

Hygienická stanice hlavního města Prahy

Základní hygienické požadavky při provozování stravovacích služeb

1. Stravovací služba je výroba či příprava pokrmů a nápojů, za účelem jejich podávání v rámci provozované hostinské činnosti nebo občerstvení v rámci jiné živnosti. Stravovací službu je možno provozovat ve stáncích určených pro dlouhodobé nebo sezónní podávání občerstvení, včetně stánků mobilních. Dále je možno stravovací službu provozovat při přechodném krátkodobém podávání občerstvení nebo při jednorázových časově omezených akcích a to i v dočasně umístěných zařízeních (dále stánky).
2. Fyzická osoba pracující ve stravovacích službách musí mít k této činnosti zdravotní způsobilost (zdravotní průkaz) a odpovídající znalosti v otázkách hygieny tak, aby bylo chráněno veřejné zdraví.
3. Občerstvení je formou stravovací služby, která zahrnuje jednoduchou přípravu pokrmů a nápojů, např. ohřevem. Při občerstvení je možno připravovat takové pokrmy, které jsou určeny k rychlé přípravě z polotovarů nebo potravin už k tomuto účelu upravených.
4. Stánky, ve kterých jsou poskytovány stravovací služby, musí být napojeny na odpovídající přívod studené pitné vody. Ve stánku, pro činnosti tam prováděné, musí být zajištěna teplá voda (např. pro mytí provozního nádobí a náčiní, pro mytí rukou a pro očištění stánku).
5. Pracovníci ve stáncích musí mít k dispozici podmínky pro udržování osobní hygieny, tj. zařízení pro mytí rukou (umyvadlo), prostředky pro mytí rukou a osušení (papírový ručník, osoušeč). Ve stánku musí mít vybavení pro oddělené uložení pracovního a civilního oděvu a v docházkové vzdálenosti záchod určený pro potravináře (osoby vykonávající činnosti epidemiologicky závažné) a zařízení pro úklid stánku.
6. Pokrmy a potraviny ve stánku připravované, skladované a vystavované musí být chráněny proti znečištění, oslunění a vyžaduje-li to jejich charakter, musí být umístěny v chladicím či mrazicím zařízení. Teplé pokrmy musí být udržovány v teplém stavu při teplotě nejméně +60°C.
7. Odpadky z provozu včetně tekutých odpadů musí být průběžně odstraňovány nezávadným způsobem, aby stánek a jeho okolí bylo udržováno v čistotě a bylo zabráněno výskytu hmyzu a hlodavců.

Základní hygienické požadavky pro prodej zmrzliny ve stánkovém prodeji

1. Pro pracovníky musí být, je-li to nezbytné k dispozici zařízení pro udržování odpovídající osobní hygieny (včetně zařízení pro hygienické mytí a osušování rukou, hygienické sanitární systémy a příslušenství pro převlékání s možností odděleného uložení pracovního a civilního oděvu). Tento požadavek vychází z kapitoly II. čl. 4 odst. 2, příloha II kapitola III bod. 2 písm. a) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin a z ustanovení § 54, bod 2, Nařízení vlády č. 361/2007 Sb., kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví při práci.
2. S ohledem na sortiment musí být odpovídajícím způsobem zajištěno čištění a podle potřeby je-li to nezbytné dezinfekci pracovních nástrojů a zařízení. Tento požadavek je zakotven v kapitole II. čl. 4 odst. 2, příloha II kapitola III bod 2 písm. c) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin.
3. U stánků pro prodej zmrzliny musí být k dispozici odpovídající přívod teplé a studené vody a odpovídající systém likvidace tekutých odpadů. Požadavek vyplývá z kapitoly II. čl. 4 odst. 2, příloha II kapitola III bod 2 písm. e), f) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin. Tento typ stánků je třeba technicky zabezpečit tak, aby byly potraviny chráněny proti jakékoli kontaminaci. Splnění tohoto požadavku je vázáno na kapitolu II. čl. 4 odst. 2, příloha II kapitola IX bod 3 Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin.
4. Pro skladování a vystavování potravin musí být k dispozici odpovídající zařízení nebo systémy pro udržování a monitorování vhodných teplotních podmínek pro potraviny, aby byla zachována jejich zdravotní nezávadnost, tj. vyloučit riziko kontaminace, v případě potřeby zajistit chlazení (dodržení chladicího řetězce zajistí instalace chladicího nebo mrazicího zařízení). Tento požadavek vyplývá z kapitoly II. čl. 4 odst. 2, příloha II kapitola III bod 2 písm. g) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin.

