

# Legislative v oblasti hygieny v ČR

Mgr. Alexandr Burda

# Přednáška

- Druhá část přednášky
- 13.10. 2020
- 15.10. 2020

# Legislativa provozu stravovacích služeb

Provozovna musí být zřízena a provozována ve smyslu těchto nařízení, zákonů, vyhlášek a zásad.

Kontrolou dodržování této legislativy jsou pověřeny hygienické stanice.

# Nadřazené zákony EU:

1. Nařízením Evropského Parlamentu a Rady(ES) č. 852/2004 o hygieně potravin
2. Nařízením Evropského Parlamentu a Rady ( ES) č.178/2002 o , kterým se stanoví obecné zásady požadavky potravinového práva

# Zákony v ČR

- 1. Zákon č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů**
- 2. Vyhláška č. 137/2004 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby. ( Novela 1.1.2007)**
- 3. Vyhláška č.602/2006 Sb. Upravuje zásady osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných.**

# Ostatní legislativní opatření

**souvisí s provozem stravovacích služeb :**

1. Zákon č. 110/1997 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích
2. Nařízení vlády č. 361/2007 Sb., kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví při práci.
3. Stavební zákon – provozovna musí být postavena nebo rekonstruována v souladu.

# Členění potravin dle rizik

Existuje několik způsobů dělení potravin do skupin podle rizika z hlediska bezpečnosti potravin.

Jednou z možností je hledisko možnosti kažení potravin při jejich uchovávání, kde jsou základní limitující hodnoty pH a aktivita vody.

# První riziková skupina

**Aktivita vody vyšší než 0,95 a pH vyšší než 5,2.**

Společnou vlastností potravin této skupiny je rychlé pomnožování mikroorganismů a následné kažení, pokud tyto potraviny nejsou uchovávány v chladu při teplotě do 5 °C.

Potraviny této skupiny se označují jako nezdržné potraviny lehce podléhající zkáze: čerstvé maso, některé masné výrobky, mléko, ovoce a zelenina (zvláště porcované)



# Druhá riziková skupina

## **Aktivita vody 0,91-0,95 a pH vyšší než 5,0**

U potravin této skupiny se často přidávají aditivní látky (např. dusitany, kyselina mléčná), které omezují množení hlavně patogenních mikroorganismů.

Tuto skupinu potravin lze uchovávat při teplotách až do 10 °C, protože pomnožování mikroorganismů je omezené.

K potravinám druhé rizikové skupiny se řadí pasterované masné výrobky, uzená masa, některé sýry, konzervovaná zelenina a ovoce v nálevu apod.

# Třetí riziková skupina

**Aktivita vody pod 0,95 a pH pod 5,2 nebo aktivita vody pod 0,90 a pH pod 5,0**

Potraviny lze uchovávat mimo chlazené prostory, neboť růst mikroorganismů je omezen. Při zvlhnutí sušených potravin může dojít k pomnožení mikroorganismů.

K potravinám třetí rizikové skupiny se řadí fermentované masné výrobky, syrová šunka, sušené maso, ořechy, čokoláda, cukr, sůl, sušené potraviny, např. těstoviny, koření a sušené mléko, sterilované výrobky v neporušeném obalu, obilniny, cereální snídaně, pasterované ovocné pomazánky, marmelády, trvanlivé omáčky, zálivky, mouka, ovoce, tuky a oleje, sušenky, cukrovinky, čaj, káva, většina nápojů, chléb.

# Rizika nákazy

- **Ruce - potraviny:** Nebezpečné mikroby přenáší ze špinavých rukou na potraviny především infikovaná osoba, která si neumyla ruce po použití toalety. Mikroby se tak jídlem přenášejí na všechny konzumenty, kteří pozřeli kontaminované jídlo.
- **Potraviny - ruce - potraviny:** Mikroby se mohou přenášet ze syrového a tepelně neupraveného masa na ostatní potraviny např. saláty. Tepelnou úpravou (např. vařením nebo pečením) se mikroby v mase zničí, avšak potraviny (např. saláty), které se dále tepelně nezpracovávají zůstanou kontaminované.
- **Nos, ústa nebo oči - ruce - ostatní osoby:** Mikroorganismy, které vyvolávají kašel, rýmu nebo jsou příčinou očních infekcí se mohou přenášet při kašli, smrkání či mnutí očí a mohou být tak dále přeneseny na ostatní členy rodiny nebo přátele

# Úkoly do testu

- Zapamatujte si legislativu platnou v ČR
- Jak členíme potraviny do rizikových skupin dle obsahu vody a pH?
- Uveďte příklady potravin v jednotlivých rizikových skupinách.