

Hygienické požadavky na společné stravování

Základní požadavky pro provoz stravovacích zařízení vycházejí z platných právních předpisů a **zásad správné výrobní praxe** (postupy zaměřené na zajišťování celkové jakosti výrobků), jejíž součástí je **správná hygienická praxe** (postupy zaměřené na zabezpečení zdravotní nezávadnosti výrobků). Součástí pravidel správné výrobní a hygienické praxe je **systém kritických bodů (HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points)**. Primární zodpovědnost dodržování správné výrobní praxe, za kvalitu a nezávadnost stravy nese provozovatel stravovacích služeb. Provozovatel stravovacích služeb musí mimo jiné určit technologické úseky (kritické body), ve kterých je největší riziko porušení zdravotní nezávadnosti, provádět jejich kontrolu a vést příslušnou evidenci.



HACCP

Požadavky na infrastrukturu a zařízení

- Stravovací provozovna typu jídelny či restaurace se obvykle člení na část skladovací, provozní a jídelnu pro strážníky.
- **Skladovací část** musí mít dostatečnou kapacitu skladů a chladíren pro oddělené skladování syrových a opracovaných potravin, nebalených a balených surovin.
- **Provozní část** se skládá z přípravní, studené a teplé kuchyně a umývárny nádobí.
- V **jídelně** musí být odděleno vydávání hotových pokrmů a příjem použitého nádobí a prostor pro odkládání oděvů. Musí být zajištěno adekvátní větrání, případně klimatizace.
- Provozovna má oddělený vchod pro strážníky a zaměstnance. Samostatně je řešen přísun materiálu a odvoz odpadků.
- Mezi základní požadavky na provozovnu patří dostatečný počet splachovacích záchodů a umývadel, adekvátní přirozená nebo mechanická ventilace, zajištění tekoucí pitné vody, odstraňování odpadní vody a likvidace odpadků.

Požadavky na provoz stravovacího zařízení, suroviny a pokrmy

- Suroviny k výrobě a přípravě stravy musí být kvalitní a zdravotně nezávadné. Jejich skladování musí být zajištěno odděleně podle druhu ve vymezených prostorách, aby nedošlo ke kontaminaci.
- Potravin, které mohou podporovat růst patogenních mikroorganismů nebo tvorbu toxinů, nesmí být udržovány při teplotách, které by mohly vést k ohrožení zdraví. Chladicí řetězec nesmí být přerušen. Čerstvě vyrobené pokrmy se podávají co nejdříve po ukončení tepelné úpravy. Pokud to není možné, pokrmy se postupně dovážejí nebo se regenerují pokrmy chlazené nebo mražené.
- Na všech stupních výroby, zpracování a distribuce musí být potraviny chráněny proti jakékoli kontaminaci. Nesmí dojít ke křížení „nečistého“ provozu, v němž se upravují syrové potraviny, myje nádobí a odstraňují odpadky, a „čistého provozu“ v němž se tepelně zpracovávají potraviny a pokrmy upravují do konečné podoby. To znamená stavební nebo alespoň provozní oddělení prostor, oddělené pracovní plochy a vyčleněné nástroje pro jednotlivé operace. Při všech činnostech je třeba zachovávat jednosměrný postup.
- Připravované pokrmy musí být zdravotně nezávadné, musí vyhovovat mikrobiologickým a chemickým požadavkům a jejich smyslové vlastnosti mají odpovídat charakteru pokrmu.
- Pokud stravovací provoz zajišťuje stravování specifických skupin osob (děti v kolektivních zařízeních, žáci, studenti, zaměstnanci, pacienti) musí nutriční hodnota a složení pokrmů odpovídat výživovým doporučeným dávkám, dietním požadavkům nebo specifickým potřebám. V těchto provozech se nesmí podávat pokrmy z tepelně nezpracovaných vajec, syrového masa a ryb.
- Nedílná součást provozu stravovacího zařízení je sanitace - komplex činností, kterými se zabezpečují požadavky vyplývající z hygienické a protiepidemické péče o potraviny. Prostředky sanitace jsou čištění, preventivní zamezení výskytu hmyzu a hlodavců a provádění běžné ochranné dezinfekce, dezinfekce a deratizace. Běžný úklid veškerých prostor a čištění zařízení, strojů a pomůcek se provádí denně.