5. Zařízení, se kterými přicházejí potraviny do styku, tedy i výrobníky zmrzliny, musí být instalována takovým způsobem, aby bylo umožněno odpovídající čištění nejen vlastního zařízení, ale i okolních prostor. Tento požadavek je stanoven v kapitole II. čl. 4 odst. 2, příloha II kapitola V bod 1 písm. d) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin.

6. K zajištění ochrany okolí a zabránění výskytu škůdců musí být odpovídajícím způsobem řešeno skladování a likvidace odpadků a odpadů z provozu. Splnění tohoto požadavku je vázáno na kapitolu II. čl. 4 odst. 2, příloha II kapitola III bod 2 písm. f) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin.

Základní hygienické požadavky pro „farmářské trhy“

1. Pro pracovníky stánků musí být k dispozici zařízení pro udržování odpovídající osobní hygieny (včetně zařízení pro hygienické mytí a osušování rukou, hygienické sanitární systémy a příslušenství pro převlékání). Tento požadavek vychází z kapitoly II. čl. 4 odst. 2, příloha II kapitola III bod 2 písm. a) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin a z ustanovení § 54, bod 2, Nařízení vlády č. 361/2007 Sb., kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví při práci.

2. S ohledem na sortiment musí být odpovídajícím způsobem zajištěno čištění a podle potřeby dezinfekce pracovních nástrojů a zařízení a zajistit odpovídající přívod teplé a studené vody. Tento požadavek je zakotven v kapitole II. čl. 4 odst. 2, příloha II kapitola III bod 2 písm. c) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin.

3. U prodejních stánků pro prodej nebalených potravin, s výjimkou sortimentu ovoce a zeleniny, musí být k dispozici odpovídající přívod teplé nebo studené pitné vody. Požadavek vyplývá z kapitoly II. čl. 4 odst. 2, příloha II kapitola III bod 2 písm. e) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin. Tento typ stánků je třeba technicky zabezpečit ze všech stran zakrytím v takové míře, aby byly potraviny chráněny proti jakékoli kontaminaci. Splnění tohoto požadavku je vázáno na kapitolu II. čl. 4 odst. 2, příloha II kapitola IX bod 3 Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin.

4. Prodejní stánky s přípravou a prodejem rychlého občerstvení musí být napojeny na odpovídající přívod pitné vody. Tento požadavek vyplývá z kapitoly II. čl. 4 odst. 2, příloha II kapitola III bod 2 písm. e) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin.

5. Pro skladování a vystavování potravin musí být k dispozici odpovídající zařízení nebo systémy pro udržování a monitorování vhodných teplotních podmínek pro potraviny, aby byla zachována jejich zdravotní nezávadnost, tj. vyloučit riziko kontaminace, v případě potřeby zajistit chlazení (dodržení chladicího řetězce zajistí instalace chladicího nebo mrazicího zařízení). Tento požadavek vyplývá z kapitoly II. čl. 4 odst. 2, příloha II kapitola III bod 2 písm. g) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin.

6. K zajištění ochrany okolí a zabránění výskytu škůdců musí být odpovídajícím způsobem řešeno skladování a likvidace odpadků z provozu trhu. Splnění tohoto požadavku je vázáno na kapitolu II. čl. 4 odst. 2, příloha II kapitola III bod 2 písm. f) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin.

Alergeny

Povinností pro všechny provozovatele stravovacích služeb je informovat zákazníka vhodným způsobem o obsahu alergenů v pokrmech, potravinách, nebo musí být vhodným způsobem informován o dostupnosti takové informace.

Informace o alergenech může být zákazníkovi předána několika způsoby:

a) Vyvěšením, umístěním na viditelném místě v provozovně

b) Uvedením přímo v jídelním lístku

c) Předložením zákazníkovi na jeho osobní vyžádání. Zákazníkovi musí být vždy viditelně, prokazatelně a zřetelně sděleno, že informace o obsažených obdrží po dotázání u obsluhy. Upozorněním viditelně umístěnou větou: „Informace o obsažených alergenech poskytne obsluha na vyžádání zákazníka“. Po vyzvání obsluha předá informaci o alergenu obsaženém v daném pokrmu.

Splnění tohoto požadavku vychází z Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č.1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům.

Související legislativa:

- 1) Nařízení Evropského parlamentu a rady (ES) č.852/2004, o hygieně potravin.
- 2) Nařízení Evropského parlamentu a rady (ES) č. 178/2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky zákona o potravinách, zakládá Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin.
- 3) Nařízení Komise (ES) č.2073/2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny.
- 4) Zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, v platném znění.
- 5) Vyhláška č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných ve znění vyhl. č. 602/2006 Sb., kterou se mění vyhl. č. 137/2004 Sb.
- 6) Nařízení vlády č. 361/2007 Sb., kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví při práci, v platném znění.
- 7) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č.1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům.