

137/2004 Sb.

VYHLÁŠKA

ze dne 17. března 2004

o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných

Změna: 602/2006 Sb.

Ministerstvo zdravotnictví stanoví podle § 108 odst. 1 zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění zákona č. 274/2003 Sb., (dále jen "zákon") k provedení § 7 odst. 1, § 20 písm. d), § 23 odst. 3 a § 24 odst. 1 písm. c) až e) a g) a odst. 2 zákona:

ČÁST 1

ÚVODNÍ USTANOVENÍ

§ 1

Úvodní ustanovení

(1) Tato vyhláška upravuje v návaznosti na přímo použitelné předpisy Evropských společenství 1)

- a) některé podmínky uvádění pokrmů do oběhu,
- b) některé podmínky značení pokrmů,
- c) základní podmínky pro přípravu a podávání pokrmů v rámci zdravotních a sociálních služeb,
- d) způsob stanovení kritických bodů a jejich evidence,
- e) postup při odběru a uchovávání vzorků vyrobených pokrmů a
- f) zásady osobní a provozní hygieny pro výkon činností epidemiologicky závažných.

(2) Minimální hygienické požadavky a zásady pro

provozování stravovacích služeb, minimální požadavky na provozovny stravovacích služeb a mikrobiologické požadavky na potraviny stanoví přímo použitelné předpisy Evropských společenství 1).

§ 2

zrušen

ČÁST 2

HYGIENICKÉ POŽADAVKY NA STRAVOVACÍ SLUŽBY

HLAVA I

zrušena

§ 3

zrušen

§ 4

zrušen

§ 5

zrušen

§ 6

zrušen

nadpis vypuštěn

§ 7

zrušen

§ 8

zrušen

§ 9

zrušen

§ 10

zrušen

§ 11

zrušen

§ 12

zrušen

§ 13

zrušen

§ 14

zrušen

HLAVA II

HYGIENICKÉ POŽADAVKY NA PŘÍPRAVU A VÝROBU POKRMŮ,
JEJICH ROZVOZ, PŘEPRAVU, SKLADOVÁNÍ, OZNAČOVÁNÍ A
UVÁDĚNÍ DO OBĚHU

§ 15

zrušen

§ 16

zrušen

§ 17

zrušen

§ 18

zrušen

§ 19

zrušen

§ 20

zrušen

§ 21

zrušen

§ 22

zrušen

§ 23

zrušen

§ 24

zrušen

§ 25

Podmínky uvádění pokrmů do oběhu

Pokrmů nevydané ve lhůtě, která byla určena osobou provozující stravovací službu v rámci postupů založených na zásadách kritických bodů, nelze dále skladovat, opakovaně ohřívát ani dodatečně chlázovat nebo zmrazovat. Teplé pokrmy se uvádějí do oběhu tak, aby se dostaly ke spotřebiteli co nejdříve, a to za teploty nejméně +60 stupňů C. Teplým pokrmem se pro účely této vyhlášky rozumí potravina kuchyňsky upravená ke konzumaci v teplém stavu nebo udržovaná v teplém stavu po dobu uvádění do oběhu, rozvozu nebo přepravy.

§ 26

zrušen

§ 27

zrušen

§ 28

zrušen

§ 29

zrušen

§ 30

zrušen

§ 31

zrušen

§ 32

zrušen

nadpis vypuštìn

§ 33

zrušen

§ 34

zrušen

§ 35

zrušen

§ 36

zrušen

§ 37

**Oznaèování rozpracovaných pokrmù, polotovarù,
cukráøských výrobkù a pokrmù**

(1) Teplé pokrmy, dodávané mimo provozovnu, a zchlazené a zmrazené pokrmy ve víceporcovém balení se oznaèují obchodní firmou nebo názvem výrobce a jeho sídlem, jde-li o právnickou osobu, nebo místem podnikání, jménem, popøípadì jmény a pøíjmením, jde-li o fyzickou osobu; názvem pokrmu, údajem o množství porcí, datem výroby a datem spotøeby u zchlazených a zmrazených pokrmù a hodinou spotøeby u teplých pokrmù. Dietní pokrmy se oznaèují druhem diety. Jde-li o zchlazené nebo zmrazené pokrmy, musí výrobce uvést na obalu nebo dodacím listu skladovací podmínky a zpùsob ohøevu. Zchlazeným pokrmem se pro úèely této vyhlášky rozumí teplý nebo studený pokrm, který byl po ukonèení výroby neprodlenì zchlazen na teplotu +4 stupnì C a nižší ve všech èástech pokrmu; zmrazeným pokrmem se rozumí pokrm, který byl po ukonèení výroby neprodlenì

zmražen na teplotu -18 stupňů C a nižší ve všech částech pokrmu.

(2) Studené pokrmy a nebalené cukrářské výrobky, které jsou podávány v rámci stravovací služby, se na skupinovém balení označují názvem, údajem o množství porcí (kusů) a datem, popřípadě hodinou použitelnosti. Studeným pokrmem se pro účely této vyhlášky rozumí potravina kuchyňsky upravená ke konzumaci za studena a uchovávaná v chladu po dobu uváděni do oběhu, rozvozu nebo přepravy; cukrářským výrobkem se rozumí výrobek, jehož základem je zpravidla pekařský výrobek, který je dohotoven pomocí náplní, polev, ozdob a kusového ovoce, jakož i výrobek cukrářského charakteru připravený z dehydratovaných směsí nebo jiných potravin (například piny, šlehané krémy, korpusy, želé, poháry).

(3) Na obalech jednotlivých porcí zchlazených nebo zmrazených pokrmů, balených studených pokrmů a cukrářských výrobků uváděných do oběhu musí být vyznačena obchodní firma nebo název výrobce a jeho sídlo, jde-li o právnickou osobu, nebo místo podnikání, jméno, popřípadě jména a příjmení, jde-li o fyzickou osobu; název pokrmu, údaj o jeho množství, datum použitelnosti nebo minimální trvanlivosti, údaj o teplotě skladování, a jde-li o zchlazené a zmrazené pokrmy, též údaj o způsobu ohřevu. Jde-li o teplé pokrmy v jednorporcovém balení, musí být spotřebitel vhodným způsobem informován o názvu pokrmu a době spotřeby.

(4) Požádá-li spotřebitel při podávání pokrmů o jejich zabalení nebo dodání, musí být vhodným způsobem informován o tom, že pokrm je určen k přímé spotřebě bez skladování. Jde-li o nebalené cukrářské výrobky či studené pokrmy, musí podle jejich charakteru informace pro spotřebitele obsahovat údaj o době použitelnosti, popřípadě o skladovací teplotě.

(5) V provozovně vyrobené polotovary a rozpracované pokrmy musí být při skladování vhodným způsobem označeny datem výroby a spotřeby. Při expedici ke zpracování mimo provozovnu, ve které byly vyrobeny, se označují na obalu nebo dodacím listu obchodní firmou nebo názvem výrobce a jeho sídlem, jde-li o právnickou osobu, nebo místem podnikání, jménem, popřípadě jmény a příjmením, jde-li o fyzickou osobu, a vždy se uvedou skladovací podmínky. Polotovarem se pro účely této vyhlášky rozumí kuchyňsky upravená potravina určená

pouze k tepelnému zpracování; rozpracovaným pokrmem se rozumí kuchyňsky opracovaná potravina ve všech fázích přípravy a výroby určená k další kuchyňské úpravě před konzumací v teplém nebo studeném stavu.

(6) Na obalu zmrzlinové směsi vyrobené pro potřeby provozovny musí být uveden název výrobku (11), datum a přesný čas výroby. Je-li zmrzlinová směs rozvážena, musí být na obalu výrobku uvedena obchodní firma nebo název výrobce a jeho sídlo, jde-li o právnickou osobu, nebo místo podnikání a jméno a příjmení, jde-li o fyzickou osobu, název výrobku (11), údaj o jeho množství, datum výroby, datum spotřeby a údaj o skladovací teplotě.

