

## Výrobní a konzumační prostory – stručný hygienický standard

### Umístění provozovny, její stavební konstrukce, prostorové a dispoziční uspořádání

Provozovna se **umísťuje a prostorově a dispozičně řeší** tak, aby umožňovala dodržování správné hygienické a výrobní praxe, včetně ochrany proti křížové kontaminaci potravinami, zařízeními, materiály, vodou, přívodem vzduchu nebo zaměstnanci a vnějšími zdroji znečištění, například škůdci, mezi operacemi a v jejich průběhu, a aby potraviny nebyly kontaminovány okolím.

Použité **stavební materiály, stavebně technický stav a vybavení** provozovny nesmí negativně ovlivňovat potraviny. Budovy a provozní místnosti musí být zabezpečeny proti vnikání škůdců a kontaminantů z okolí a musí umožňovat účinné čištění, provádění deratizace, dezinfekce a dezinfekce. V provozovně, která musí být udržována v čistotě a řádném stavebně technickém stavu, nesmí docházet k hromadění nečistot, styku s toxickými materiály, odlučování částecek do potravin nebo produktů, ke kondenzaci par, nadměrnému usazování prachu nebo tvorbě plísní. Pro hygienické zpracování a skladování výrobků musí být v provozovně zajištěny vhodné teplotní podmínky.

Prostory, které by vzájemně na sebe negativně působily a ovlivňovaly potraviny a pokrmy v kterékoliv fázi jejich výroby, přípravy a uvádění do oběhu, musí být odděleny. Způsob jejich oddělení se řeší podle míry epidemiologického rizika vykonávaných činností, typu provozu a jeho vybavení, rozsahu činnosti a kapacity vyráběných pokrmů. **Členění provozovny** závisí na jejím charakteru (např. školní kuchyně, restaurace s celodenním provozem), rozsahu činností a sortimentu (např. příprava a rozvoz studených pokrmů, příprava „minutkových jídel“, specializované provozovny - pizzerie apod.) a v neposlední řadě i na kapacitě zařízení (např. počet porcí pokrmů, objem zpracovávaných surovin). Řešení dispozice výrobní části i rozmístění vybavení je nutno posuzovat komplexně. Provozní místnosti však musí být dostatečně prostorné pro umístění zařízení a musí být odděleny čisté (zacházení s vysoce rizikovými potravinami a pokrmy) a nečisté části provozu (zacházení se syrovými potravinami živočišného původu apod.), vhodně musí být také odděleny prostory určené k mytí (pomůcek, obalů, náradí apod.).

Prostory se oddělují stavebně nebo provozně. **Stavebním oddělením** je vytvoření prostoru odděleného od ostatních prostor stavebně, nejčastěji se jedná o samostatnou místnost. Stavebně se oddělují hrubé přípravný brambor a zeleniny, hrubé přípravný masa, sklady odpadků a sklady a umyvárny přepravních obalů, pokud jsou tyto činnosti v provozovně vykonávány. **Provozním oddělením** je vytvoření pracovního prostoru nebo pracovního úseku vyčleněného pro konkrétní účel a tvořeného nejčastěji ucelenou skupinou strojů, zařízení a kuchyňského nábytku v provozovně tak, aby nedocházelo k nepříznivému ovlivňování zdravotní nezávadnosti produktů. Tento prostor může být oddělen od ostatních prostor například polopříčkou. Vyžaduje-li to charakter činnosti, nebo dochází-li k epidemiologicky významnému znečištění, musí být zabezpečen přívod tekoucí pitné studené a teplé vody. Dalším řešením provozního charakteru je časové oddělení vykonávaných činností v prostoru k tomu určeném. Lze je však uplatnit pouze v případech, že jsou dodrženy ostatní podmínky stanovené pro výkon činností, zejména vyloučení křížení.

