

**HYGIENICKÁ PRAVIDLA PRO PŘEDVAŘENÉ A VAŘENÉ POTRAVINY
VE VEŘEJNÉM STRAVOVÁNÍ**

CACA/RCP 39-1993¹

¹ Pravidla 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. Pravidla byla rozeslána všem členským státům a přidruženým členům FAO a WHO jakožto poradní text, přičemž je rozhodnutím jednotlivých vlád, jak je využijí. Komise vyjádřila názor, že pravidla správné praxe mohou poskytnout užitečné seznamy požadavků pro národní úřady vykonávající kontrolu a vymáhání předpisů v potravinářství.

OBSAH

ÚVOD	3
ČÁST I - Rozsah	4
ČÁST II - Definice.....	4
ČÁST III - Hygienické požadavky na oblast výroby/sklizně	5
ČÁST IV - (A) Provozovna pro přípravu a výrobu: uspořádání a vybavení	5
ČÁST IV - (B) Prostory určené pro podávání jídel: uspořádání a vybavení	11
ČÁST V - Provozovna: hygienické požadavky	11
ČÁST VI - Požadavky na osobní hygienu a zdraví	14
ČÁST VII - Provozovna: požadavky na hygienické zpracování	16

PRAVIDLA HYGIENY PRO PŘEDVAŘENÉ A VAŘENÉ POTRAVINY VE VEŘEJNÉM STRAVOVÁNÍ

CACA/RCP 39-1993

ÚVOD

- A. Tato pravidla jsou v co největším možném rozsahu harmonizována s formátem a obsahem Všeobecných zásad, jimiž se řídí hygiena potravin (General Principles of Food Hygiene).
- B. Potřeba těchto pravidel vychází z následujících faktorů:
1. Epidemiologická data naznačují, že řada případů otravy z jídla 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. Onemocnění může zasáhnout vysoké počty osob.
 4. Osoby stravující se ve veřejném stravování jsou často velmi náchylné k onemocnění - například děti, starší osoby a pacienti v nemocnicích, zvláště pak ti jedinci, kteří trpí sníženou imunitou.
- C. Pravidla aplikují 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 avýrobou, prodejem, přípravou a/nebo používáním suroviny či potravinářského výrobku.
2. Stanovení kritických kontrolních bodů nutných pro kontrolu všech stanovených rizik.
3. Nastavení postupů sledování kritických kontrolních bodů.

V Pravidlech jsou dány kritické kontrolní body a vysvětlivky popisující riziko a udávající typ a frekvenci kontrol, které je třeba zavést a tyto body 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 rovněž příručka ICMSF k zásadám a aplikaci HACCP).

- D. Pro odpovídající implementaci Pravidel je zapotřebí patřičně vyškolených inspektorů a pracovníků a odpovídající sanitární infrastruktury.

ČÁST I - Rozsah

1. Tato pravidla řeší hygienické požadavky pro tepelné zpracování syrových potravin a manipulaci 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 rozvoz, 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. Tato Pravidla nejsou určena pro průmyslovou produkci hotových jídel, ale mohou zúčastněným osobám poskytnout návod v určitých otázkách. Z důvodů zjednodušení se netýká potravin, které jsou spotřebiteli podávány za syrova. To ovšem neznamená, že takovéto potraviny nepředstavují zdravotní riziko.

2. Potraviny, na které se tato Pravidla vztahují, 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 Pravidel mají níže uvedené výrazy následující význam:

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

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

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

2.4 **Čistění** - 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 zpracovány a jsou uchovávány horké nebo se ohřívají a uchovávají horké pro účely výdeje spotřebiteli.

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

2.7 **Dezinfekce** - snižování 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 místa, v nichž se provádí manipulace s potravinami po sklizni a okolí, které je kontrolováno stejným vedením.

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

CAC/RCP 39

- 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** – veškeré nádoby, 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 vhodné nádoby, ve které bude uchováno 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 výroby/sklizně

Nejsou předmětem těchto Pravidel.

Požadavky, jimiž se řídí suroviny: viz část VII.

ČÁST IV - (A) Provozovna pro přípravu a výrobu: uspořádání a vybavení

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

- 4.1 **Místo** - Provozovny by měly být umístěny tam, kde 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 nepřenášely 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 přičky, umístění či jinými účinnými prostředky, oddělení operací, které mohou být příčinou křížové kontaminace.

