



Hygienické minimum pro kuchaře aneb osoby činné při stravování

Cílem tohoto metodického materiálu je stručně shrnout požadavky jak na činnost pracovníků – kuchaře a jeho pomocníků, tak na stavební a technické vybavení kuchyně, skladů,... na **dočasné stanové táborové základně**. U táborů – budov s celoročním stravovacím provozem pak jsou dané mnohem přísnější požadavky na stavební a technické vybavení dané především vyhláškou 137/2004 Sb. Ministerstva zdravotnictví. Tyto tento metodický materiál neřeší. V tomto případě doporučujeme vyhledat spolupráci s profesionálem buďto z vlastních řad nebo mezi rodiči (systém kritických bodů, ...)

Základní úkoly v oblasti hygieny pro kuchaře a oblast stravování, které je třeba zajistit a respektovat vyplývají ze:

- **zákona 258/2000 Sb.** Ministerstva zdravotnictví **o ochraně veřejného zdraví (Z258)**
- **vyhlášky 106/ 2001 dle novely vyhláškou 320 / 2010 Sb** s účinností od 1.2.2011 vydaná ve Sbírce zákonů ČR, **o hygienických požadavcích na zotavovací akce pro děti**
(Tato vyhláška upravuje hygienické požadavky na umístění, prostorové podmínky, ubytování, osvětlení, vybavení a úklid, zásobování vodou, odstraňování odpadků a splaškových vod, stravování a režim dne zotavovacích akcí. Dále tato vyhláška upravuje v příloze č. 1 skupiny potravin, které nelze na zotavovacích akcích pro děti podávat ani používat k přípravě pokrmů, a podmínky pro použití některých potravin, ... podrobné znění obou předpisů najdete v Táborovém vševědu č.3, kde je i řadu odkazů na další související vyhlášky). (V106)
- **vyhláška č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných**, kterou byla novelizována vyhláška 107/2001 Sb.

V Z258 § 10 se říká: Fyzické osoby činné při stravování musí splňovat předpoklady pro výkon činností epidemiologicky závažných (§ 19).

- **V příloze č.3 vyhlášky 490/2000 Sb.** Ministerstvo zdravotnictví stanoví podle zákona 258/2000 o ochraně veřejného zdraví podmínky provedení zkoušky a **rozsah znalostí nutných k ochraně veřejného zdraví při výkonu činnosti epidemiologicky závažné:**
(1) znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví z hlediska prevence alimentárních nákaz u osob vykonávajících pracovní činnost při výrobě a oběhu potravin a ve stravovacích službách jsou
 - a) požadavky na zdravotní stav osob vykonávajících příslušnou činnost,
 - b) zásady osobní hygieny při práci
 - c) zásady hygienicky nezávadného čištění a dezinfekce technologie výroby, hygienicky nezávadný režim přepravy, skladování a uvádění do oběhu epidemiologicky rizikových výrobků
 - d) alimentární náказы a otravy z potravin (základní znalost o jejich epidemiologii a zásadách jejich předcházení, jejich vzniku a šíření)
 - e) speciální hygienická problematika podle příslušné pracovní činnosti

Z258 § 8 Zotavovací akce

(1) Zotavovací akcí je organizovaný pobyt 30 a více dětí ve věku do 15 let na dobu delší než 5 dnů, jehož účelem je posílit zdraví dětí, zvýšit jejich tělesnou zdatnost, popřípadě i získat specifické znalosti nebo dovednosti.

(2) Osoba, která pořádá zotavovací akci (dále jen "pořádající osoba"), je povinna zajistit její umístění, zásobování vodou a odstraňování odpadků a splaškových vod v souladu s hygienickými požadavky upravenými prováděcím právním předpisem. Pořádající osoba je dále povinna dodržet hygienické požadavky na prostorové a funkční členění staveb a zařízení, jejich vybavení a osvětlení, ubytování, úklid, stravování a režim dne, které upraví prováděcí právní předpis. Prováděcí právní předpis stanoví, které potraviny nesmí pořádající osoba na zotavovací akci podávat ani používat k přípravě pokrmů, ledaže budou splněny podmínky upravené tímto prováděcím právním předpisem.

A) POŽADAVKY NA ZDRAVOTNÍ STAV osob činných při stravování

Před začátkem výkonu funkce musí pracovník:

- absolvovat vstupní lékařskou prohlídku
- získat zdravotní průkaz, mít ho u sebe a na vyzvání ho předložit ke kontrole

Provozovatel tábora je povinen zajistit instruktáž všech fyzických osob činných na zotavovací akci, s výjimkou zdravotníka, o hygienických požadavcích na tyto akce a o předcházení vzniku a šíření infekčních onemocnění a jiných poškození zdraví včetně základů první pomoci, pokud se takové instruktáže dosud nezúčastnily. (Z258 §11)

Z258 § 19 Předpoklady pro výkon činností epidemiologicky závažných

(1) Za činnosti epidemiologicky závažné se považují provozování stravovacích služeb (§ 23), ...