HLAVA III

STANOVENÍ KRITICKÝCH BODŮ A ODBĚR VZORKŮ

§ 38

Způsob stanovení kritických bodů a jejich evidence

(1) Kritické body se stanoví v písemné nebo elektronické podobě.

(2) Kritické body se evidují takto:

- a) změny systému kritických bodů po dobu 1 roku,
- b) monitorovací postupy v kritických bodech po dobu 14 dnů od data výroby pokrmu, rozpracovaného pokrmu nebo polotovaru (dále jen "produkt"),
- c) překročení kritických limitů a nápravná opatření po dobu 14 dnů od data výroby produktu,
- d) výsledky ověřování účinného fungování kritických bodů po dobu 1 roku.

§ 39

Postup při odběru a uchovávání vzorků vyrobených pokrmů

Při odběru vzorků vyrobených pokrmů a jejich uchovávání se postupuje podle zásad upravených v příloze č. 5 k této vyhlášce.

HLAVA IV

zrušena

§ 40

zrušen

§ 41

zrušen

§ 42

zrušen

§ 43

zrušen

§ 44

zrušen

§ 45

zrušen

HLAVA V

POŽADAVKY NA PŘÍPRAVU A PODÁVÁNÍ POKRMŮ V RÁMCI ZDRAVOTNÍ PÉČE A SOCIÁLNÍCH SLUŽEB

§ 46

Podmínky přípravy kojenecké stravy

(1) Pro přípravu kojenecké stravy lze používat jen vodu, která splňuje požadavky stanovené pro balenou kojeneckou vodu nebo balenou stolní vodu, 12) označenou jako "vhodná pro přípravu kojenecké stravy a nápojů".

(2) Kojenecká strava pro denní krmení musí být připravována vždy jako čerstvá. Lahvičky, do kterých se kojenecká strava plní, musí být sterilní; ihned po jejich uzavření musí být distribuovány v krytých, hygienicky vyhovujících přepravkách. Pro nošení krmení lze mléčnou kojeneckou stravu uchovávat nejdéle 8 hodin, a to ve vyčleněné chladničce při teplotě do +4

stupni C.

(3) Pro přepravu na dislokovaná pracovišti a pro noení krmení musí být po naplnění lahviček kojenecká strava zchlazena na teplotu nejvýše +4 stupni C do 60 minut u hutné kojenecké stravy a do 30 minut u tekuté kojenecké stravy. Přepravní obaly musí při distribuci zajistit teplotu stravy nejvýše +4 stupni C. Ohřev se provádí v lahvičkách bezprostředně před krmením do teploty +37 stupňů C ve všech částech pokrmu rovnoměrně v celém objemu stravy.

§ 47

Mateøské mléko

(1) Provozovatel banky mateøského mléka a sbírny mateøského mléka je povinen zajistit jeho kvalitu a zdravotní nezávadnost. Bankou mateøského mléka je pracovišti provádějící sbír, kontrolu zdravotní nezávadnosti, skladování a distribuci mateøského mléka mimo vlastní zdravotnické zařízení. Sbírnou mateøského mléka je pracovišti provádějící sbír, kontrolu zdravotní nezávadnosti a skladování mateøského mléka pouze pro potřebu vlastního zdravotnického zařízení.

(2) Požadavky na manipulaci s mateøským mlékem:

a) èerstvé mateøské mléko bez pasterace (pouze matka pro vlastní dítě) musí být skladováno při teplotě +4 stupni C a spotøebováno do 24 hodin,

b) v ostatních případech musí být mateøské mléko vždy pasterováno. Pasterované mateøské mléko musí být skladováno při teplotě +4 stupni C a spotøebováno do 48 hodin. Pasterace musí probíhat při teplotě nejméně +62,5 stupňů C po dobu 30 minut. Po pasteraci se mléko bez prodlení zchladí na teplotu +4 stupni C. Takto ošetøené mléko musí být oznaèeno datem pasterace a datem spotøeby,

c) kontrola zdravotní nezávadnosti mléka musí být prováděna před pasterací a po pasteraci,