**Návaznost jednotlivých prostor** musí zajišťovat plynulost výrobního procesu, vyloučit možnost křížové kontaminace a negativního ovlivnění produktů. V provozovnách s malou výrobní kapacitou lze pracovní úseky vhodně sdružovat za předpokladu, že nedojde

## KRAJSKÁ HYGIENICKÁ STANICE STŘEDOČESKÉHO KRAJE

k negativnímu ovlivnění produktů a bude zajištěna plynulost výrobního procesu. Vhodným sdružováním za podmínek výše uvedených se rozumí např. společný pracovní úsek pro čistou přípravu syrového masa, ryb, drůbeže a vajec nebo společný úsek pro čistou přípravu zeleniny a ovoce apod.

**Podlahy** musí být udržovány v bezvadném stavu, lehce čistitelné a dezinfikovatelné. Použité materiály musí být odolné netoxické, nepropustné pro vodu a vodu odpuzující, omyvatelné. Tam, kde je to z technologických důvodů nutné, podlaha musí umožňovat vyhovující odvod odpadní vody. Zejména se jedná o místa, kde je podlaha omývána tekoucí vodou apod.

**Stěny a příčky** musí být hladké, v provozech a na pracovních úsecích, kde může docházet k jejich významnému znečištění nebo zmaččení, musí mít pro vodu nepropustnou, nenasákavou, dobře omyvatelnou úpravu povrchu umožňující dezinfekci, až do výšky odpovídající pracovním činnostem (například v umývárkách, přípravnách, kuchyních, hygienických zařízeních nebo ve skladu odpadků). Použijí se odolné, nenasákavé, omyvatelné a netoxické materiály. Konkrétní výška omyvatelné úpravy stěn musí umožnit odpovídající sanitaci a zachování požadované čistoty během provozu zejména dochází-li ke zmaččení či významnému znečištění stěn.

**Stěny, stropy, podhledy, i případná závěsná zařízení** musí být konstruovány a provedeny tak, aby nedocházelo ke kondenzaci par, k nadměrnému usazování prachu, k růstu plísní, opadávání omítky, odlučování částic, a musí být dobře čistitelné.

**Dveře** musí mít hladký, snadno čistitelný a dezinfikovatelný povrch. Použijí se odolné, hladké a nenasákavé materiály. **Konstrukce oken** musí minimalizovat usazování nečistot a prachu.

### Zásobování vodou, odstraňování odpadních vod

Provozovna musí být zásobena **tekoucí pitnou vodou napojením na zdroj**. Pro přípravu pokrmů a činnosti s tím související musí být použita pitná voda. Po celou provozní dobu musí být zajištěna tekoucí teplá voda, která má teplotu nejméně +45 stupňů C. Tekoucí teplá voda se nesmí používat pro přípravu a výrobu produktů. Zdrojem pitné vody jsou především vodovody a individuální zdroje vody (např. studny).

Provozovna musí být napojena na **kanalizaci** nebo musí být vybavena zařízením na jímání a odvádění odpadních vod s možností vyvázet odpady s vyloučením rizika kontaminace potravin, produktů i prostředí provozovny. Je-li v provozovně zřízen odlučovač tuků (lapol), musí být umístěn mimo prostory, kde se zachází s potravinami a produkty.

**Voda**, která se používá **k technickým a jiným různým účelům** bez vztahu k produktům či potravinám, musí být vedena v oddělených rozvodech bez napojení na systémy pitné vody nebo bez možnosti zpětného nasávání do těchto systémů. Tyto rozvody musí být zřetelně odlišeny. Za stanovených podmínek je umožněno použití **vody jiné jakosti** než pitné pro technické a jiné různé účely bez vztahu k produktům či potravinám.

### Větrání

Ve všech prostorách provozovny musí být zajištěna **výměna vzduchu**, nesmí docházet ke kondenzaci par a k nadměrnému usazování prachu; vzduch kontaminovaný výpary a kouřem

## KRAJSKÁ HYGIENICKÁ STANICE STŘEDOČESKÉHO KRAJE

v konzumačním prostoru musí být odstraňován. K tomu musí být zajištěna dostatečná výměna vzduchu přirozeným nebo nuceným větráním, popřípadě musí být vzduch upravován klimatizací.

