

210

VYHLÁŠKA

ze dne 15. dubna 2004

o podmínkách a požadavcích na provozní a osobní hygienu při výrobě potravin a jejich uvádění do oběhu s výjimkou prodeje, kromě potravin živočišného původu

Ministerstvo zemědělství stanoví podle § 18 písm. f) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění zákona č. 306/2000 Sb. a zákona č. 146/2002 Sb., (dále jen „zákon“):

§ 1

Předmět úpravy

(1) Tato vyhláška stanoví podmínky a požadavky na provozní a osobní hygienu při výrobě potravin¹⁾ a jejich uvádění do oběhu,²⁾ v souladu s předpisem Evropských společenství.³⁾

(2) Tato vyhláška se nevztahuje na:

- a) zařízení poskytující stravovací služby a výrobu pokrmů v těchto zařízeních,⁴⁾
- b) nabízení k prodeji a prodej potravin v obchodní síti přímo spotřebiteli,⁵⁾
- c) přímý prodej zemědělských produktů spotřebiteli ze zemědělské výroby,⁶⁾
- d) výrobu a uvádění do oběhu potravin živočišného původu.⁷⁾

§ 2

Vymezení základních pojmů

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) potravinářským provozem – pracoviště potravi-

nářského podniku,⁸⁾ kde dochází k přípravě, zpracování, ošetření, výrobě, skladování, balení nebo přepravě potravin,

- b) výrobním zařízením – nástroje, nářadí, náčiní, nádobí, strojně technologické zařízení, manipulační obaly, jiné pomůcky a předměty, které při zacházení s potravinami přicházejí do přímého nebo nepřímého styku s nimi,
- c) provozní hygienou – veškerá opatření, týkající se pracovišť potravinářského podniku, nezbytná k zajištění zdravotní nezávadnosti potravin,¹⁾
- d) znečištěním – přítomnost látky nebo mikroorganismů, které nebyly k potravině záměrně přidány nebo jsou přítomny v okolí potravin a mohou ohrozit její zdravotní nezávadnost nebo vhodnost pro lidskou spotřebu,
- e) škůdcem – živý nebo mrtvý živoch nebo jeho část v kterémkoliv stadiu biologického vývoje živočicha.

§ 3

Obecné požadavky na provozní hygienu potravinářského provozu

- (1) Potravinářský provoz musí být udržován v čistotě a dobrém technickém stavu a musí umožňovat

¹⁾ Čl. 2 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin, ve znění nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1642/2003.

²⁾ § 2 zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění zákona č. 306/2000 Sb.

³⁾ Směrnice Rady č. 93/43/EHS ze dne 14. června 1993 o hygieně potravin.

⁴⁾ Vyhláška č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných.

⁵⁾ Vyhláška č. 347/2002 Sb., o hygienických požadavcích na prodej potravin a rozsah vybavení prodejny podle sortimentu prodáváných potravin.

⁶⁾ Zákon č. 105/1990 Sb., o soukromém podnikání občanů, ve znění zákona č. 219/1991 Sb., zákona č. 455/1991 Sb. a zákona č. 85/2004 Sb.

⁷⁾ Zákon č. 166/1999 Sb., o veterinární péči a o změně některých souvisejících zákonů (veterinární zákon), ve znění zákona č. 29/2000 Sb., zákona č. 154/2000 Sb., zákona č. 102/2001 Sb., zákona č. 76/2002 Sb., zákona č. 120/2002 Sb., zákona č. 309/2002 Sb., zákona č. 320/2002 Sb. a zákona č. 131/2003 Sb.