Poznámka: Křížová kontaminace je důležitým faktorem, který přispívá k nákazám z potravin. Potravinu mohou být kontaminovány škodlivými organismy po tepelném zpracování, někdy osobou manipulující s potravinami, a často přímo či nepřímo syrovými potravinami. Takové kroky, jako je čištění a umývání zeleniny, mytí pomůcek, nádobí a příborů a vybalování, ukládání nebo chlazení surovin je třeba provádět v oddělených místnostech či prostorech zvláště k tomu určených. Vedoucí pracovníci a 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 procesu, počínaje převzetím 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 voděodolné, 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 voděodolné, 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

CAC/RCP 39

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 usazování vody, 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 umístěny a konstruovány tak, aby nedocházelo ke kontaminaci potravin. Násypky je třeba konstruovat s kontrolními a čisticími okénky.

4.3.8 V prostorech, kde se manipuluje s potravinami, je třeba instalovat všechny nástropní stavební prvky a armatury tak, 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 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 potřeba, a rozvody a s odpovídající ochranou proti kontaminaci.

Poznámka: Vzorky se odebírají pravidelně, ale frekvence je odvislá od 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 vhodný 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 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 efektivní 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 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 uchování 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 lednicích. Proto je třeba, aby syrové potraviny, zejména pak maso, drůbež, tekuté vaječné výrobky, ryby a korýši byly přísně odděleny od připravovaných jídel, nejlépe použitím samostatných lednic.

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: Vhodné 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 takového 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 uchování připravených jídel v chlazeném či zmrazeném stavu, které odpovídá maximální denní kapacitě provozovny tak, aby byly splněny požadavky odstavce 7.7 a 7.8.

4.3.14.4 Veškeré chladicí prostory by měly být vybaveny přístroji pro měření teploty. Pokud je potřeba, doporučuje se používat zařízení, které umí registrovat teplotu. Tato zařízení by 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 uchování potravin ve zchlazeném či zmrazeném stavu by měly být vybaveny teplotními alarmy.

Poznámka: Přesnost zařízení registrujících 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 s datem zkoušky.

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 přípravných 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 umyli ruce.

4.3.16 Umývárny v přípravných prostorech

Všude tam, kde to vyžadují postupy, by měly být umístěny odpovídající jednotky pro mytí a sušení rukou. Kde je to potřeba, 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 manuální obsluhy. Zařízení by měla být vybavena odpadním potrubím napojeným na kanalizaci a odtok.

4.3.17 Dezinfekce – vybavení

Pokud je potřeba, 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 prostorách určených pro přípravu a kontrolu potravin,
220 lux (20 fc) v pracovních místnostech,
110 lux (10 fc) v ostatních prostorách.

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 za účelem čištění.

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

V místnostech, kde se manipuluje s potravinami po zchlazení by neměla teplota 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 a méně (viz odst. 7.6).

4.3.20 Vybavení pro ukládání odpadu a nepoživatelného materiálu

Mělo by být k dispozici zařízení pro uložení odpadů a nepoživatelného materiálu před jeho odstraněním z provozovny. Toto vybavení by mělo být konstruováno tak, aby se zabránilo přístupu škůdců k odpadům 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 otvorů a štěrbin. Mezi vhodné materiály patří nerezová ocel, syntetické náhražky dřeva a pryže. Je potřeba se vyhnout používání dřeva a jiných materiálů, které nelze dostatečně vyčistit a vydezinfikovat, s výjimkou případů, kdy je zřejmé, že nejsou zdrojem kontaminace. Dále je třeba nepoužívat různé kovy takovým způsobem, při němž může dojít ke korozi vlivem kontaktu.

Poznámka CCP: Zařízení a nástroje představují zdroj potenciální křížové kontaminace. Kromě běžného 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 výrobky jiné nástroje než pro tepelně opracované výrobky. Pokud toto není možné, je nutné provádět pečlivé čištění a dezinfekci.

4.4.2 Sanitární zařízení, konstrukce a instalace

4.4.2.1 *Veškeré zařízení a nástroje* by měly být navrženy a konstruovány tak, aby zabránily 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 přípravu potravin ve velkém množství 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 dostatečná k tomu, aby bylo možno zajistit hygienickou přípravu jídel.

4.4.2.2 **Nádoby na nepoživatelný materiál a 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 takto označeny a neměly by se používat pro jedlé výrobky.

4.4.4 **Uchovávání zařízení a nástrojů**

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

ČÁST IV - (B) Prostory určené pro podávání jídel: uspořádání 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 principiálně vztahují i na prostory určené pro podávání jídel.