(2) Fyzické osoby přicházející při pracovních činnostech ve stravovacích službách (§ 23)...do přímého styku s potravinami, pokrmy, zařízením, náčiním nebo plochami, které jsou ve styku s potravinami nebo pokrmy,..."fyzické osoby vykonávající činnosti epidemiologicky závažné", musí mít zdravotní průkaz a znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví. Zdravotní průkaz před zahájením činnosti podle věty první vydává praktický lékař, který fyzickou osobu registruje, nebo zdravotnické zařízení státu vykonávající závodní preventivní péči nebo osoba provozující nestátní zdravotnické zařízení vykonávající závodní preventivní péči. Vydání zdravotního průkazu nenahrazuje vstupní lékařskou preventivní prohlídku.

(3) **Rozsah znalostí nutných k ochraně veřejného zdraví podle odstavce 2 upraví prováděcí právní předpis.** Tyto znalosti je u fyzické osoby vykonávající činnosti epidemiologicky závažné oprávněn při výkonu státního zdravotního dozoru prověřit příslušný orgán ochrany veřejného zdraví. Pokud podle rozhodnutí orgánu ochrany veřejného zdraví fyzická osoba znalosti nemá, nemůže vykonávat činnosti epidemiologicky závažné, a to do doby úspěšného složení zkoušky před komisí zřízenou příslušným orgánem ochrany veřejného zdraví. Příslušný orgán ochrany veřejného zdraví je povinen umožnit fyzické osobě vykonání zkoušky nejdéle do 15 kalendářních dnů ode dne, kdy mu byla žádost fyzické osoby o přezkoušení doručena. Složení komise a podmínky provedení zkoušky upraví prováděcí právní předpis.

Z258 § 20 Povinnosti fyzické osoby vykonávající činnosti epidemiologicky závažné

□ Fyzická osoba vykonávající činnosti epidemiologicky závažné je povinna

- a) podrobit se v případech upravených prováděcím právním předpisem nebo rozhodnutím příslušného orgánu ochrany veřejného zdraví lékařským prohlídkám a vyšetřením, která provede praktický lékař, který fyzickou osobu registruje, 11)
- b) informovat ošetřujícího lékaře, který fyzickou osobu registruje, 11) o druhu a povaze své pracovní činnosti,
- c) mít u sebe zdravotní průkaz a na vyzvání ho předložit orgánu ochrany veřejného zdraví,
- d) uplatňovat při pracovní činnosti znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví a dodržovat zásady osobní a provozní hygieny v rozsahu upraveném v prováděcím právním předpise.

B) ZÁSADY OSOBNÍ HYGIENY PŘI PRÁCI

❖ Osobní hygiena

- udržování čistoty rukou (umýváme si je často, dle stupně znečištění, zejména po použití WC, umýváme si je pod tekoucí vodou)
- nenosíme ozdobné prsteny, náramky, ...
- nehty máme krátce střižené, nenalakované
- v průběhu práce nekouříme, nelíčíme se
- úprava vlasů (muži i ženy – pokud mají delší vlasy, musí je mít vzadu stažené gumičkou, aby se zabránilo padání vlasů do jídla), pokrývka hlavy

❖ Hygiena pracovního oděvu

- pracovní oděv máme kompletní, v čistém, bezvadném stavu
- pracovní oděv nosíme pouze na pracovišti – v kuchyni během provozu, např. před návštěvou WC ho odložíme.
- při úklidových a přípravných pracích se převlečeme nebo nosíme např. plášť
- máme vždy bezpečnou pracovní obuv

Z258 §21 Podmínky provozování činností epidemiologicky závažných

(1) Osoba provozující činnosti epidemiologicky závažné je povinna

- a) dodržovat zásady provozní hygieny upravené prováděcím právním předpisem, 19a) jakož i zásady osobní hygieny upravené prováděcím právním předpisem, 19a) pokud se sama účastní výkon činností uvedených v § 19 odst. 2 věte první,
- b) kontrolovat uplatňování znalostí a zásad osobní a provozní hygieny podle § 20 písm. d) zaměstnanci a spolupracujícími rodinnými příslušníky a
- c) zajistit, aby výkonem činností epidemiologicky závažných nedošlo k ohrožení nebo poškození zdraví fyzických osob infekčním nebo jiným onemocněním.