Požadavky na zdraví, osobní hygienu a proškolení zaměstnanců

Cílem požadavků je zajistit, aby žádný pracovník, který přichází přímo nebo nepřímo do kontaktu s potravinami, nebyl zdrojem kontaminace potravin, a aby každý pracovník udržoval v odpovídající míře osobní hygienu a vhodným způsobem se choval. Předpokladem výkonu činností epidemiologicky závažných, mezi které patří stravovací služby, je zdravotní způsobilost a znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví.

Pracovníci, kteří přicházejí do styku s výrobky, jsou povinni:

- podrobit se lékařské prohlídce před přijetím,
- mít platný zdravotní průkaz (má neomezenou dobu platnosti),
- neprodleně hlásit vedoucímu provozu své onemocnění či onemocnění rodinných příslušníků při podezření z infekční přenosné choroby,
- upozornit ošetřujícího lékaře na zaměstnání ve stravovacím zařízení,
- seznámit se s obsahem hygienických směrnic příslušného provozu (Orgán ochrany veřejného zdraví je oprávněn při výkonu státního zdravotního dozoru prověřit znalosti pracovníka. Pokud pracovník znalosti nemá, musí složit zkoušku před komisí),
- pečovat o tělesnou čistotu a před započetím vlastní práce, při přechodu z nečisté práce (například úklid, hrubá příprava) na čistou,

- mýt si ruce v teplé vodě s použitím vhodného mycího, popřípadě dezinfekčního prostředku po použití záchodu, po manipulaci s odpady a při každém znečištění,
- nosit čisté osobní ochranné prostředky odpovídající charakteru činnosti, zejména pracovní oděv, pracovní obuv a pokrývku hlavy při výrobě potravin a pokrmů, udržovat pracovní oděv v čistotě a vyměňovat jej podle potřeby,
- neopouštět provozovnu v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a v pracovní obuvi,
- ukládat použitý pracovní a občanský oděv odděleně na místa k tomu vyčleněná,
- vyloučit jakéhokoliv nehygienické chování (například kouření, úpravy vlasů a nehtů),
- zajistit si péče o ruce, nehty na rukou ostříhané na krátko, čisté, bez lakování, na rukou nenosit ozdobné předměty.

Stravování ve zdravotnických zařízeních

Léčebná výživa – dietoterapie – je součástí léčebného procesu a zahrnuje několik typů výživy lišících se podle způsobu podání, které se používají samostatně nebo v kombinaci:

- dieta – výživa per os (klasická dietoterapie)
- enterální výživa – tekutá výživa podávaná v podobě sippingu (popíjení) nebo sondou (gastrickou, duodenální, jejunální)
- parenterální výživa – výživa podávaná nitrožilně. (Parenterální výživa však není součástí společného stravování v pravém slova smyslu, parenterální výživa spadá do oblasti léčiv a na zacházení s ní se proto vztahují odlišná pravidla.)

Základní léčebnou výživu v nemocnicích zajišťuje Oddělení léčebné výživy a stravování (OLVS) podle vlastních dietních systémů schválených ředitelem nemocnice, jehož poradním sborem je stravovací komise. Dietní systém navržený stravovací komisí a schválený ředitelem nemocnice je závazným předpisem pro přípravu základní léčebné výživy v dané nemocnici.

Nemocniční stravovací provoz bývá zajišťován smluvně. Veškerá strava se připravuje centrálně a pro její přípravu platí stejné požadavky jako v jiných stravovacích provozech.

Hotové pokrmy se transportují na lůžková oddělení a okamžitě podávají. Pro transport jsou vyčleněny vhodné dopravní prostředky. Převážné prostory musí být udržovány v čistotě, pravidelně se čistí a dezinfikují. Po celou dobu přepravy a výdeje nesmí teplota pokrmů klesnout pod 65 °C.