**Vývody vzduchu odsátého** do venkovního prostoru musí být umístěny tak, aby nedocházelo k zpětnému nasávání škodlivin do prostoru pracovišť větracím zařízením. Nad tepelnými zdroji, které produkují páru a pach negativně ovlivňující okolní prostředí, musí být instalováno zařízení k odsávání.

**Větrací zařízení** nesmí nepříznivě ovlivňovat mikrobiální čistotu vzduchu. Nesmí docházet ke zpětnému nasávání odváděného kontaminovaného vzduchu a k proudění vzduchu z kontaminovaných prostor do čistých (např. z hygienického zařízení do výrobních prostor). Proudění vzduchu nesmí přispívat k šíření škodlivin v provozu.

**Nucené větrání** musí být použito všude, kde je přirozené větrání nedostačující. Nuceně přiváděný vzduch na pracoviště musí být filtrován a v zimním období temperován. Pro pracovní prostory, včetně prostor s přístupem veřejnosti, množství přiváděného vzduchu nesmí být nižší než 60 m<sup>3</sup>/h na osobu a hodinu při práci a pohybu převážně v sedě s povoleným kouřením ve větraném prostoru.

**Větrací otvory, nasávací místa, filtry** a prostory pro nucené větrání musí být upraveny tak, aby se zabránilo vnikání a usídlení škůdců i jejich průniku z větracího systému do provozovny. Ochranné kryty musí být snadno snímatelné a čistitelné. Konstrukce větracího systému musí umožnit jeho přiměřené čištění a údržbu.

**Okna**, která zajišťují přirozené větrání, musí být ve výrobních prostorách, přípravných, umyvárnách a skladech potravin technicky zabezpečena proti vnikání hmyzu a ovladatelná z úrovně podlahy. Okna se zpravidla vybavují sítěmi proti vnikání hmyzu, které musí být snadno vyjímatelné a snadno čistitelné. Pokud by otevřenými okny mohlo dojít ke kontaminaci potravin nebo pokrmů, musí okna během výroby zůstat uzavřená a zajištěná proti otevírání.

### **Osvětlení provozovny**

Ve výrobní části provozovny se řeší **denní, umělé a sdružené osvětlení** v souladu s normovými hodnotami tak, aby osvětlení odpovídalo dané práci, neoslňovalo a nezkreslovalo barvu potravin a produktů. Normovou hodnotou se rozumí konkrétní technický požadavek obsažený v příslušné technické normě, při jehož dodržení se považuje konkrétní požadavek stanovený k ochraně zdraví za splněný. Příslušné technické normy: ČSN EN 12464-1 Světlo a osvětlení – Osvětlení pracovních prostorů – Část 1: Vnitřní pracovní prostory, ČSN 73 0580 denní osvětlení budov a ČSN 36 0020 sdružené osvětlení. Osvětlení konzumační části se řeší podle charakteru stravovací služby.

**Okna a ostatní osvětlovací otvory** musí být upraveny tak, aby výrobní a skladovací prostory byly dostatečně chráněny proti nepříznivým účinkům přímého záření slunečního světla např. nadměrnému oteplování výrobních a skladových prostor, nevhodnému působení slunečního světla na vybrané druhy potravin (zacloněním, vhodným zabarvením skleněné výplně oken apod.).

## KRAJSKÁ HYGIENICKÁ STANICE STŘEDOČESKÉHO KRAJE

**Svítidla** umístěná nad místy manipulace s potravinami a pokrmy musí být bezpečnostního typu a musí být chráněna tak, aby v případě rozbití nedošlo ke kontaminaci potravin a pokrmů. Např. žárovky, zářivky musí být opatřeny vhodnými kryty, aby při jejich rozbití nedošlo ke kontaminaci potravin a pokrmů.