C) ZÁSADY HYGIENICKY NEZÁVADNÉHO ČIŠTĚNÍ A DEZINFEKCE TECHNOLOGIE VÝROBY, HYGIENICKY NEZÁVADNÝ REŽIM PŘEPRAVY, SKLADOVÁNÍ A UVÁDĚNÍ DO OBĚHU EPIDEMIOLOGICKY RIZIKOVÝCH VÝROBKŮ

❖ Hygiena pracovního prostředí

- do kuchyňských prostor je zákaz vstupu osobám, které tam nepracují a nemají zdravotní průkaz
- čistota vytváří příjemné prostředí
- o úklid se starají určené pracovníci nebo táborníci, ale za dodržování hygienických pravidel jsou odpovědní všichni pracovníci v kuchyni
- hygienu dodržujeme nejen při přípravě pracoviště na provoz, ale i po jeho ukončení
- udržujeme čistotu na všech typech stolů, pracovních desek
- udržujeme čistotu podlahy, zejména často kontrolujeme okolí odpadkových nádob
- po skončení směny necháme umýt veškerý inventář a sklídíme ho na vyhrazené místo, zakryjeme

❖ Hygiena při výdeji stravy

- používáme pouze bezvadně čistý inventář
- na výrobky nesáháme rukou, používáme vhodný příbor nebo rukavici na jedno použití
- sklenic se nedotýkáme v horní části
- talíře nebo misky bereme za okraj, nikdy nevkládáme prsty dovnitř
- inventář chráníme před znečištěním, sklenice klademe z hygienických důvodů dnem nahoru
- inventář nikdy nepokládáme na židle a podlahu
- ke kýchání a smrkání používáme čistý kapesník
- nepoužíváme potraviny spadlé na zem

(2) K výkonu činností epidemiologicky závažných je osoba, která je provozuje, povinna používat jen vodu pitnou, pokud zvláštní právní předpis nestanoví jinak nebo druh činnosti nevyžaduje nebo neumožňuje užití vody jiné jakosti...

V106 § 5 Zásobování vodou

(1) Zotavovací akce musí být zabezpečena pitnou vodou splňující hygienické požadavky podle právního předpisu upravujícího požadavky na pitnou vodu tak, aby jí byl dostatek alespoň k pití, čištění zubů, vaření, mytí nádobí, čištění pracovních ploch v kuchyni, osobní hygieně osob vykonávající činnosti epidemiologicky závažné a k provozu ošetrovny a izolace.

(2) K případnému donášení nebo dovozu pitné vody musí být použity pouze čisté uzavíratelné nádoby zhotovené z materiálů určených k přímému styku s pitnou vodou a vyčleněné k tomuto účelu. Označené nádoby s dováženou nebo donášenou pitnou vodou musí být ukládány na chladném a stinném místě.

V106 § 6 Odstraňování odpadků a nakládání s odpadními vodami

(1) S odpady je možno nakládat a zacházet jen za podmínek stanovených zvláštními právními předpisy.¹⁰⁾ Pevné odpady musí být ukládány do uzavíratelných nádob, které lze snadno čistit a dezinfikovat, nebo do jednorázových plastových obalů. Odpady se skladují mimo prostory, kde se manipuluje s potravinami.

(2) S odpadními vodami a s látkami škodlivými vodám je možné nakládat a zacházet jen za podmínek stanovených zvláštními právními předpisy.¹¹⁾

❖ Přejímka potravin a jejich uchovávání

- doprava a skladování potravin (V106 §7 odst.4)
- musíme znát výrobce a datum výroby, dobu použitelnosti, případně dobu minimální trvanlivosti potravin k přípravě pokrmů, zvýšenou pozornost věnujeme při přejímce zboží době trvanlivosti
- musíme znát způsob uchovávání potravin
- nenakupujeme potraviny bez základních identifikačních údajů (tj. neznámého původu)
- nakupujeme potraviny pouze z distribuční sítě (ne mimo tržní síť)
- u choulostivých potravin s krátkou trvanlivostí a u nebalených potravin si všímáme i způsobu jejich přepravy a manipulace s nimi během vykládání, čistoty přepravek...
- u choulostivých potravin denní spotřeby musí být tyto přepravovány při dodržení "podmínek chladicího režimu - řetězce".