d) mražené pasterované mateøské mléko musí být skladováno při teplotě -18 stupňů C a spotøebováno nejdéle do 3 měsíců. Zmrazení mléka na teplotu -18 stupňů C musí být provedeno co nejrychleji a nejúèinněji. Takto ošetøené mléko musí být oznaèeno

datem pasterace a datem spotøeby,

e) rozmrazování mateøského mléka je možno provádít
1. v chladicím zaøízení při teplotì nejvýše + 4 stupnì C, nebo
2. pod studenou tekoucí vodou,

f) rozmrazené mléko musí být skladováno při teplotì +4 stupnì C a musí být spotøebováno nejdéle do 24 hodin od vyskladnìní z mrazicího zaøízení. K rozmrazování nesmí být použito mikrovlnné zaøízení. Rozmrazené mléko musí být oznaèeno datem a hodinou vyskladnìní z mrazicího zaøízení,

g) ohøev mateøského mléka se provádí ve vodní lázni do teploty +37 stupòù C. K ohøevu nesmí být použito mikrovlnné zaøízení,

h) distribuce mateøského mléka musí být zajištìna tak, aby nedošlo k porušení teplotního øetìzce øetøeného mléka,

i) mateøské mléko nespøetøebované ve stanovené lhùtì, èi jednou rozmrazené se nesmí znovu mrazit, chladit a dále použít pro výživu kojencù a

j) při použití infuzní pumpy pro krmení nedonošených dítí se musí stòíkaèka s mateøským mlékem mìnít po 4 hodinách.

§ 48

Podmínky podávání pokrmù v rámci léèebného procesu, tekuté výživy ústy a výživy aplikované gastrickou sondou

(1) Pokrmy v rámci léèebného procesu lze poskytovat v individuálním režimu za pøedpokladu zachování jejich zdravotní nezávadnosti.

(2) Tekutou výživu podávanou ústy a výživu aplikovanou gastrickou sterilní sondou je nutno pøipravovat na samostatném pracovišti stavebnì oddìleném od jiných provozù.

(3) Tekutá výživa pro podávání ústy se pøipravuje a podává zásadnì èerstvá. Vztahují se na ni požadavky stanovené v § 15 až 17 a 20.

(4) Tekutou nutrièní definovanou výživu určenou k aplikaci gastrickou sterilní sondou je nutno po výrobě naplnit do sterilních obalů a konzervovat varem 30 minut, dále rychle zchladit na teplotu +2 stupňů C do 60 minut a skladovat při této teplotě nejdéle 5 dnů. Výživu je možné také zmrazit na teplotu nejméně -18 stupňů C a skladovat ji při této teplotě nejdéle 30 dnů ode dne výroby. Obaly musí být označeny názvem výživy, datem výroby a datem spotřeby.

ÈÁST 3

ZÁSADY PROVOZNÍ A OSOBNÍ HYGIENY PØI ÈINNOSTECH EPIDEMIOLOGICKY ZÁVAŽNÝCH

§ 49

(1) Pro provozování stravovacích služeb, výrobu potravin a uvádění potravin do oběhu platí tyto zásady provozní hygieny:

a) udržování sanitárních zařízení (šaten, umýváren, sprch a záchodů) a pomocných zařízení (zařízení k umývání pracovní obuvi, sušení pracovních oděvů, ohříváren, místnosti pro odpočinek, prostor pro poskytování první pomoci a prostory pro uskladnění úklidových prostředků) a jejich vybavení v èistotě a provozu schopném stavu,

b) skladování produktů a potravin neurčených pro stravovací službu jen v samostatném a označeném chladicím nebo mrazicím zařízení, které je umístěno mimo prostor výroby, přípravy, skladování a oběhu (dále jen "prostor manipulace") potravin a produktů, například v kanceláři, místnosti pro odpočinek nebo šatně,

c) nepøechovávání předmětů nesouvisejících s výkonem pracovní èinnosti v prostorech manipulace s potravinami a produkty,

d) nepøipuštění vstupu nepovolaných osob do prostor manipulace s potravinami a produkty,

e) odkládání osobních věcí, občanského oděvu a obuvi pouze v šatně nebo ve vyèleněném prostoru,