### Mikroklimatické podmínky

Nelze-li pracovní operace ukončit do 30 minut, musí být v **místnostech, kde se zachází se zchlazenými potravinami s nároky na nízké teploty** při uchovávání, zajištěna teplota nejvýše +15 stupňů C. Jedná se například o zpracování masa a ryb, přípravu polotovarů a rozpracovaných pokrmů ke zchlazení, výrobu studených pokrmů, plnění či dozdobování cukrářských výrobků. Při uplatnění odchylného technického zajištění podmínek pracovních operací musí být zabezpečena zdravotní nezávadnost produktu a potravin. Odchylným zajištěním se rozumí např. dochlazované pracovní plochy.

### Hygienické zařízení pro spotřebitele

V provozovně poskytující stravovací služby, která je součástí ubytovacího zařízení, a v samostatných provozovnách stravovacích služeb musí být pro spotřebitele k dispozici splachovací záchod. **Počet záchodů** a další související požadavky stanoví zvláštní právní předpis Ministerstva pro místní rozvoj. Zvláštním právním předpisem je prováděcí vyhláška ke stavebnímu zákonu - vyhláška č. 137/1998 Sb., o obecných technických požadavcích na výstavbu. Stanovuje počty záchodů pro ženy a muže: 1 sedadlo na 10 žen, pro každých dalších 20 žen jedno další sedadlo; pro muže jedno sedadlo a jedno pisoárové stání nebo mušle na 10 mužů, pro každých dalších 40 mužů jedno další sedadlo a jedno pisoárové stání nebo mušle. Záchody musí být splachovací, oddělené pro ženy a muže s předsíní a umyvadlem, přičemž nejméně jedna záchodová kabina musí být řešena pro užívání osobami používajícími vozík pro invalidy.

Pro spotřebitele provozoven stravovacích služeb neuvedených v předchozím odstavci (například stravování zaměstnanců, školní jídelny) se zřizují **pohotovostní záchody** pro muže a ženy v návaznosti na jídelnu podle počtu míst k sezení, a to tak, aby do 100 míst byl zřízen alespoň 1 záchod pro ženy a 1 záchod pro muže a vyčleněný vhodný prostor k odkládání oděvů.

Pokud v provozovnách **kapacita míst k sezení nepřesahuje 10 míst**, může být z hlediska hygienického záchod pro muže i ženy jeden společný, přístupný přes předsíňku vybavenou umyvadlem. Záchody pro spotřebitele není z hlediska hygienického nutné zřídit v provozovně **občerstvení s konzumací pokrmů vestoje**, pokud je záchod zajištěn mimo provozovnu, například jsou-li v blízkém okolí provozovny veřejně přístupné záchody, které mají provozní dobu shodnou s provozní dobou provozovny poskytující občerstvení, nebo v provozovně, která je součástí nemovitosti, v níž jsou tyto záchody k dispozici. Jedná se např. o veřejné záchody, event. smluvně zajištěný přístup na záchody v blízké provozovně s tím, že konzumenti občerstvení by měli být o této možnosti vhodnou formou informováni.

Je-li jiné zařízení stravovacích služeb zajišťující krátkodobé provozování občerstvení vybaveno konzumační částí, lze po tuto vymezenou dobu zřídit **chemické záchody** vybavené pro mytí rukou umyvadlem s tekoucí pitnou vodou. Jiným zařízením stravovacích služeb se rozumí tzv. stánkový prodej. Krátkodobým provozováním se rozumí jednorázová časově vymezená akce typu vánoční trhy, poutě atp.

### **Sanitární zařízení a jiná pomocná zařízení pro zaměstnance**

Pro osoby vykonávající činnosti epidemiologicky závažné musí být v provozovně k dispozici sanitární zařízení, která tvoří **šatny, záchody, umyvárny, popřípadě sprchy**. Sanitární zařízení musí být oddělená pro muže a ženy s výjimkou provozovny, která má v jedné směně nejvýše 5 osob. Všechny osoby vykonávající činnosti epidemiologicky závažné musí mít v provozovně k dispozici sanitární zařízení, jde tedy i o rodinné příslušníky pokud v provozovně tyto činnosti vykonávají.