⁸⁾ Čl. 3 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002.

dodržování povinností a požadavků k zajištění zdravotní nezávadnosti potravin stanovených zákonem a zvláštními právními předpisy.⁹⁾

(2) Uspořádání, vnější úprava, konstrukce a velikost potravinářského provozu musí:

- a) umožňovat odpovídající údržbu, čištění nebo dezinfekci a vyloučit nebo minimalizovat znečištění pocházející ze vzduchu a mít odpovídající pracovní prostor k tomu, aby bylo umožněno hygienické provedení všech těchto úkonů,
- b) zabránovat hromadění nečistot, styku s toxickými materiály, odlučování částeczek do potravin a vytváření kondenzátu nebo výskytu nežádoucích plísní na povrchu,
- c) umožňovat dodržování správné hygienické praxe,¹⁰⁾ včetně ochrany proti znečištění pocházející z jiných potravin, obalových a jiných materiálů, výrobního zařízení, vody, přívodu vzduchu, zaměstnanců, nebo z vnějších zdrojů (například škůdci), mezi operacemi a v jejich průběhu,
- d) zajistit vhodné teplotní podmínky pro hygienické zpracování a skladování potravin, je-li to nezbytné k zajištění provozní hygieny.

(3) V potravinářském provozu musí být k dispozici počet umyvadel na mytí rukou a splachovacích záchodů odpovídající konkrétním podmínkám provozu. Umyvadla musí být vhodně rozmístěna a označena. Záchody musí být připojeny na účinný kanalizační systém a nesmějí vést přímo do prostor, kde se manipuluje s potravinami.

(4) Umyvadla na mytí rukou musí být vybavena přívodem teplé a studené tekoucí vody, prostředky na mytí rukou a jejich hygienické osušení. Je-li to nezbytné k zajištění provozní hygieny, musí být mytí potravin odděleno od zařízení na mytí rukou.

(5) V potravinářském provozu musí být k dispozici vhodné a dostatečné prostředky pro přirozené nebo nucené větrání.¹¹⁾ Nesmí docházet k tomu, aby proudění vzduchu při nuceném větrání směřovalo ze znečištěné oblasti do čisté. Ventilační systémy musí být konstruovány takovým způsobem, aby umožňovaly snadný přístup k filtrům a ostatním součástem vyžadujícím čištění nebo výměnu.

(6) Všechna sanitární zařízení uvnitř potravinářského provozu musí být vybavena odpovídajícím přirozeným nebo nuceným větráním.¹¹⁾

(7) Potravinářský provoz musí mít odpovídající přirozené nebo umělé osvětlení.¹¹⁾

(8) Kanalizační zařízení potravinářského provozu musí odpovídat požadovanému účelu; musí být navrženo a konstruováno takovým způsobem, aby nevyzniklo riziko znečištění potravin.

(9) K zajištění provozní hygieny musí být zajištěno odpovídající příslušenství pro převlékání zaměstnanců.

§ 4

Zvláštní požadavky na prostory pro přípravu, ošetření nebo zpracování potravin

(1) V prostorech pro přípravu, ošetření nebo zpracování potravin musí být:

- a) podlahové povrchy udržovány v bezvadném stavu a musí být snadno čistitelné, a je-li to nezbytné k zajištění provozní hygieny, snadno dezinfikovatelné. Musí být použity odolné, nenasákavé, omyvatelné a netoxické materiály. Tam, kde je to nezbytné k zajištění provozní hygieny, musí podlahy umožňovat odvod vody z povrchu,
- b) povrchy stěn udržovány v bezvadném stavu a musí být snadno čistitelné, a je-li to nezbytné k zajištění provozní hygieny, snadno dezinfikovatelné. Musí být použity odolné, nenasákavé, omyvatelné a netoxické materiály a hladký povrch až do výšky odpovídající pracovním operacím,
- c) stropy a stropní instalace navrženy, konstruovány a opatřeny takovou konečnou úpravou, aby se zabránilo hromadění nečistot a omezila se kondenzace, růst nežádoucích plísní a odlučování částeczek,
- d) okna a jiné otvory konstruovány tak, aby zabránily hromadění nečistot. Okna a otvory, které jsou otevíratelné do vnějšího prostředí, musí být, je-li to nezbytné k zajištění provozní hygieny, vybaveny sítěmi proti hmyzu, které lze při čištění snadno vyjmout. Pokud by otevřenými okny mohlo dojít ke znečištění potravin, musí okna během výroby zůstat zavřená a zajištěná,

