší než dvě hodiny; poté by měl být výrobek ihned uložen při teplotě 4 °C.

*Poznámka: Epidemiologické údaje ukazují, že většina z významných faktorů přispívajících k propuknutí nemocí přenášených potravinami souvisí s operacemi, které následují po tepelném opracování; například pokud je zchlazení příliš pomalé, v jakékoliv části potraviny zůstane po nebezpečně dlouhou dobu zachována teplota v rozmezí od 60 °C do 10 °C, takže zde může docházet k růstu mikroorganismů. Proto by výrobky neměly být ponechány v tomto teplotním rozmezí po dobu přesahující 4 hodiny. Podmínky zchlazení se musí vyhodnotit pomocí analýzy rizik.*

7.7.3 Jakmile je zchlazení dokončeno, je třeba přemístit výrobky do chladnice. Teplota v žádné části výrobku by neměla překročit +4 °C a měla by být zachována až do konečného použití. Pravidelné sledování skladovací teploty je nezbytné.

7.7.4 Doba uchovávání od přípravy chlazených potravin do jejich spotřeby by neměla přesáhnout 5 dní, včetně dne tepelného opracování a dne spotřeby.

*Poznámka: Pětidenní doba uchovávání se přímo vztahuje ke skladovací teplotě +4 °C.*

#### 7.8 Postup zmrazení a podmínky uchovávání mražených potravin

7.8.1 Bezprostředně po přípravě je třeba provést co nejrychleji a nejúčinněji zmrazení.

7.8.2 Tepelně opracované mražené potraviny se uchovávají při teplotě -18 °C nebo nižší. Pravidelné sledování skladovací teploty je nezbytné.

7.8.3 Tepelně opracované mražené potraviny lze uchovávat při teplotě do 4 °C vč., ovšem pouze po dobu nepřekračující pět dnů. Tyto výrobky nelze opětovně zamrazit.

#### 7.9 Přeprava



7.9.1 Uplatňují se i hygienické požadavky na prostor uvnitř vozidel přepravujících vařené a předvařené potraviny.

7.9.2 Během přepravy je třeba potraviny chránit před prachem a jiným znečištěním.

7.9.3 Vozidla a/nebo kontejnery pro přepravu ohříváných potravin by měly být konstruovány tak, aby se v nich zachovala minimální teplota potravin 60 °C.

7.9.4 Vozidla a kontejnery určené pro přepravu tepelně opracovaných zchlazených potravin by měla být vhodná pro tuto přepravu. Přepravní vozidlo je konstruováno tak, aby se zachovala teplota již zchlazených potravin, nikoliv tak, aby docházelo ke zchlazování potravin. Teplota tepelně opracovaných zchlazených potravin by měla být zachována na úrovni 4 °C, ale na krátkou dobu během přepravy se může zvýšit na 7 °C.

7.9.5 Vozidla a/nebo kontejnery určené pro přepravu tepelně opracovaných mražených potravin by měly být vhodné pro tuto přepravu. Teplota tepelně opracovaných mražených potravin by měla být zachována na úrovni -18 °C a níže, ale na krátkou dobu během přepravy se může zvýšit na -12 °C.

## 7.10 Ohřev a podávání

7.10.1 Potraviny je třeba ohřívat rychle. Proces ohřívání musí být odpovídající: ve středu potraviny je třeba do jedné hodiny po vyjmutí potraviny z chladničky dosáhnout teploty minimálně 75 °C. Nižší teploty lze při ohřívání použít za předpokladu, že použité kombinace teploty a času budou odpovídat podmínkám likvidace mikroorganismů při ohřevu na teplotu 75 °C.

*Poznámka: Ohřívání musí probíhat rychle také z toho důvodu, aby potravina rychle prošla nebezpečným teplotním rozmezím od 10 °C do 60 °C. To obvykle vyžaduje použití horkovzdušné trouby či infračervených nebo mikrovlnných ohřivačů. Teplotu ohříváných potravin je třeba pravidelně kontrolovat.*

7.10.2 Ohřáté potraviny by se měly dostat ke spotřebiteli co nejdříve, a to za teploty minimálně 60 °C.

*Poznámka: Aby se minimalizovala ztráta organoleptických vlastností potraviny, je třeba ji uchovávat při teplotě 60 °C a více po co nejkratší dobu.*

7.10.3 Veškeré nespoteřované potraviny se zlikvidují a ani se znovu neohřívají ani se nevracejí do chladicích či mrazicích úložných prostor.

7.10.4 V samoobslužných provozovnách by měl být systém podávání takový, aby byly nabízené potraviny chráněny před přímou kontaminací, která by mohla být způsobena blízkostí či chováním spotřebitele. Teplota potravin by měla být buď do 4 °C nebo nad 60 °C.

## 7.11 Systém identifikace a kontroly jakosti

7.11.1 Každý kontejner s potravinami je třeba označit datem výroby, typem potraviny, názvem provozovny a číslem šarže.

*Poznámka: Uvedení čísla šarže je zásadně důležité pro případné stahování jakéhokoliv produktu z oběhu. Dále se vyžaduje proto, aby bylo možno uplatňovat zásadu „první dovnitř - první ven“.*

7.11.2 Postupy kontroly jakosti by měl vykonávat technicky způsobilý personál, který je obeznámen s principy a praxí hygieny potravin, zná ustanovení tohoto Kodexu a který při kontrole hygienické praxe používá systém HACCP.

*Poznámka: Kontrola teploty a času v kritických kontrolních bodech je klíčem k výrobě nezávadného produktu. Užitečná je dostupnost mikrobiologické laboratoře pro validaci zavedených postupů. Příležitostné kontroly v kritických kontrolních bodech sklouží ke sledování nepřetržité účinnosti manažerských systémů.*

7.11.3 Pokud je z důvodů bezpečnosti zapotřebí, uchovává se minimálně 150g vzorek každé potraviny odebraný z každé šarže ve sterilním uzavřeném prostoru při max. teplotě 4 °C alespoň po dobu tří dnů po spotřebování celé šarže. Některé organismy nesnášejí mražení, a proto se namísto mražení vzorků doporučuje jejich chlazení. Vzorek by měl být z šarže odebrán na konci periody porcování. Tyto vzorky by měly být k dispozici pro účely šetření v případě podezření na nemoc přenášenou potravinami.

7.11.4 Zdravotnické orgány budou potřebovat vlastní záznam o provozovnách veřejného stravování, za které zodpovídají, a nejvhodnější možností je pravděpodobně systém registrací.