f) pro úklid používání jen mycích, èisticích a

dezinfekčních prostředků, které jsou určeny pro potravinářství,

g) nekouření v prostorách manipulace s potravinami a produkty a v prostorách, kde se myje nádobí,

h) skladování čistících prostředků a přípravků pro provádění běžné ochranné dezinfekce, dezinfekce a deratizace v originálních obalech mimo prostory manipulace s potravinami a produkty,

i) nepoužívání nádob a obalů určených pro potraviny a produkty k úschově čistících přípravků a přípravků pro provádění běžné ochranné dezinfekce, dezinfekce a deratizace.

(2) Na infekčních odděleních zdravotnických zařízení a v dalších zařízeních, pokud to vyžaduje charakter jejich provozu, je vždy nutno před mytím dezinfikovat nádobí, náčiní a přepravní obaly.

§ 50

Pro provozování stravovacích služeb, výrobu potravin a uvádění potravin do oběhu platí tyto zásady osobní hygieny:

a) péčování o tělesnou čistotu a před započetím vlastní práce, při přechodu z nečisté práce na čistou (například úklid, hrubá příprava), po použití záchodu, po manipulaci s odpady a při každém znečištění si umýt ruce v teplé vodě s použitím vhodného mycího, popřípadě dezinfekčního prostředku,

b) nošení čistých osobních ochranných prostředků odpovídajících charakteru činnosti, zejména pracovní oděv, pracovní obuv a pokrývku hlavy při výrobě potravin a pokrmů. Udržování pracovního oděvu v čistotě a jeho vyměňování podle potřeby v průběhu směny. Při pracovní činnosti vyžadující vysoký stupeň čistoty nebo při vyšším riziku kontaminace používání jednorázových ochranných rukavic a ústní roušky,

c) neopouštění provozovny v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a v pracovní obuvi,

d) vyloučení jakéhokoliv nehygienického chování (například kouření, úpravy vlasů a nehtů),

e) zajištění péče o ruce, nehty na rukou ostříhané na krátko, čisté, bez lakování, na rukou nenosit ozdobné předměty a

f) ukládání použitého pracovního oděvu, jakož i občanského oděvu na místo k tomu vyčleněné; ukládání pracovního oděvu a občanského oděvu odděleně.

§ 51

(1) Pro výrobu kosmetických prostředků, holičství, kadeřnictví, pedikúru, manikúru, kosmetické služby, masérské služby, pro provozování živnosti, při níž je porušována integrita kůže, a živnosti, při které se používají k péči o tělo speciální přístroje (například solária, myostimulátory), platí tyto zásady provozní hygieny:

a) zajištění pracovních ploch a inventáře v takovém stavu, aby se daly snadno čistit a v případě potřeby dezinfikovat, a jejich udržování v takovém technickém stavu, aby nedošlo k ohrožení zdraví fyzických osob,

b) označení, používání a ukládání pomůcek a prostředků určených k hrubému úklidu odděleně od pomůcek na čištění pracovních ploch a zařízení,

c) ukládání odpadu kontaminovaného biologickým materiálem (například krev, hnís) odděleně od komunálního odpadu, do krytých, pevnostních, nejlépe spalitelných nádob, bez další manipulace; vracení krytů na použité jednorázové jehly je nepřípustné,

d) nepřejímání předmětů zaměstnanců, které nesouvisí s výkonem práce, mimo vyhrazené místo,

e) zamezení vstupu nepovolaných osob a zvířat do zázemí provozovny s výjimkou vodícího psa nevidomé osoby a psa speciálně vycvičeného pro doprovod osoby s těžkým zdravotním postižením,

f) odkládání osobních věcí, občanského oděvu a obuvi zaměstnanců pouze v šatně nebo ve vyhrazeném prostoru; ukládání pracovního oděvu a občanského oděvu odděleně.