⁹⁾ Například vyhláška č. 52/2002 Sb., kterou se stanoví požadavky na množství a druhy látek určených k aromatizaci potravin, podmínky jejich použití, požadavky na jejich zdravotní nezávadnost a podmínky použití chininu a kofeinu, vyhláška č. 53/2002 Sb., kterou se stanoví chemické požadavky na zdravotní nezávadnost jednotlivých druhů potravin a potravinových surovin, podmínky použití látek přídatných, pomocných a potravních doplňků, ve znění vyhlášky č. 233/2002 Sb., vyhláška č. 132/2004 Sb., o mikrobiologických požadavcích na potraviny, způsobu jejich kontroly a hodnocení.

¹⁰⁾ Vyhláška č. 147/1998 Sb., o způsobu stanovení kritických bodů v technologii výroby, ve znění vyhlášky č. 196/2002 Sb. a vyhlášky č. 161/2004 Sb.

¹¹⁾ Nařízení vlády č. 178/2001 Sb., kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví zaměstnanců při práci, ve znění nařízení vlády č. 523/2002 Sb.

- e) dveře snadno čistitelné, a je-li to nezbytné k zajištění provozní hygieny, snadno dezinfikovatelné. Musí být použity hladké a nenasákové povrchy,
- f) povrchy, včetně povrchů výrobního zařízení, přicházející do styku s potravinami udržovány v bezvadném stavu a snadno čistitelné, a je-li to nezbytné k zajištění provozní hygieny, snadno dezinfikovatelné. Musí být použity hladké, omyvatelné a netoxické materiály.

(2) Požadavky na materiály podle odstavce 1 písm. a), b), e) a f) neplatí, pokud provozovatel potravinářského podniku⁸⁾ prokáže Státní zemědělské a potravinářské inspekci¹²⁾ na základě obecně uznávaného nebo vědeckého poznání, že jinými použitými materiály nedojde k narušení zdravotní nezávadnosti potravin.

(3) Je-li to nezbytné k zajištění provozní hygieny, musí být k dispozici odpovídající příslušenství pro čištění a dezinfekci pracovních nástrojů a výrobního zařízení. Toto příslušenství musí být konstruováno z materiálů odolných vůči korozi a musí být snadno čistitelné, s odpovídajícím přívodem teplé a studené vody.

(4) Odpovídajícím způsobem musí být zajištěno oddělené mytí potravin tak, aby nedocházelo při mytí potravin ke styku mycí vody s již umytými potravinami. Každá výlevka nebo jiné takové zařízení určené k mytí potravin musí mít odpovídající přívod teplé nebo studené pitné vody¹³⁾ a musí být udržováno v čistotě.

§ 5

Požadavky na výrobní zařízení

(1) Všechna výrobní zařízení, se kterými přichází potravin do styku, musí být udržována v čistotě a

- a) konstruována takovým způsobem, z takových materiálů bezpečných pro styk s potravinami¹⁴⁾ a udržována v takovém pořádku a dobrém technickém stavu, aby riziko znečištění potravin bylo sníženo na minimum,
- b) s výjimkou nevratných obalů, konstruována takovým způsobem, z takových materiálů a udržována v takovém pořádku a dobrém technickém stavu, aby bylo umožněno jejich důkladné čištění, a je-li

to nezbytné k zajištění provozní hygieny, jejich dezinfekci,

- c) instalována takovým způsobem, aby bylo umožněno odpovídající čištění okolních prostor.

(2) Předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti nelze na dobu delší, než je nezbytně nutná, přechovávat v prostorách určených k výrobě potravin.

§ 6

Požadavky na potraviny uchovávané v potravinářském provozu

(1) Provozovatel potravinářského podniku nesmí přijímat žádné suroviny ani složky, pokud je o nich známo nebo pokud by se dalo důvodně očekávat, že jsou natolik znečištěny škůdci, patogenními mikroorganismy nebo toxickými, rozkladnými, nebo cizorodými látkami, že po běžném vytrídění nebo po přípravných nebo zpracovatelských procesech zůstávají stále nevhodné k lidské spotřebě.