Starší způsob distribuce stravy je rozvázení podle druhu diet ve speciálních transportních termo-nádobách, které zajišťují udržení potřebné teploty. V čajových kuchyňkách nemocničních oddělení se pokrmy pacientům porcují na talíře a případně se před podáním ohřívají. Umývání talířů a příborů v myčkách nebo ručně a likvidaci zbytků stravy zajišťuje dané oddělení. Při ručním mytí se používá teplá tekoucí voda a po závěrečném opláchnutí horkou vodou se nádobí nechá oschnout (nepoužívají se utěrky). Na infekčních odděleních se nádobí, náčiní a přepravní obaly dezinfikují. Zbytky pokrmů se likvidují jako směsný komunální odpad. Na infekčních odděleních se odpady likvidují po dezinfekci.

Novější způsob distribuce stravy (obědů a večeří) je **tzv. tabletový systém**. V centrální kuchyni jsou pokrmy ihned po dokončení rozdělovány na talíře, které se ukládají na podnos a přikryjí poklopem (tableta). Každý podnos s jídlem je označen názvem oddělení, jménem pacienta a číslem diety. Tablety se vkládají do elektricky vyhřívaných pojízdných termoboxů, které se rozvázejí na oddělení. Při výdeji se tablety otevírají až u pacienta. Podnosy se zbytkem pokrmů se vkládají zpět do termoboxů a odvázejí se do centrální kuchyně, která zajišťuje umývání nádobí v myčkách. Při tabletovém systému tedy odpadá manipulace s jídlem, a tím možnost jeho kontaminace v čajové kuchyni.

Technicky nejvyspělejší je **systém zchlazených pokrmů** (*cook-chill*). Pokrmy se po uvaření zchladí na teplotu 0 až 3 °C a ve zchlazeném stavu se skladují až 5 dnů. Před použitím se pokrmy ohřívají (*tepelně regenerují*) na teplotu 70 °C. Již tradičně se systému využívá v cateringových službách např. při dálkové přepravě osob (letecká, železniční, námořní doprava), ale postupně proniká i do nemocničního stravování. Výhodou systému zchlazených pokrmů je vyšší kvalita (odpadá nutnost opakovaného přehřívání přirozeně chladnoucích pokrmů po uvaření), flexibilita nabídky (pokrmy lze připravit do zásoby), lepší kontrola nákladů (možnost centralizace výroby). Teoreticky vzniká riziko množení psychrofilních mikroorganismů (*Listeria spp.*) během skladování a tak je nutné zavést účinnou kontrolu procesu (systém HACCP).^[1]

Strava se chodícím pacientům podává v jídelně, nepohyblivým pacientům na lůžku. Pokrmy podává pacientům zdravotnický pracovník. Všichni pracovníci, kteří manipulují se stravou, vykonávají činnost epidemiologicky závažnou a platí pro ně požadavky na zdraví, osobní hygienu a proškolení uvedené výše. Pacienti nesmí pomáhat s jakoukoliv manipulací se stravou.

Nemocniční stravovací provoz obvykle zajišťuje i **stravování zaměstnanců**. Jejich strava se připravuje odděleně a podává v zaměstnanecké jídelně.

Odkazy

Reference

1. WILKINSON, P. J., S. P. DART a C. J. HADLINGTON. Cook-chill, cook-freeze, cook-hold, sous-vide: risks for

Použitá literatura

- BENCKO, Vladimír, et al. *Hygiena – učební texty k seminářům a praktickým cvičením*. 2. vydání. Praha. 2002. ISBN 80-7184-551-5.
- KOLEKTIV AUTORŮ,. *Zásady správné výrobní a hygienické praxe ve stravovacích službách – část I..* 1. vydání. Praha : Národní informační středisko pro podporu jakosti, 2006. 67 s. ISBN 80-02-01822-2.
- KOLEKTIV AUTORŮ,, et al. *Zásady správné výrobní a hygienické praxe ve stravovacích službách – část II..* 1. vydání. Praha : Národní informační středisko pro podporu jakosti, 2006. 51 s. ISBN 80-02-01823-0.
- PODSTATOVÁ, Hana. *Základy epidemiologie a hygieny*. 1. vydání. Praha : Galén, 2009. 158 s. ISBN 978 80 246 0135 9.