(2) Pro činnosti uvedené v odstavci 1, s výjimkou výroby kosmetiky, platí tyto další zásady provozní hygieny:

a) ukládání èistého prádla oddìlenì od použitého prádla; použité prádlo se skladuje samostatnì, a to v nepropustných a uzavíratelných obalech, které musí být omyvatelné a dezinfikovatelné nebo na jedno použití; použité prádlo nesmí pøijít do styku s èistým prádlem,

b) dosušování použitého prádla pouze v místnosti vyèlenìnè k tomuto úèelu a nebo mimo provozní dobu poskytování služby,

c) používání èistého prádla nebo jednorázového materiálu vždy pro každého zákazníka,

d) provádìní úklidu a èištìní provozovny vždy po zneèištìní, nejménì však jednou dennì, zpravidla na vlhko. Po ukonèení obsluhy každého zákazníka øádnè oèištìní pracovního místa, ukládání použitých nástrojù zvláš• od èistých,

e) ukládání smìsného komunálního odpadu do kryté nádoby na odpadky, která se dennì vyprazdòuje a dezinfikuje,

f) chránìní odìvu zákazníka bìhem poskytované služby v provozovnách holièství, kadešnictví, pedikúry, manikúry a kosmetických služeb èistou rouškou,

g) pøi náhodné kontaminaci pokožky zamìstnance nebo zákazníka biologickým materiálem provedení dezinfekce dezinfekèním pøípravkem s virucidním úèinkem,

h) používání èistých a dezinfikovaných umyvadel, vanièek nebo mís k umývání pro každého zákazníka,

i) používání sterilních nástrojù, kterými je porušována integrita kùže (napøíklad depilaèní jehly, skalpely) a používání èistých a dezinfikovaných ostatních nástrojù k poskytnutí služby pro každého zákazníka. Pracovní nástroje a pomùcky se po použití po každém zákazníkovi vždy øádnì mechanicky oèistí, omyjí horkou vodou s pøídavkem saponátu, dezinfikují a opláchnou pitnou vodou,

j) okamžitè pøekrytí ploch, pøedmìtù a nástrojù kontaminovaných biologickým materiálem mulen nebo papírovou vatou namoèenou v úèinném dezinfekèním prostøedku s virucidním úèinkem. Po expozici se místo oèistí a provede se úklid s použitím dezinfekèního prostøedku; nástroje zneèištìné biologickým materiálem se po dezinfekci dezinfekèním prostøedkem s virucidním

úèinkem s pøedešpanou koncentrací a expozicí mechanicky oèistí horkou vodou s pøídavkem saponátu, usuší a sterilizují,

k) provádí dezinfekce nástrojù a plošné dezinfekce tak, aby byly dezinfekèní prostředky s rùznými aktivními látkami pravidelnì obmìdovány.

§ 52

Pøi èinnostech uvedených v § 51 odst. 1 platí tyto zásady osobní hygieny:

a) peèování o tělesnou èistotu; mytí rukou v tekoucí teplé vodì s použitím vhodného mycího (pøípadnì dezinfekèního) prostředku v umyvadle urèeném pro mytí rukou personálu pøed a po každém poskytnutí služby, po použití záchodu, po manipulaci s odpady a pøi jiném zneèišťení; k osoušení rukou se používají osoušeèe èi ruèníky pro jednorázové použití,

b) nošení èistého pracovního odìvu a obuvi po celou provozní dobu. Používání ostatních osobních ochranných pracovních prostředků, které odpovídají provádìné pracovní èinnosti a jsou èisté a bezpečné pro zdraví osob,

c) neopouštìní provozovny v pracovním odìvu a v pracovní obuvi v průbìhu pracovní doby.

Pøechodná a závìreèná ustanovení

§ 53

(1) Rozhodnutí orgánu ochrany veøejného zdraví o prodloužení lhùty k úpravì provozu stravovacích služeb vydaná podle dosavadních právních pøedpisù zùstávají i nadále v platnosti.

(2) U staveb, které jsou kulturními památkami, 18) se požadavky na svìtlou výšku pracoviš. podle ustanovení § 4 odst. 2 až 4 uplatní jen tehdy, pokud to stavební technické dùvody nevyklouèují.

§ 54

Zrušuje se vyhláška è. 107/2001 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny pøi èinnostech

epidemiologicky závažných.