(2) Suroviny a složky musí být skladovány v potravinářském provozu za takových podmínek, které zabraňují jejich znečištění a ohrožení zdravotní nezávadnosti potravin.

(3) Všechny potraviny, se kterými se manipuluje, musí být při skladování, přepravě, balení nebo uvádění do oběhu chráněny proti jakémukoliv znečištění, které by mohlo způsobit, že potravin bude nevhodná k lidské spotřebě, bude zdraví škodlivá nebo bude znečištěna způsobem, který znemožní její konzumaci. Potraviny musí být uloženy a chráněny způsobem, který minimalizuje jakékoli riziko jejich znečištění. Pro zajištění kontroly výskytu škůdců se postupuje podle zvláštního právního předpisu,¹⁵⁾ případně podle technické normy.

(4) Suroviny, složky, meziprodukty a hotové potraviny, které mohou podporovat růst patogenních mikroorganismů nebo tvorbu toxinů, musí být udržovány při teplotách stanovených zvláštním právním

¹²⁾ Zákon č. 146/2002 Sb., o Státní zemědělské a potravinářské inspekci a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění zákona č. 309/2002 Sb. a zákona č. 94/2004 Sb.

Zákon č. 552/1991 Sb., o státní kontrole, ve znění zákona č. 166/1993 Sb., zákona č. 148/1998 Sb., zákona č. 132/2000 Sb. a zákona č. 274/2003 Sb.

¹³⁾ Zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění zákona č. 254/2001 Sb., zákona č. 274/2001 Sb., zákona č. 13/2002 Sb., zákona č. 76/2002 Sb., zákona č. 86/2002 Sb., zákona č. 120/2002 Sb., zákona č. 309/2002 Sb., zákona č. 320/2002 Sb., zákona č. 274/2003 Sb., zákona č. 356/2003 Sb. a zákona č. 362/2003 Sb. Vyhláška č. 376/2000 Sb., kterou se stanoví požadavky na pitnou vodu a rozsah a četnost její kontroly.

¹⁴⁾ Vyhláška č. 38/2001 Sb., o hygienických požadavcích na výrobky určené pro styk s potravinami a pokrmy, ve znění vyhlášky č. 186/2003 Sb.

¹⁵⁾ Například vyhláška č. 211/2004 Sb., o metodách zkoušení a způsobu odběru a přípravy kontrolních vzorků.

předpisem,¹⁶⁾ a nejsou-li teploty stanoveny zvláštním právním předpisem,¹⁶⁾ při teplotách, které zabráňují růstu patogenních mikroorganismů nebo tvorbě toxinů. Chladicí řetězec nesmí být přerušen. Je-li nezbytné se přizpůsobit praktickým podmínkám při manipulaci s potravinami během jejich přípravy, přepravy, skladování nebo jinému uvádění do oběhu a nedojde-li tím k ohrožení nebo narušení zdravotní nezávadnosti potravin, mohou být potraviny pouze po nezbytné omezenou dobu mimo stanovený teplotní režim.

(5) Pokud mají být potraviny uchovávány při chladiřských teplotách, musí být po konečném tepelném opracování, nebo pokud není žádný tepelný proces použit, po konečné přípravě, co nejrychleji zchlazeny na teplotu, která nevede k narušení zdravotní nezávadnosti.

(6) Rozmrazování potravin musí být provedeno takovým způsobem, který minimalizuje riziko růstu patogenních mikroorganismů nebo vznik toxinů v potravinách. Rozmrazování potravin musí probíhat při teplotách, které nezpůsobí vznik zdravotního rizika. V případě, že při rozmrazování vzniká odpadová tekutina, která může představovat zdravotní riziko, musí být tato tekutina odpovídajícím způsobem odvedena. Po rozmrazení musí být s potravinou nakládáno způsobem, který minimalizuje riziko rozvoje patogenních mikroorganismů nebo riziko vzniku toxinů.