- **potraviny ukládáme podle nároků** jednotlivých potravin, nebo potravinových skupin (**nejdůležitější je teplota**). Dále můžeme rozlišovat na potraviny **balené** (mouka, cukr, pytel cibule,...) a **nebalené** (rohlíky, chleba...brambory, zelenina a ovoce, ...), potraviny **určené k přímé spotřebě** a potraviny určené k tepelnému zpracování.
 - Potraviny mohou být **ohrožovány prachem, vlhkostí, plísní, mikroby, hmyzem, hlodavci, ptáky, ..**
 - Potraviny mohou **ovlivnit jiné potraviny svou výraznou vůní, ...**
 - Odděleně od potravin skladujeme vratné obaly, inventář, čisté a použité prádlo, čisticí prostředky a další materiály
 - Ve sklípcích a ledničkách umístíme teploměry
- ❖ **Skupiny potravin, které nelze podávat ani používat k přípravě pokrmů na zotavovacích akcích pro děti (V106 příloha1, odst.1)**
- a) mléko a mléčné výrobky z mlékárensky neošetřeného mléka (mimo tržní síť),
 - b) zmrzlinu vlastní výroby a zmrzlinu porcovanou ze skupinového balení,
 - c) tepelně neopracovaná masné výrobky,
 - d) tepelně neopracovaná vejce a výrobky z nich,
 - e) nedostatečně tepelně opracovaná vejce a výrobky z nich,
 - f) majonézu vlastní výroby a výrobky z ní.
- ❖ **podmínky pro použití některých potravin (V106 příloha1, odst.2) na stanových táborech, kde nelze dodržet požadavky na výrobu a skladování pokrmů, upravené zvláštním právním předpisem,⁵⁾ musí být dodrženy tyto hygienické požadavky (V106 příloha1, odst.2):**
- a) **teplé a studené pokrmy¹⁵⁾ musí být zpracovány ze zdravotně nezávadných potravin a musí být zkonsumovány bezprostředně po dohotovení,**
 - b) **k přípravě pokrmů (včetně nápojů) z instantních přípravků smí být použita jen pitná voda ze zdroje pro veřejné zásobování¹⁶⁾ nebo voda balená,**
 - c) **potraviny, které nelze skladovat podle podmínek výrobce nebo požadavků zvláštního právního předpisu,⁶⁾ musí být bezprostředně po zakoupení tepelně zpracovány (například zmrazená zelenina, maso) nebo ihned vydány ke konzumaci.**
- Omezení používání volně rostoucích nebo pěstovaných jedlých hub z vlastního sběru nebo pěstování (Z258 § 24 odst.4)

Z258 § 24 odst (1) Osoba provozující stravovací službu je dále povinna

- a) k výrobě a přípravě pokrmů používat jen látky, suroviny, polotovary a potraviny, které jsou zdravotně nezávadné a odpovídají ostatním požadavkům stanoveným zvláštními právními předpisy,²³⁾
 - b) používat jen technologické a pracovní postupy, které zajistí zdravotní nezávadnost podávaných pokrmů,
 - c) . . .
 - d) dodržovat podmínky upravené prováděcím právním předpisem pro výrobu, přípravu, rozvoz, přepravu, značení, skladování a uvádění pokrmů do oběhu, včetně zmrazených a zchlazených pokrmů,
 - e) zajistit, aby podávané pokrmy vyhovovaly mikrobiologickým a chemickým požadavkům upraveným prováděcím právním předpisem, měly odpovídající smyslové vlastnosti a splňovaly výživové požadavky podle skupiny spotřebitelů, pro které jsou určeny,
 - f) provádět opatření proti vzniku a šíření infekčních onemocnění a otrav z podávaných pokrmů,
 - g) ...h) ...
 - i) při výrobě, přípravě, balení, rozvozu, přepravě, skladování a uvádění pokrmů do oběhu používat pouze **bezpečné** materiály a předměty
 - j) zajistit, aby fyzické osoby činné při výrobě, přípravě, balení, rozvozu, přepravě a skladování pokrmů a při jejich uvádění do oběhu používaly po celou dobu výkonu práce čisté osobní ochranné pracovní prostředky,
 - k) zajistit dodržování zákazu kouření v rozsahu stanoveném zvláštním právním předpisem.²⁷⁾
- (2) Pokrmy, s výjimkou cukrářských výrobků, nesmí osoba provozující stravovací služby chemicky konzervovat a přibarvovat. Cukrářské výrobky lze pouze přibarvovat, a to za podmínek upravených prováděcím právním předpisem.
- (3) Ve školní jídelně, v menze ..., a při stravování zaměstnanců osoba provozující stravovací služby **nesmí podávat pokrmy z tepelně neopracovaných vajec a syrového masa včetně ryb**. V ostatních stravovacích službách lze tyto pokrmy připravovat a podávat pouze na základě jednotlivé objednávky spotřebitele.
- (4) Osoba provozující stravovací služby, která **používá k výrobě nebo přípravě pokrmů volně rostoucí nebo pěstované jedlé houby z vlastního sběru nebo pěstování, musí mít osvědčení prokazující znalost hub** podle zvláštních právních předpisů nebo za podmínek těchto zvláštních právních předpisů ustanoveného odpovědného zástupce, který má osvědčení prokazující znalost hub.

