

# HYGIENICKÉ MINIMUM

Studijní materiál k elektronickému kurzu

Ing. Lucie Janotová, Ph.D.  
Jídelny.cz, s.r.o.

## Obsah

Jak číst text .....	1
Použité piktogramy .....	1
<b>1. Bezpodmínečně nutné požadavky hygieny .....</b>	<b>1</b>
<b>2. Požadavky na osoby pracující ve stravovacích provozech.....</b>	<b>2</b>
<b>2.1 Rozsah znalostí nutných k ochraně veřejného zdraví .....</b>	<b>3</b>
<b>3. Osobní hygiena .....</b>	<b>3</b>
<b>3.1 Hygienické chování na pracovišti .....</b>	<b>3</b>
<b>4. Provozní hygiena .....</b>	<b>4</b>
<b>4.1 Sanitace .....</b>	<b>4</b>
<b>5. Onemocnění z potravin .....</b>	<b>5</b>
<b>5.1 Biologická nebezpečí .....</b>	<b>5</b>
<b>5.2 Chemická nebezpečí.....</b>	<b>5</b>
<b>5.3 Fyzikální nebezpečí .....</b>	<b>5</b>
<b>5.4 Zásady předcházení vzniku zdravotních nebezpečí.....</b>	<b>5</b>
<b>6. Mikrobiologické aspekty hygieny potravin .....</b>	<b>6</b>
Použitá literatura .....	4

## Jak číst text

Cílem textu je poskytnout pomůcku k elektronickému kurzu hygienického minima.

## Použité piktogramy

Pro snadnější orientaci jsou v textu používány piktogramy.



**Cíl**

Za tímto piktogramem následuje stručně uvedený cíl, kterého byste měli dosáhnout.



**Klíčové  
Pojmy**

Piktogram označuje klíčová slova – pojmy, o kterých byste měli být schopni hovořit.

## 2. Požadavky na osoby pracující ve stravovacích provozech



Po prostudování této kapitoly budete:

- umět definovat povinnosti pracovníků ve stravovacím provozu,
- vědět, jaké znalosti musíte mít.



povinnosti pracovníků, znalosti pracovníků

Pracovníci, kteří při své práci přichází do přímého styku s potravinami nebo plochami, manipulují se zařízením, pomůckami, nádobami či nádobím, které přichází do styku s potravinami, jsou osobami vykonávajícími činnosti epidemiologicky závažné (dle zákona o ochraně veřejného zdraví č. 258/2000 Sb., v platném znění).

Tyto osoby musí:

- být k této činnosti zdravotně způsobilé,
- mít znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví,
- znát své povinnosti a zároveň i důsledky rizika poškození zdraví.

Pracovníci s příznaky zdravotních problémů mohou šířit škodlivé mikroorganismy a následně tak může dojít ke kontaminaci potravin. Pracovníci nesmí podceňovat ani změny svého zdravotního stavu v průběhu vykonávání práce. I ve fázi před vypuknutím onemocnění může totiž pracovník kontaminovat potraviny, nebo pracovní plochy a pomůcky.

Změnu svého zdravotního stavu, resp. onemocnění (*pracovník zjistí, že trpí průjmovým nebo infekčním onemocněním, příp. že přišel do styku s takto nemocným*) musí pracovník oznámit jak svému nadřízenému, tak lékaři.

Bez ověření zdravotní způsobilosti a znalostí nutných k ochraně veřejného zdraví nesmí pracovníci tyto činnosti vykonávat.

Povinnosti pracovníků:

- Pracovník se musí podrobit lékařským prohlídkám a vyšetřením v případě, že je postižen průjmovým, hnisavým nebo horečnatým onemocněním, nebo

infekčním onemocněním, anebo je-li podezřelý z nákazy.

- Pracovník musí informovat lékaře o druhu a povaze své práce.
- Pracovník musí mít u sebe při výkonu pracovní činnosti zdravotní průkaz a na vyzvání ho předložit orgánu státního dozoru.

Lékařským prohlídkám a vyšetřením se musí pracovník podrobit zejména v následujících případech:

- pokud je postížen průjmovým, hnisavým, horečnatým, infekčním onemocněním nebo je-li podezřelý z nákazy,
- pokud se vyskytne v okolí pracovníka (např. na pracovišti, v domácnosti, nebo v místě jeho pobytu) průjmové, nebo infekční onemocnění,
- pokud nařídí vyšetření orgán ochrany veřejného zdraví,
- při pravidelných „preventivních prohlídkách“,
- pokud má pracovník zjevné příznaky akutních hnisavých onemocnění (např. na rukou, na tváři atd.).

## **2.1 Rozsah znalostí nutných k ochraně veřejného zdraví**

Rozsah je dán vyhláškou Ministerstva zdravotnictví č. 490/2000 Sb., v platném znění a zahrnuje:

- požadavky na zdravotní stav osob vykonávajících předmětnou činnost,
- zásady osobní hygieny při práci,
- zásady hygienicky nezávadného čištění a dezinfekce,
- technologie výroby, hygienicky nezávadný režim přepravy skladování a uvádění do oběhu epidemiologicky rizikových výrobků,
- alimentární nákazy a otravy z potravin (základní znalosti o jejich epidemiologii a zásadách předcházení vzniku a šíření),
- speciální hygienická problematika podle příslušné pracovní činnosti.

Potřebné znalosti musí pracovníci průběžně doplňovat. Znalosti pracovníků musí být dle potřeby zajišťovány prostřednictvím příslušných školení. Vhodnou formou pro získání a osvojení si znalostí nutných k ochraně veřejného zdraví je tzv. školení hygienického minima.

## Použitá literatura

Janotová, L.: Bezpečnost potravin ve stravovacích provozech, Jídelny.cz, Plzeň 2014, ISBN 978-80-905557-1-6

Voldřich, M. a kolektiv autorů: Systém kritických bodů v gastronomii (HACCP): příručka pro pracovníky účelového stravování, restaurací a hotelů, ČON, Praha 2002, ISBN 80-902553-7-X

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin

Vyhláška MZ č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, ve znění vyhlášky MZ č. 602/2006 Sb.

Vyhláška MZ č. 490/2000 Sb., o rozsahu znalostí a dalších podmínkách k získání odborné způsobilosti v některých oborech ochrany veřejného zdraví, v platném znění

Zákon č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších změn

Copyright © Jidelny.cz

Páté rozšířené vydání, Plzeň 2021

Studijní materiál vydala společnost Jídelny.cz, s.r.o., Farského 638/14, 326 00 Plzeň-Východní Předměstí, [www.jidelny.cz](http://www.jidelny.cz)

Lektoři: Ing. Lucie Janotová, Ph.D., Mgr. Jiří Plzák

Studijní materiál je součástí elektronického kurzu Hygienického minima a bez video přednášky a testu je neúplný.

Studijní materiál je chráněn autorským právem. Žádná část nesmí být publikována a šířena žádným způsobem a v žádné podobě bez výslovného svolení vydavatele.

SAMOSTATNĚ NEPRODEJNÉ