Pokud se podávají potraviny uvedené 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 **Čištění a dezinfekce - umývání nádobí**

5.2.1 Čištění a dezinfekce by mělo splňovat požadavky těchto Pravidel.

Další informace o postupech čištění 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 výrobky, se kterými se následně manipuluje. Proto je v častých intervalech během dne potřeba provádět čištění včetně demontáže, a to minimálně po každé přestávce a při změně z jednoho potravinářského produktu na jiný. Účelem demontáže, čištění a dezinfekce na konci každého pracovního dne je zabránit nárůstu potenciálně patogenní mikroflóry. Dozor by měl probíhat formou pravidelných kontrol.

5.2.3 Při čištění nebo dezinfekci místností, zařízení nebo nástrojů je zapotřebí dodržovat odpovídající bezpečnostní opatření, aby se zabránilo kontaminaci potravin vodou na mytí, čisticími a dezinfekčními prostředky. Čisticí roztoky je třeba uchovávat v příslušně označených nádobách určených pro jiné než potravinářské produkty. Čisticí 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 proto by se neměly při výrobě používat. 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 prostorách, 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, čisticí prostředky, apod., je potřeba uchovávat a ukládat tak, aby nedošlo ke kontaminaci potravin, nástrojů, zařízení či tkanin.

5.2.6 Šatny a toalety je třeba udržovat neustále 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, zařízením a materiálům bude věnována zvláštní pozornost. Měla by být určena 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 pytlích 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 směně a umísťovány (jednorázové pytle) 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 prostorách je třeba udržovat co nejnižší teplotu, dobře je větrat, chránit před hmyzem a přístupem hlodavců. 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 stejně jako odpadní materiál. Zařízení na kompresi odpadů by mělo být oddělené od veškerých prostor, kde 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 pytlů. Otvor odpadní šachty je třeba denně čistit a dezinfikovat.

5.5 Vyloučení domácích zvířat

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

5.6 Ochrana proti škůdcům

5.6.1 Měl by být zaveden účinný a nepřetržitý program ochrany proti škůdcům. Provozovna i přilehlé okolí je potřeba 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 prostorách, kde se připravují potraviny.

5.6.2 Pokud by do provozovny pronikli škůdci, je potřeba 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 případnými zdravotními riziky vyplývajícími z použití těchto prostředků, a to včetně rizik, která mohou představovat rezidua produktu. Taková 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 použitím pesticidů je potřeba dbát na to, aby byly před kontaminací chráněny

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 látky pro nepotravinářské účely, 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. Nádoby určené pro potraviny či nádoby 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 odpovídající dostatečné a průběžné školení všech pracovníků, kteří manipulují s potravinami co se týče 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 těchto Pravidel.

6.2 Lékařské vyšetření

Osoby, které přicházejí při práci do styku s potravinami, absolvují před nástupem do zaměstnání lékařskou prohlídku, 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. Lékařská prohlídka 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 pracovní pozici, kde je pravděpodobné, že tato osoba bude přímo či nepřímo kontaminovat potraviny patogenními organismy. Veškeré takto postižené osoby neprodleně hlásí své onemocnění vedení.

Poznámka: Pokud je zaměstnanec vyřazen z práce v prostorách, kde se provádí manipulace s potravinami, z důvodu infekční choroby, je potřeba, aby mu před návratem do práce vystavil potvrzení o způsobilosti příslušný zdravotní personál.

6.4 Úrazy

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

6.5 Mytí 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 prostorách určených pro manipulaci či přípravu potravin. Po dobu, kdy osoba manipuluje ručně s potravinami, sejme 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 nebo nehygienické chování, např. plivání, je v prostorách, kde se manipuluje s potravinami, zakazáno.

6.8 Rukavice

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

Poznámka: Rukavice mohou být užitečné jako ochrana osoby manipulující s jídlom před produktem a zároveň mohou zlepšovat hygienickou manipulaci s potravinami. Roztržené či propíchnuté rukavice je třeba zlikvidovat, aby se zabránilo úniku nashromážděného potu, který by kontaminoval potraviny velkým množstvím mikroorganismů. Kroužkové rukavice se velmi obtížně čistí a dezinfikují vzhledem ke své konstrukci: je nutné pečlivé

vyčistění teplem či dlouhodobé ponoření do dezinfekčního prostředku. Rukavice musí být vyrobeny z materiálů vhodných pro kontakt s potravinami. Některé rukavice vyráběné z recyklovaných vláken nemusí být pro manipulaci s potravinami vhodné.