❖ Prostory pro přípravu stravy – zpracování potravin

Vybavení a vnitřní členění prostor pro přípravu stravy je závislé na typu a velikosti tábora, vždy však musí splňovat u dočasných stanových táborů podmínky dané vyhláškou 106/2001 Sb. dle novely vyhláškou 320 / 2010 Sb.

U táborů – budov s celoročním provozem pak jsou dané mnohem přísnější požadavky na stavební a technické vybavení dané vyhláškou 137/2004 Sb. My se v našem metodickém materiálu zabýváme podmínkami pouze dočasných táborů.

Základní pravidlo je jednosměrnost a nekřížení jednotlivých činností. Do vzájemného styku nesmí přijít syrové potraviny s tepelně zpracovávanými, při práci se snažíme oddělit jednotlivé technologické kroky prostorově, vyhrazením pracovních ploch, pracovních desek – prkének (tyto musí být řádně označena), vyhrazením náradí (nože, škrabky, ...), průběžnou likvidací odpadu, v jednotlivých krocích se snažíme o dočasné izolované uskladnění, ...oddělujeme hrubou přípravu a konečné zpracování. Odděleně musí být i manipulace s použitým nádobím a jeho mytí. **Kuchyňské nádobí se nesmí mýt společně s nádobím jídelním.** Pro mytí jídelního nádobí musí být zřízena zvláštní umývárna jídelního nádobí s potřebnou kapacitou vody a dřezů a možností opláchnutí ve dvou vodách. Musí být zajištěn i postup odstranění zbytků jídel, hrubé mytí současně s odmaštěním, nebo ještě lépe samostatné odmaštění a opláchnutí (nejlépe ve 2 vodách)

V **nečisté části** (většinou mimo kuchyň) se loupou syrové brambory, čistí zelenina, otevírají konzervy, vytloukají **vejce**. Do kuchyně v žádném případě nevnášíme vejce na proložkách. Naopak musíme mít vyčleněny pracovní plochy pro **čistou přípravu** brambor a zeleniny, čistou přípravu masa, případně těsta na moučné výrobky, krájení pečiva.

Porušení těchto zásad je hrubou hygienickou chybou označovanou jako křížení provozu !

V kuchyni je pak část kde tepelně upravujeme pokrmy odtud je přesuneme na pracovní plochy kde proběhne závěrečné zpracování, porcování, .. a následuje výdej. Prostor pro **výdej stravy** musí prostorově navazovat na místo na vaření a místo pro umývání kuchyňského nádobí. Kuchyňské prostory musí být **zastřešené** a s možností **mytí rukou**.

Rozmístění vybavení a pracovních ploch, stavební řešení a členění místností, technické řešení podlah, ... musí umožňovat provádění pravidelného a důkladného úklidu. **Úklid** se sestává z průběžně prováděných prací, prací prováděných denně (většinou na konci směny), týdně a formou velkého úklidu při převzetí kuchyně na začátku tábora a před předáním kuchyně na konci tábora.

Pro **kuchyňský odpad** se používají vhodné a označené nádoby opatřené víkem. Odvázejí se denně, jinak by se museli skladovat v chlazeném skladu odpadků. Tuhý **komunální odpad** pokud to jde třídíme (papírové obaly, .. sklo, plech, ... a hlavně plasty. Postupujeme v duchu ustanovení zákona o odpadech a hlavně místní obecní vyhlášky.

Z258 § 23 Další podmínky pro provozování stravovacích služeb

(1) Stravovací službou je výroba, příprava nebo rozvoz pokrmů za účelem jejich podávání v rámci provozované hostinské živnosti, ve školní jídelně, menze, ... fyzických osob ve vazbě a výkonu trestu, v rámci zdravotních a sociálních služeb včetně lázeňské péče, při stravování zaměstnanců, podávání občerstvení a při podávání pokrmů jako součástí ubytovacích služeb a služeb cestovního ruchu.

(2) Pokrmem je potravina včetně nápoje, kuchyňsky upravená studenou nebo teplou cestou nebo ošetřená tak, aby mohla být přímo nebo po ohřevu podána ke konzumaci v rámci stravovací služby.

(3) Stravovací službu lze poskytovat pouze v provozovně, která vyhovuje hygienickým požadavkům na umístění, stavební konstrukci, prostorové a dispoziční uspořádání, zásobování vodou, vytápění, osvětlení, odstraňování odpadních vod, větrání a vybavení upraveným prováděcím právním předpisem.