**Záchody** nesmí být přímo přístupné z místností, ve kterých se uchovávají potraviny nebo produkty nebo ve kterých se s nimi zachází. Záchody musí být vždy oddělené od záchodů pro spotřebitele. Záchody musí mít předsíň vybavenou umyvadlem, tekoucí pitnou vodou a teplou vodou, prostředky na mytí rukou a jejich hygienické osoušení. Nejlepším způsobem zajištění uvedeného požadavku je vybavení umyvadla dávkovačem prostředku na mytí rukou s náplní a ručníky pro jednorázové použití nebo osoušečem rukou. **Počet záchodů** pro zaměstnance se stanoví podle počtu zaměstnanců nejsilnější pracovní směny: na 10 žen jedno sedadlo, pro každých dalších 20 žen jedno další sedadlo; na 10 mužů jedno sedadlo a popřípadě i pisoárové stání nebo mušle; pro každých dalších 40 mužů jedno další sedadlo, popřípadě i další pisoárové stání nebo mušle. Záchody nesmí být od pracoviště vzdáleny více než 120 m a je-li provozovna vícepodlažní, zřizují se záchody zpravidla v jednotlivých podlažích u pracovních úseků, pokud jsou tyto trvalým pracovištěm. Za vyčleněný záchod pro zaměstnance provozovny lze v odůvodněných případech považovat záchod, který současně užívají i osoby, které nepracují ve stravovacích službách a jsou rodinnými příslušníky provozovatele nebo jsou zaměstnané v sousedících provozovnách (například pasaže). Vyčleněný záchod musí mít předsíň vybavenou umyvadlem, tekoucí studenou a teplou vodou, prostředky na mytí rukou a jejich hygienické osoušení.

**Chemický záchod**, pokud nelze řešit jinak, může být zřízen pouze u jiného zařízení stravovacích služeb (stánky, mobilní zařízení) s krátkodobým provozem a sezónním provozem, a to za podmínky, že je zajištěno umývadlo s tekoucí pitnou studenou a teplou vodou, prostředkem na mytí rukou s dezinfekčním účinkem, ručníkem na jednorázové použití.

**Šatny** musí být stavebně odděleny od umýváren a sprch. Je-li v jedné směně nejvýše 5 osob nebo jde-li o spolupracující rodinné příslušníky, může být umývárna i sprcha součástí šatny. Počet skříňek v šatně musí odpovídat počtu osob. Šatny musí být zřízeny i na dislokovaných pracovištích. Umyvárny pokud jsou zřizovány, lze chápat jako prostory vybavené umývadly, vaničkami na mytí nohou apod. a sloužící k částečné očištění těla. Sprchy jsou vesměs využívány pro celkovou tělesnou očištění.

**Denní místnost** se zřizuje zejména pro oddech osob teplé kuchyně a připraven se sníženou teplotou za účelem jejich ochrany před nepříznivými klimatickými vlivy a pro jejich stravování, není-li pro osoby zřízena jídelna. Denní místnost se vybavuje stoly, sedacím nábytkem, a slouží-li jako jídelna, i umyvadlem, dřezem na mytí nádobí a technologickým zařízením odpovídajícím způsobu přípravy a konzumaci jídel. Za denní místnost lze považovat i šatnu v provozovně do 10 osob v jedné směně.

Pro úklid provozovny se zřizuje **úklidová komora**, popřípadě výklenek s přívodem tekoucí pitné vody a teplé vody vybavený výlevkou a policí, popřípadě skříňkou pro uložení čisticích

## KRAJSKÁ HYGIENICKÁ STANICE STŘEDOČESKÉHO KRAJE

a mycích prostředků. Podle charakteru činnosti a dispozičního uspořádání provozovny se úklidová komora pro konzumační část zřizuje odděleně.