6.9 Návštěvy

Je třeba přijmout bezpečnostní opatření, která zabrání kontaminaci potravin návštěvami v prostorách, kde se manipuluje s potravinami. Mezi ně může patřit i používání ochranných oděvů. Je potřeba, aby návštěvy dodržovaly ustanovení uvedená 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 dána konkrétním kompetentním pracovníkům dozoru.

ČÁST VII - Provozovna: požadavky na hygienické zpracování

7.1 Požadavky pro suroviny

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

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

7.1.3 Suroviny a přísady uchovávané v prostorách provozovny je třeba skladovat za takových podmínek, které zabrání úniku, chrání je proti kontaminaci a minimalizují poškození. Zásoby surovin a přísad je potřeba 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 stárí 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 potřeba uchovávat či skladovat při teplotě -18 °C nebo nižší.

7.2 Prevence křížové kontaminace

7.2.1 Je třeba přijmout účinná opatření, která zabrání 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 4.4.1).

Poznámka: Syrové maso, drůbež, vejce, ryby, koryšci 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, přes 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, 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 nepřevléknou 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 odděleny zábranou 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 přístroje 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 mraženou zeleninu je možné vařit bez rozmrazování. Nicméně velké kusy masa nebo drůbeže je často zapotřebí před tepelným opracováním rozmrazit.

7.4.2 Pokud se rozmrazování provádí jako krok oddělený od tepelného opracování, provádí se výhradně:

- a) v lednici 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 rozmrazováním 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 zpracování

Poznámka: proces tepelného zpracování 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 instrukce 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 každým smažením 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 dobře vaří, ale vykostěním a srolováním masa se přenáší 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. Je vhodné použít kombinace času a teploty, které zajistí bezpečnost.

U velkých kusů drůbeže, které se běžně nepracovávají v úpravě rare ani se nekonzumují nepropečené, a kde existuje 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 množí *Clostridium perfringens*. Účinnost procesu tepelného opracování je třeba pravidelně kontrolovat měřením teploty v příslušných částech potraviny.

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

7.6 Porcování

7.6.1 V této fázi 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 nádoby.

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

7.6.4 Ve velkokapacitních systémech, kde porcování tepelně zpracovaných chlazených potravin není možné 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 ihned podáván, 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 Ihned 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 by v žádné části výrobku neměla překročit +4 °C a měla by být zachována až do konečného použití. Je nutné pravidelné sledování skladovací teploty.

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 nádoby pro přepravu ohříváných potravin by měly být navrženy tak, aby se v nich zachovala minimální teplota potravin 60 °C.

7.9.4 Vozidla a nádoby určené pro přepravu tepelně zpracovaných zchlazených potravin by měla být vhodná pro tuto přepravu. Přepravní vozidlo je navrženo tak, aby se zachovala teplota již zchlazených potravin, nikoliv tak, aby docházelo ke zchlazování potravin. Teplota tepelně zpracovaných 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 nádoby určené pro přepravu tepelně zpracovaných mražených potravin by měly být vhodné pro tuto přepravu. Teplota tepelně zpracovaných 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 potřeba do jedné hodiny po vyjmutí potraviny z lednice 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

CAC/RCP 39

horkovzdušné trouby či infračervených nebo mikrovlnných ohřivačů. Teplotu ohřívaných potravin je potřeba 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 nespotřebované 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 manipulací spotřebitelem s potravinou. Teplota potravin by měla být buď do 4 °C nebo nad 60 °C.

7.11 **Systém identifikace a kontroly jakosti**

7.11.1 Každá nádoba s potravinami musí být označena datem výroby, typem potraviny, jménem 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 provádět technicky vyškolený personál, který je seznámen s principy a praxí hygieny potravin, zná ustanovení těchto Pravidel 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. Namátkové kontroly v kritických kontrolních bodech sklouží ke sledování neustálé účinnosti řídicích systémů.

7.11.3 Je-li to z důvodu bezpečnosti potřeba, 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 porcování. Tyto vzorky by měly být k dispozici pro účely kontroly v případě podezření na onemocnění z jídla.

7.11.4 Dozorové orgány budou potřebovat vlastní záznam o provozovnách veřejného stravování, za jejichž dozor jsou zodpovědné, a jako nejlepší možnost se jeví systém registrací.