(7) Nebezpečné nebo nepoživatelné látky nebo potravinářské odpady určené ke krmení¹⁷⁾ musí být odpovídajícím způsobem označeny a skladovány v oddělených a zajištěných nádobách.

(8) Nebalené potraviny, které unikly z výrobního zařízení a přišly do styku s povrchy výrobních prostorů, nesmí být vráceny zpět do výroby, s výjimkou potravin, jejichž charakter to umožňuje a kdy je tento postup zapracován do systému kritických bodů ve výrobě.¹⁸⁾

§ 7

Přeprava potravin

(1) Dopravní prostředek, kontejner, cisterna, skříň nebo jiná přepravní nádoba (dále jen „dopravní prostředek“) používaný pro přepravu potravin musí být udržován v čistotě a v dobrém technickém stavu a chránit potraviny před znečištěním, a je-li to nezbytné k zajištění provozní hygieny, musí být navržen

a konstruován tak, aby umožňoval odpovídající čištění nebo dezinfekci.

(2) Dopravní prostředek se nesmí používat na přepravu ničeho jiného než potravin, pokud by to mohlo způsobit znečištění potravin.

(3) Potraviny bez obalu v tekutém stavu, zrnitém stavu nebo v prášku se musí přepravovat v dopravním prostředku vyhrazeném pro přepravu potravin. Tento dopravní prostředek se označí zřetelným a nesmazatelným způsobem v českém jazyce tak, aby bylo zřejmé, že je používán pro přepravu potravin, nebo se označí slovy „Pouze pro potraviny“. V případě, že se potraviny přepravují do jiného členského státu Evropské unie, označí se dopravní prostředek v jazyce tohoto státu.

(4) Pokud je dopravní prostředek používán k přepravě čehokoli jiného než potravin nebo pokud se různé druhy potravin přepravují současně, musí být potraviny, je-li to nezbytné k zajištění provozní hygieny, účinně odděleny tak, aby byly chráněny před znečištěním.

(5) Pokud byl dopravní prostředek použit pro přepravu čehokoli jiného než potravin nebo pro přepravu různých druhů potravin, musí být mezi jednotlivými náklady provedeno účinné čištění, aby se zabránilo riziku znečištění.

(6) Potraviny musí být v dopravním prostředku uloženy a chráněny tak, aby riziko jejich znečištění bylo sníženo na minimum.

(7) Je-li to nezbytné k zajištění provozní hygieny, musí být dopravní prostředek používán pro přepravu potravin schopný udržovat potraviny při vhodných teplotách a, stanoví-li tak zvláštní právní předpis,¹⁸⁾ vybaven tak, aby bylo umožněno sledování a záznam těchto teplot.

§ 8

Potravinářské odpady

(1) Potravinářské a jiné odpady se nesmějí shromažďovat v prostorách, kde se nacházejí potraviny, s výjimkou nevyhnutelných případů souvisejících s běžným chodem potravinářského provozu. Odpad může být skladován v potravinářském provozu pouze po nezbytně nutnou dobu.

¹⁶⁾ Například vyhláška č. 77/2003 Sb., kterou se stanoví požadavky pro mléko a mléčné výrobky, mražené krémy a jedlé tuky a oleje, ve znění vyhlášky č. 124/2004 Sb., vyhláška č. 76/2003 Sb., kterou se stanoví požadavky pro přírodní sladidla, med, cukrovinky, kakaový prášek a směsi kakaa s cukrem, čokoládu a čokoládové bonbony.

¹⁷⁾ Zákon č. 91/1996 Sb., o krmivech, ve znění zákona č. 244/2000 Sb., zákona č. 147/2002 Sb., zákona č. 320/2002 Sb. a zákona č. 21/2004 Sb.

¹⁸⁾ Například vyhláška č. 326/1997 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro zmrazené potraviny, ve znění vyhlášky č. 44/2000 Sb. a vyhlášky č. 160/2002 Sb., vyhláška č. 77/2003 Sb., ve znění vyhlášky č. 124/2004 Sb.