### **Sklady odpadu, nádoby na odpad**

Potravinářské a jiné **odpady** se nesmějí skladovat v prostorách, kde se zachází s potravinami a produkty. Při manipulaci s odpady a jejich skladování musí být vyloučena možnost křížové kontaminace. Pokud to charakter činnosti vyžaduje, zřizuje se sklad organického odpadu chlazený. Tento sklad se vybavuje předsíňkou s tekoucí teplou a studenou vodou pro sanitaci odpadních nádob a odpadem napojeným na kanalizaci. Pokud charakter činnosti nevyžaduje takový sklad, musí být režim odvozu organických odpadů zabezpečen tak, aby nedocházelo k jeho hromadění, plesnivění a hnilobě, vnikání škodlivých a epidemiologicky významných členovců, hlodavců a dalších živočichů a jakémukoliv nepříznivému ovlivňování provozovny a jejího okolí tímto odpadem.

**Nádoby na odpad** musí být vyrobeny z materiálu umožňujícího jejich sanitaci. Tyto nádoby musí být uzavíratelné. Ke shromažďování odpadu v provozovně, ve které nelze vytvořit podmínky pro sanitaci sběrných nádob, nebo vyžaduje-li to charakter odpadů (například skořápky z vajec, schránky mořských živočichů), používají se jednorázové plastové obaly, které se vkládají do odpadních nádob.

### **Vybavení skladů, skladování potravin a produktů**

**Sklady potravin** musí svou kapacitou umožňovat skladování potravin a produktů podle jejich charakteru a skladovacích podmínek stanovených výrobcem nebo zvláštním právním předpisem. Sklady, skladovací prostory, včetně chladicích a mrazicích zařízení pro potraviny, které by mohly nepříznivě smyslově nebo mikrobiologicky ovlivnit jiné potraviny, musí být odděleny. Příklady potravin, které mohou nevhodně mikrobiologicky ovlivnit ostatní potraviny: syrové maso včetně drůbeže, ryby, zvěřina, vejce, nečištěná zelenina a brambory. Další příklady potravin, které mohou nevhodně smyslově ovlivnit ostatní potraviny: koření, ryby, některé uzené výrobky, aromatické sýry. Jedná se o využití např. prostorového oddělení, používání krytých účelových skladovacích přepravek či krabic, nádob s víky nebo poklicemi, vhodného balení výrobků do fólií, okamžité uzavírání obalů s nespotřebovanými surovinami po odběru jejich částí apod. Konkrétní podmínky skladování potravin určuje výrobce ( např. značení na obalech ), případně jsou stanoveny příslušnými prováděcími vyhláškami zákona č. 110 / 1997 Sb., ve znění pozdějších předpisů.

Sklady potravin a produktů včetně chladicích a mrazicích zařízení musí být vybaveny zařízením k jejich uložení (například regály, rohože, závěsná zařízení). Chladicí a mrazicí zařízení musí být vybavena měřicím zařízením pro kontrolu fyzikálních faktorů zejména teploty prostředí, ve kterém jsou produkty a potraviny skladovány. **Teploměry** musí být umístěny v prostoru s nejvyšší teplotou tak, aby byla zřetelně viditelná naměřená teplota.

Odděleně od potravin, produktů a mimo výrobní prostory se skladují vratné obaly, inventář, čisté prádlo, použité prádlo, čisticí prostředky a další materiál. Jedná se o tzv. **pomocné sklady**. Jiným vhodným řešením pro oddělené ukládání vyjmenovaných předmětů mohou být např. vestavěné skříně.

### Výrobní a konzumační prostory

**Výrobní a konzumační prostory** provozovny musí být vybaveny tak, aby jejich zařízení odpovídala provozované činnosti a používaným technologickým postupům. Rozmístění vybavení a zařízení provozovny musí umožnit odpovídající údržbu a čištění, usnadnit správné hygienické a výrobní postupy a provádění kontroly (například teploty).