V106 § 7 Stravování (prostory pro stravování)

(1) Prostory pro stravování, s výjimkou ohniště, musí být vždy zastřešené a zabezpečené před nepříznivými zevními vlivy; musí zahrnovat alespoň prostory pro přípravu pokrmů, konzumaci pokrmů, mytí nádobí a skladování potravin. V prostoru přípravy pokrmů nesmí docházet ke křížení současně prováděných čistých a nečistých činností nebo postupů a úkonů, které se mohou vzájemně negativně ovlivňovat. (2) Pracovní plochy, nástroje a nádobí musí být z materiálu vhodného pro styk s potravinami⁶⁾. Pracovní plochy, kterými mohou být i desky z materiálu vhodného pro styk s potravinami, musí být označeny a odděleny tak, aby na všech stupních výroby, zpracování a distribuce byly potraviny nebo pokrmy chráněny před kontaminací, která by mohla způsobit, že by potraviny nebo pokrmy byly zdravotně závadné.

(3) Zařízení, pracovní plochy, nástroje a nádobí musí být důkladně očištěny, a je-li to nezbytné, dezinfikovány. Čištění se musí provádět tak často, aby se vyloučilo riziko kontaminace potravin nebo pokrmů. Musí být zajištěny odpovídající podmínky pro mytí potravin, nádobí a rukou osob vykonávajících činnosti epidemiologicky závažné. Mytí kuchyňského a jídelního nádobí musí být odděleno. (4) Potraviny musí být skladovány za podmínek stanovených výrobcem nebo zvláštním právním předpisem⁷⁾. Skladované potraviny nebo pokrmy se nesmějí ovlivňovat navzájem a nesmějí být negativně ovlivňovány zevními vlivy

D) ALIMENTÁRNÍ NÁKAZY A OTRAVY Z POTRAVIN (základní znalost o jejich epidemiologii a zásadách jejich předcházení, jejich vzniku a šíření)

Původci nález jsou bakterie (salmonelóza, úplavice), bakteriální toxiny (enterotoxikózy), viry (virový zánět jater = žloutenka typu A), prvoci a červi (škrkavky, roupi, tasemnice)

Infekce přenášené vodou a potravinami mohou mít za zdroj

- a) prvotně kontaminované potraviny (zdrojem je zvíře ...vepř, drůbež,...) např. salmonela
- b) druhotně kontaminované potraviny (zdrojem je člověk – vstup ústy do zažívacího traktu – vylučování převážně stolicí nebo močí “= nemoci “ špinavých rukou”, hnisavé rány na těle, ...hmyz, hlodavci, ...). V případě člověka, ale i zvířete jde např. o nemocného člověka, ale i člověka bez příznaků onemocnění, bacilonosiče, ...)

Prevence – dodržování všech hygienických zásad při nákupu, dopravě, skladování, přípravě a výdeji jídel. Dodržování osobní hygieny a čistoty pracovních ploch a nástrojů, likvidace odpadů.

Otravy mohou vzniknout použitím např. jedovatých nebo špatně skladovaných hub, požitím některých jedovatých rostlin a plodů,

Nejčastější infekční onemocnění šířená potravinami (tzv. alimentární nákazy):

a) SALMONELY (průjmová onemocnění)

Původcem = salmonely. Zdroje = zvířata – drůbež, maso a výrobky z masa a vajec, vejce, také nemocný člověk

Příznaky – průjem, zvracení, bolesti břicha, teplota

Prevence - nutnost dostatečně tepelného opracování potravin. Dodržování zákazu a omezení V106 příloha č.1

b) ŽLOUTENKA typu A (virový zánět jater)

Původce – viry většinou nakažený člověk nebo potravina

Příznaky – bolest hlavy, břicha, teplota, zažloutnutí. Inkubace – 15 až 50 dní

Prevence – osobní hygiena, pečlivé mytí rukou

c) BAKTERIÁLNÍ ENTEROTOXIKOSY

Původce = toxin z bakterie přeneseny z hnisavých ložisek např. na ruku člověka pracujícího s potravinami.

Příznaky – bolesti břicha, zvracení, teplota, rychlý nástup (za 1 až 12 hodin) po požití kontaminované potraviny, více případů. Onemocnění bez léčby vymizí do 24 hodin.

Prevence – jednou vytvořený toxin se dalším zahříváním nepodaří zničit, protože snáší teplotu 100 stupňů po dlouhou dobu. Vyřadit pracovníky s případnými záněty ze stravovacího provozu.