§ 55

Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem 1. dubna 2004 s výjimkou ustanovení § 30 odst. 2 a § 38, která nabývají účinnosti dnem 1. května 2004.

Ministryně:

MUDr. Součková v. r.

**Pøíl.1
zrušena**

**Pøíl.2
zrušena**

**Pøíl.3
zrušena**

**Pøíl.4
zrušena**

Pøíl.5

**Postup při odběru a uchování vzorků pokrmů
výrobcem**

1. Vzorky se odebírají do čistých vyvažených či vysterilizovaných nádob s uzávěrem, a to před ukončením výdeje pokrmů.

2. K odběru se používají lžice, nabíračky a další pomůcky vyvažené nebo vysterilizované, které nejsou používané při vlastní přípravě pokrmů.

3. Každá součást pokrmů (například polévka, maso, omáčka, knedlíčky, moučníky) musí být uchovávána v samostatné vzorkovnici.

4. Je-li příloha součástí několika pokrmů (například brambory, knedlíky, rýže), lze uchovávat jen jeden vzorek. To platí i tehdy, je-li například maso ze stejné partie dodávky součástí několika pokrmů, lišících se jen například omáčkou nebo přílohou.

5. Jsou-li stejné pokrmy ze stejných potravin připravovány několika pracovními skupinami, uchovávají se vzorky od každé skupiny.

6. Každý vzorek musí mít hmotnost nejménì 100 g, u kusových výrobkù odpovídající počet kusù, u tekutých pokrmù 100 ml. U jednorpcových balení pokrmù se uchovává celá porce.

7. Vzorky pokrmù odebrané v teplém stavu se ihned uzavøou, urychlenì zchladí a uchovávají se v chladnièce při teplotì do +4 st. C.

8. Po uplynutí 48 hodin od výroby nebo doby použitelnosti se vzorky likvidují jako organický odpad. V pøípadì soustøedìného pracovního klidu se vzorky likvidují až po ukonèení výdeje v první následující pracovní den.

9. O odebraných vzorcích se vede evidence, ve které se uvede

a) datum odbìru (pøípadnì hodina, jsou-li pøipravovány v rùznou dobu),

b) druh vzorku,

c) jméno zamìstnance, který odbìr provedl.

10. Dokumenty o evidenci odbìru vzorkù se uchovávají 14 dnù ode dne odbìru vzorkù nebo 14 dnù ode dne likvidace vzorkù.

Pøíl.6 zrušena

1) Naøízení Evropského parlamentu a Rady (ES) è. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygienì potravin.

Naøízení Evropského parlamentu a Rady (ES) è. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zøizuje se Evropský úøad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin, v platném znìní.

Naøízení Komise (ES) 2073/2005 ze dne 15. listopadu 2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny.

2) § 139b zákona è. 50/1976 Sb., o územním plánování a stavebním øádu (stavební zákon), ve znìní zákona è. 362/2003 Sb.

3) § 2 odst. 1 písm. a) zákona è. 634/1992 Sb., o ochranì spotøebitele, ve znìní zákona è. 104/1995 Sb.

11) Vyhláška è. 77/2003 Sb., kterou se stanoví požadavky pro mléko a mléèné výrobky, mražené krémy a jedlé tuky a oleje, ve znìní vyhlášky è. 124/2004 Sb.

15) Pøíloha è. 3 odst. 1 vyhlášky è. 490/2000 Sb., o rozsahu znalostí a dalších podmínkách k získání odborné zpùsobilosti v některých oborech ochrany veøejného zdraví.

16) Vyhláška è. 440/2000 Sb., kterou se upravují podmínky pøedcházení vzniku a šíøení infekèních onemocnìní a hygienické požadavky na provoz zdravotnických zaøízení a ústavù sociální péèe.

17) Zákon è. 185/2001 Sb., o odpadech a o zmìnì některých dalších zákonù, ve znìní pozdìjších pøedpisù.

18) Zákon è. 20/1987 Sb., o státní památkové péèi, ve znìní pozdìjších pøedpisù.