**Strojně technologické zařízení** a předměty se kterými přicházejí potraviny do styku musí být konstruovány takovým způsobem a z takových materiálů, aby riziko kontaminace potravin bylo sníženo na minimum. Uvedené vybavení musí být zhotoveno ze zdravotně nezávadných materiálů v souladu s předpisy, které se na ně vztahují. Pracovní plochy, nástroje, nádobí, náčiní, manipulační a přepravní obaly a další prostředky, které přicházejí do přímého styku s potravinami a produkty, nesmí být poškozené, musí být funkčně vyhovující a vyrobené z materiálů určených pro styk s potravinami a produkty. Hygienické požadavky na výrobky určené pro styk s potravinami a pokrmy stanovuje vyhláška č. 38/2001 Sb., v platném znění. Jako důkaz o tom, lze požadovat u výrobce nebo dodavatele prohlášení podle čl. 16 Nařízení Evropského Parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004, o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami. Drobné, zejména plastové výrobky jsou označovány mezinárodním symbolem pohárku a vidličky, který je zároveň ujištěním, že se jedná o výrobek vhodný pro přímý styk s potravinou.

Pro výrobu zchlazených a zmrazených produktů se provozovna může vybavit **zařízením určeným k rychlému zchlazování nebo zmrazování**. Rychlé zchlazování a zmrazování představuje rychlé snížení teploty důležité z hlediska zachování zdravotní nezávadnosti i výživové hodnoty hotových pokrmů. Rychlé překonání „kritického rozmezí teplot“ eliminuje růst nežádoucích mikroorganismů a omezuje ztráty nutričně významných látek .

Pracovní a úložné plochy, pracovní náčiní, nádobí a pomůcky musí být odděleny podle charakteru potravin nebo činností tak, aby v kterékoliv fázi přípravy, výroby a uvádění produktů do oběhu nedocházelo ke křížové kontaminaci potravin a pokrmů a k negativnímu ovlivňování jejich zdravotní nezávadnosti. Z hygienického hlediska lze obecně rozdělit prostředí provozoven na nečistou část (neочиštěné suroviny, použité stolní nádobí, nečisté pracovní plochy i nářadí apod.) a čistou, kde se vyskytují např. jen čisté, hygienicky nezávadné předměty, zdravotně nezávadné potraviny a pokrmy, čisté nádobí apod. Při provozu nesmí docházet ke křížení. **Křížením** se rozumí překrývání současně prováděných čistých a nečistých provozních činností (postupů, úkonů apod.) – přímý nebo nepřímý kontakt např. prostřednictvím osob, předmětů a zejména provozního zařízení, společné skladování, zpracovávání potravin a pokrmů, které se mohou navzájem nepříznivě ovlivňovat apod. Jsou-li nežádoucí mikroorganismy přeneseny z místa kde se původně vyskytovaly a následně pomnožily např. nečistě suroviny, nečisté předměty a plochy, použité stolní nádobí apod. na nekontaminované např. zdravotně nezávadné potraviny, pokrmy nebo čisté pracovní plochy, nářadí apod. hovoří se o křížové kontaminaci.

Pracoviště, kde se manipuluje s nebalenými potravinami a produkty nebo kde dochází ke znečištění rukou, musí být vybaveno **umyvadlem** s tekoucí pitnou studenou a teplou vodou, prostředky na mytí rukou a jejich hygienické osoušení. Nejlepším způsobem zajištění uvedeného požadavku je vybavení umyvadla dávkovačem prostředku na mytí rukou s náplní a ručníky pro jednorázové použití nebo osoušečem rukou. Na pracovištích, kde dochází k epidemiologicky významnému znečištění rukou osob, například v přípravných syrového

**KRAJSKÁ HYGIENICKÁ STANICE  
STŘEDOČESKÉHO KRAJE**

masa, ryb, drůbeže a vajec se doporučuje instalace umyvadla s mísicí baterií bez ručního ovládání uzavírání tekoucí vody.

Kde to technologické účely, popřípadě jiné činnosti vyžadují, musí být instalovány **dřezy** nebo jiná vhodná zařízení s přívodem tekoucí teplé vody a studené pitné vody a odkanalizováním. Je nepřípustné k umývání potravin či dalším technologickým činnostem používat umývadla.