Řízení atp. řádně ošetřit a průběžně se o ně starat, používat rukavice.

d) ROUPI

Původce = dětský roup (žije asi pouze 7 týdnů, vajíčka přežívají až 2 týdny, přenáší se znečištěnými rukama nebo potravinami)

Příznaky – svědění v oblasti konečníku

Prevence – osobní hygiena, čistota desinfekce pracovních ploch, ochrana vodních zdrojů

D) SPECIÁLNÍ HYGIENICKÁ PROBLEMATIKA podle příslušné pracovní činnosti

❖ Zásady ochrany zdraví a bezpečnosti práce

Nejčastější druhy úrazů jsou:

- a) řezná a bodná poranění
- b) popálení a opaření
- c) pády, namožení při zvedání těžkých předmětů (hrnců, barelů s vodou atp.)

Povinností každého pracovníka je bezodkladné ošetření o drobných řezných ran a oděrek. Neošetřená zranění by mohla zhnisat a být příčinou mikrobiálního znečištění již

tepelně opracovaných jídel a následně příčinou závažných onemocnění táborových strážníků.

❖ **Stravování - provoz kuchyně - jídelniček** (Z258 §21,23,24, V106 odst.3, §7)

- Uvařené jídlo vydat **do 3 hodin od uvaření, nepředvarovat dopředu**, např. pomazánku na odpolední svačinu, guláš na večeři aby se zaležel do večera. Nepoužívat jídlo, které zbylo do dalšího jídla např. zbytek rýže do zítřejší polévky.
- Pitná voda a **pitný režim** (V106 §7 odst.6 – „Nápoje musí být pro účastníky zotavovací akce k dispozici po celý den. Uchovávají se v krytých nádobách s výpustným kohoutem nebo se rozlévají přímo z originálních balení.“), nádoby na pitnou vodu udržovat v čistotě, dezinfikovat (řasy, ..), poté je řádně vypláchnout, čistit i jejich povrch, stavět je do stínu, na pevnou podložku, při přepravě a nalévání postupovat tak aby nedošlo k znečištění vody, např. víčka od barelů nepokládat na zem při používání naběračky ji též nepokládat na zem nebo věšet na ucho konve..
- **Jídelniček** musí odpovídat zásadám zdravé výživy a schopnostem kuchyňského personálu (na malých táborech nebo putovních táborech si vaří sami děti za pomoci vedoucích) a technickým možnostem kuchyně. Denní jídelničky archivujeme. Pestrý, střídat přílohy, kombinovat např. Sladké a slané.
- **služby dětí v kuchyni** – u táborů do 50 dětí ..., u táborů nad 50 dětí ..., zdravotní stav dětí podílejících se na přípravě stravy musí být posouzen zdravotníkem (V106 §7 odst. 7- viz text níže)
- **označené a oddělené vybavení** na zpracování potravin (např. **S = syrové**, tepelně neopracované maso a **V = vařené** tj. tepelně opracované maso, **Z = syrová zelenina**, (V106 §7 odst.2)
- **Vejde** – používejte pouze značené tržní druhy, zákaz používání tzv. "křapek". . Proložky, bedny a jiné obaly i skořápky se považují za infekční materiál. Vejce ve skladu přendáme do omyvatelné misky či jiné čisté nádoby a tak je přeneseme na místo kde je budeme vytloukat. Po této činnosti si vždy důkladně umyjeme ruce. Chcete-li se vyhnout problémům kolem vajec používejte sušené.
- Nevydávají se pokrmy připálené, nedopečené nebo vykazující nežádoucí změny
- Mlýnek na maso – rozebrat, důkladně umýt jednotlivé části, opláchnout octem
- Ručníky, utěrky – doporučujeme používat ručníky a utěrky pro jednorázové použití, jinak pravidelně vyměňovat za čisté, vyvářet a prát
- Pracovní plochy, nádoby, nástroje nesmí být poškozené – problém s důkladným čištěním, desinfekcí
- Označení či barevné odlišení pomůcek a prostředků určených k hrubému úklidu a jejich oddělené odkládání od pomůcek na čištění pracovních ploch a zařízení přicházejících do přímého styku s potravinami.
- Používání mycích a čistících a dezinfekčních prostředků pro úklid, které jsou určeny pro potravinářství
- Preventivní zamezení výskytu hmyzu a hlodavců
- Včasné průběžné provádění běžné ochranné dezinfekce, dezinfekce a deratizace

V106 § 7 Stravování

(4)...Během zotavovací akce nesmí být podávány ani k přípravě pokrmů používány potraviny stanovené v příloze č. 1 k této vyhlášce; v příloze jsou dále stanoveny podmínky, za kterých lze některé potraviny podávat nebo používat.