(2) Potravinářské a jiné odpady se musí ukládat do uzavíratelných nádob, pokud provozovatel potravinářského podniku neprokáže Státní zemědělské a potravinářské inspekci na základě obecně uznávaného nebo vědeckého poznání vhodnost použití jiných typů nádob. Tyto nádoby musí mít vhodnou konstrukci, musí být udržovány v bezvadném stavu, a je-li to nezbytné k zajištění provozní hygieny, musí být snadno čistitelné a dezinfikovatelné.

(3) Musí být učiněna přiměřená opatření pro odstraňování a skladování potravinářských a jiných odpadů. Úložiště odpadů musí být označeno a provozováno tak, aby bylo možné udržovat ho v čistotě a zamezit přístupu škůdců a znečištění potravin, pitné vody, výrobního zařízení nebo potravinářského provozu.

§ 9

Zásobování vodou

(1) Potravinářský provoz musí být dostatečně zásobován pitnou vodou.¹⁹⁾ Pitná voda musí být použita vždy, je-li nezbytné zajistit, aby nedošlo ke znečištění potravin.

(2) Při používání ledu, který přichází do přímého styku s potravinou nebo který může být příčinou jakéhokoliv znečištění potravin, musí být tento led vyroben z pitné vody. Jeho výroba, manipulace a skladování musí probíhat za podmínek, které zamezí jeho znečištění.

(3) Pára používaná v přímém styku s potravinou nesmí obsahovat žádnou látku, která představuje zdravotní riziko nebo může potravinu znečistit.

(4) Užitková voda používaná k výrobě páry, chlazení, požární ochraně a jiným podobným účelům (§ 3 odst. 2 zákona), které nesouvisí s potravinou, musí být vedena v oddělených systémech, musí být snadno rozeznatelná a nesmí mít žádné propojení ani jakoukoli možnost zpětného toku do systémů pitné vody.

(5) Tam, kde jsou potraviny tepelně ošetřovány v neprodyšně uzavřených nádobách, musí být zajištěno, aby voda použitá pro zahřátí kontejnerů nebo je-

jich chlazení po zahřátí nebyla zdrojem znečištění potravin.

§ 10

Osobní hygiena

(1) Při styku s potravinami může být zaměstnána jen osoba způsobilá k takové činnosti podle zvláštního právního předpisu.¹⁹⁾

(2) Všechny osoby pracující v potravinářském provozu na místech, kde se zachází s potravinami, musí dodržovat zásady osobní hygieny.²⁰⁾

(3) Osoba, o které je známo nebo která je v podezření, že trpí nemocí nebo je přenašečem nemoci, která může být přenášena potravinami, nebo je-li postižena například infikovanými poraněními, kožními infekcemi, vředy nebo průjmy,¹⁹⁾ nesmí pracovat na jakémkoli úseku, kde se zachází s potravinami. To platí pro jakékoli pracovní zařazení, při jehož výkonu vzniká možnost přímého nebo nepřímého znečištění potravin patogenními mikroorganismy.

§ 11

Hygienické požadavky stanovené v § 3, 4 a 6 se při výrobě vína a piva uplatní v posledních fázích výroby,⁸⁾ zejména ve sklepích určených pro zrání, skladování a stáčení, jen v rozsahu nezbytném pro zajištění zdravotní nezávadnosti vína nebo piva a v souladu s kritickými body, případně pravidly správné hygienické praxe, stanovenými podle zvláštního právního předpisu.¹⁰⁾

§ 12

Zrušovací ustanovení

Zrušuje se vyhláška č. 451/2002 Sb., o podmínkách a požadavcích na provozní a osobní hygienu při výrobě potravin, kromě potravin živočišného původu.

§ 13

Účinnost

Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem vstupu smlouvy o přistoupení České republiky k Evropské unii v platnost.

Ministr:

Ing. Palas v. r.

¹⁹⁾ Zákon č. 258/2000 Sb., ve znění pozdějších předpisů.

²⁰⁾ § 50 vyhlášky č. 137/2004 Sb.