
OBSAH

Úvod 5

I. část

**Hygienická péče při výstavbě, rekonstrukci a provozu
prodejen poživatin a zařízení společného stravování 7**

**Hygienická péče při zřizování a rekonstrukci
prodejen poživatin 9**

Umístění a typ prodejny 10

Členění a dispozice prostorů prodejny 11

Zásady řešení jednotlivých prostorů 12

Příjem zboží 12

Sklady poživatin 13

Sklady nepotravinářského zboží a věcí 14

Sklady vratných obalů 15

Sklad znehodnoceného a vyřazeného zboží 15

Sklady odpadů 15

Přípravny 16

Umývárny 17

Prodejní místnost 17

Výkup lahví 18

Závěťtí 18

Chodby v prodejně 18

Pracoviště pro administrativní činnost 19

Hygienická zařízení pro pracující a pro občany 19

Vybavení pro úklid 19

Technologické vybavení prodejen 19
Zvláštní vybavení pro občany 20

Hygienická péče při zřizování a rekonstrukci zařízení společného stravování 21

Umístění zařízení společného stravování 22
Účel a kapacita zařízení společného stravování 22
Členění a dispozice prostorů 24
Příjem surovin 25
Skladovací prostory 25
Hygienické požadavky na členění hrubých a čistých přípravků 28
Varna 29
Výdej pokrmů 30
Umývárny nádobí 30
Odbytové prostory 31
Technologické vybavení v zařízeních společného stravování 32

Hygienické zásady při zřizování a rekonstrukci a při provozu hygienických a sociálních zařízení v prodejních poživatín a v zařízeních společného stravování 34

Hygienická a sociální zařízení pro pracovníky 34
Šatny 34
Umývárny a sprchy 35
Záchody 35
Sklady prádla 36
Denní místnost – místnost pro oddych 36
Úklidová místnost 37
Závodní jídelna 37
Hygienická zařízení pro návštěvníky 37
Provoz hygienických zařízení 38

Hygienické zásady technického provedení staveb prodejen poživatin a zařízení společného stravování 40

- Orientace objektů 40
- Přístupové komunikace a okolí objektů 41
- Stavební materiály a konstrukce 41
- Ochrana proti škůdcům 42
- Zásobování vodou 43
- Příprava teplé vody 43
- Kanalizace, shromažďování a likvidace odpadních vod 43
- Vytápění 44
- Větrání 44
- Barevná úprava a osvětlení 47

Hygienické požadavky na pracovníky v prodejnách poživatin a v zařízeních společného stravování 48

- Požadavky na zdravotní stav a zdravotní uvědomění pracovníků 48
- Požadavky na proškolení v hygienickém minimu 50
- Alimentární náklady 50
- Ohrožení zdraví lidí chemickými látkami z poživatin 52
- Požadavky na osobní hygienu a jednání pracovníků 54
- Požadavky na vedoucí pracovníky 56

Hygienická péče při provozu prodejen poživatin 57

- Péče o zdravotní nezávadnost, výživovou a organoleptickou hodnotu
poživatin 58
- Zásady při zacházení s poživatinami a při provozu prodejen 61
- Doprava poživatin 61
- Příjem poživatin 63
- Skladování poživatin 63
- Vystavování poživatin 65
- Prodej poživatin 66
- Balení poživatin a manipulace s obaly 66

Povinnosti kupujících	67
Specifikace zásad hygienické péče u vybraných druhů poživatin	68
Maso	68
Masné výrobky	70
Konzervy	70
Polokonzervy	71
Mlékárenské výrobky	71
Zelenina a ovoce	71
Čerstvá vejce	71
Tuky	72
Mlýnské výrobky	72
Cukrovinky a trvanlivé pečivo	72
Nápoje	72
Lahůdky	72
Polotovary	73

Hygienická péče při provozu zařízení společného stravování 74

Péče o zdravotní nezávadnost a výživovou a organoleptickou hodnotu poživatin	74
Uplatňování zásad správné výživy	77
Zásady skladování surovin	78
Zásady přípravy surovin	79
Zásady tepelné úpravy pokrmů	80
Zásady konečné úpravy teplých pokrmů	82
Zásady přípravy pokrmů studené kuchyně	82
Zásady výroby cukrářských výrobků	83
Zásady uchovávání pokrmů	84
Zásady výdeje a přepravy pokrmů a nápojů	85
Požadavky na teploty pokrmů	85
Přeprava pokrmů	85
Výdej pokrmů a nápojů	85
Konzumace pokrmů a nápojů	87
Zásady mytí použitého nádobí, příborů a sklenic	88

Odběr vzorků pokrmů 89

Zvláštní omezení 90

**Zásady hygienické péče o technický stav prodejen poživatin
a zařízení společného stravování**

**Zásady úklidu (sanitace) prodejen poživatin
a zařízení společného stravování 93**

Průběžný úklid 94

Denní úklid 94

Týdenní úklid 95

Velký úklid 95

Dezinfekce 96

Dezinsekce 100

Deratizace 102

**Kontrola hygienické péče v zařízeních potravinářského obchodu
a v zařízeních společného stravování 104**

II. část

**Seznam hlavních právních předpisů upravujících požadavky
na hygienickou péči při prodeji poživatin a ve společném
stravování 109**

Trestní zákon 113

Zákon č. 20/1966 Sb., o péči o zdraví lidu 114

Vyhláška č. 45/1966 Sb., o vytváření a ochraně zdravých životních
podmínek 115

Směrnice o hygienických a protiepidemických požadavcích
při skladování a dopravě poživatin (č. 10/1954 sb. Hygienické
předpisy) 118

Směrnice pro hygienické a protiepidemické požadavky
v potravinářských prodejnách (č. 9/1954 sb. Hygienické
předpisy) 149

- Směrnice o hygienických požadavcích na stánkový prodej poživatin
(č. 55/1980 sb. Hygienické předpisy) 161
- Směrnice o hygienických požadavcích na zřizování a provoz zařízení
společného stravování (č. 72/1987 sb. Hygienické předpisy) 169
- Směrnice o hygienických požadavcích na výrobu, skladování,
přepřevu a podávání zmrazených a zchlazených hotových pokrmů
pro společné stravování (č. 54/1980 sb. Hygienické předpisy) 184
- Směrnice o kontrole jakosti a dalším využití poživatin
označovaných dobou použitelnosti, dobou minimální trvanlivosti,
eventuálně datem výroby (VMO ČSR č. 5/1987) 197
- Zásady postupu při výrobě lahůdkářských výrobků v centrálních
výrobních obchodních organizací 204

MUDr. Jaroslava Schmidtová

HYGIENICKÁ PÉČE A PŘEDPISY V ZAŘÍZENÍCH POTRAVINÁŘSKÉHO OBCHODU A SPOLEČNÉHO STRAVOVÁNÍ

Návrh obálky Antonín Sládek

Graficky upravil Otakar Kovář

Odpovědná redaktorka ing. Zuzana Buderová

Výtvarná redaktorka Jana Marešová

Vydal Merkur v Praze roku 1990 jako svou 1698. publikaci

1. vydání

AA 11, 368, VA 11, 546

Tematická skupina 07/25

Náklad 8000 výtisků

Vytiskl Tisk, knižní výroba, s. p., Brno, závod 5, provoz 53, Vyškov

61-698-90

07/25 Kčs 29,-