(5) Denně musí být pro děti na zotavovací akci zajištěna snídaně, přesnídávka, oběd, svačina a večeře. Při výdeji stravy lze sloučit výdej snídaně s přesnídávkou a oběda se svačinou. Součástí snídaně musí být teplý nápoj. Jedno z hlavních jídel musí být teplé. Strava podávaná dětem musí odpovídat jejich věku a fyzické zátěži. Na sestavování jídelního lístku se podílí zdravotník.

(6) Nápoje musí být pro účastníky zotavovací akce k dispozici po celý den. Uchovávají se v krytých nádobách s výpustným kohoutem nebo se rozlévají přímo z originálních balení.

(7) Děti se mohou podílet na přípravě stravy jen před jejím tepelným zpracováním a při pomocných pracích. Na zotavovací akci do 50 účastníků se mohou děti podílet na celé přípravě stravy a jejím výdeji, jsou-li pod dozorem

osoby činné při stravování a jsou-li dodrženy zásady osobní a provozní hygieny stanovené zvláštním právním předpisem. Zdravotní stav dětí, které se podílejí na přípravě stravy, musí být posouzen zdravotníkem.
(8) I pokud je stravování zajištěno prostřednictvím provozoven stravovacích služeb, musí být zajištěno splnění požadavků upravených v odstavcích 4, 5 a 6.

DESATERO pro pracovníky vykonávající činnosti epidemiologicky závažné

(vzniklo úpravou textu z kap.4.3. Učebnice Technologie přípravy pokrmů)

1. Před nástupem do činnosti podrobit se lékařské prohlídce, vlastnit Zdravotní průkaz.
2. Dostavit se k mimořádné lékařské prohlídce při horečnatém, průjmovém nebo hnisavém onemocnění kůže a sliznic, při onemocnění i podezření z onemocnění přenosnou nemocí u sebe nebo spolubydličího či spolupracovníka. Musí vždy upozornit lékaře na svoje zaměstnání – činnost na táboře. Bezodkladné ošetření i drobných řezných ran a oděrek.
3. Pečovat o tělesnou čistotu, co nejčastěji si myt ruce, zejména po použití WC a manipulaci s odpady a vždy při přechodu z nečisté práce na čistou, zásadně však před započítím vlastní práce.. Nehty na ruku mít krátce přistřižené a čisté, vlasy upravené a kryté.
4. Nosit ochranný oděv (plášť, zástěru, rukavice apod.) při vykonávané práci, vyměňovat jej při hrubším znečištění, a odkládat jej i při krátkodobém opuštění pracoviště, zejména před použitím WC a při přechodu z nečisté části provozu na čistou a také naopak.
5. Užívat jen schválených a předepsaných pracovních postupů. Všimát si kvality a nezávadnosti zpracovávaných surovin. Závadné nebo podezřelé vyřadit z dalšího zpracování.
6. Chránit suroviny, polotovary, nápoje a stravu před stykem se zvířaty, hmyzem, ptáky a nepovolanými osobami. Suroviny skladovat a zacházet s nimi dle doporučených postupů tak, aby nedošlo k narušení jejich zdravotní nezávadnosti.
7. Průběžně odstraňovat kuchyňský a komunální odpad hygienicky nezávadným způsobem.
8. Udržovat v čistotě své pracoviště, pracovní nářadí, ochranný oděv a obuv, dodržovat provozní řád na pracovišti.
9. Používat čistý kapesník při ošetření nosu a úst, při kýchání a kašli dbát na to, aby se kapénky slin a hlenu nedostaly do potravin a připravovaného jídla nebo nápoje.
10. Soustavně sledovat novinky související s vykonávanou činností a požadavky na hygienu.

Použitá a doporučená literatura:

- 1) Táborové vševedy č.3, 3+ (Klubko Brno)
- 2) Poslední znění zákona 258/2000 Sb. a souvisejících vyhlášek MZv posledním znění
- 3) Zápisky studenta z učiliště veřejného stravování
- 4) Učebnice Hygienická péče a předpisy v zařízeních potravinářského obchodu a společenského stravování (Jaroslava Schmidtová) Merkur 1994
- 5) Učebnice Technologie přípravy pokrmů (Hana Sedláčková, Pavel Otoupal) Fortuna 1998

Prosíme každého kdo má jakékoliv nápady nebo připomínky k tomuto metodickému materiálu aby nám je poslal na adresu Klubko@jmpionyr.cz . Pomůžete nám ho dále vylepšovat. Děkujeme.

Zpracovali: lektori Klubka Brno Pavel Šimeček, Jitka Suská, Radovan Mrkva - Muf Verse: 1.d
Aktualizoval: Pavel Šimeček **verse 2 březen 2011**