

## **Užitečná příručka ke stažení na internetu**

Víte, jaké jsou základní, bezpodmínečné hygienické požadavky, které musí splňovat poskytovatel stravovací služby, co se rozumí správnou výrobní a hygienickou praxí a jak se vypořádat se systémem kritických bodů? Na tyto otázky Vám odpoví na internetu dosud stále bezplatně dostupná příručka **Zásady správné výrobní a hygienické praxe ve stravovacích službách**. Na jejím vzniku se podílela řada odborníků, vedoucím autorského kolektivu byl prof. Ing. Z. Voldřich. Na vydání stále aktuální dvoudílné publikace (1. vydání v roce 2006, 2. v roce 2007) má zásluhu Národní informační středisko pro podporu jakosti a Svaz obchodu a cestovního ruchu. Text této příručky nenahrazuje platné obecně závazné právní předpisy, ale podle doporučení hlavního hygienika ČR pomůže k orientaci v legislativě ES i její praktické aplikaci při zavádění principů správné praxe. Příručka svou skladbou odpovídá základním požadavkům na příručky správné praxe, jak jsou zpracovány pro výrobu různých skupin potravin i zahraničním příručkám, se kterými měl autor těchto řádek možnost se seznámit. Pomůcka, na kterou znovu upozorňujeme, upřesňuje a vysvětluje některé požadavky uvedené v Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 o hygieně potravin, která jsou uvedena v jeho příloze II. „Všeobecné požadavky pro všechny provozovatele potravinářských podniků“.

Příručka je rozdělena na 2 samostatné části, kde v první části nacházejí čtenáři v 10 kapitolách přehled zdravotních nebezpečí z potravin i vysvětlení použitých pojmů a definic. Kromě základních požadavků evropské a české legislativy mohou pomoci i zde uvedené návody jak zavést nebo i zlepšit postupy založené na principech HACCP v různých typech provozoven poskytujících stravovací služby. Zavedení těchto postupů se stalo pro všechny provozovatele povinné. V současné době má však ještě řada provozovatelů vypracovány vlastní často příliš složité dokumenty, které jsou pro personál nesrozumitelné, nejsou používány a neslouží svému účelu.

Druhá část příručky slouží jako praktický návod k zavedení a plnění požadavků platných předpisů. Formou otázek a odpovědí srozumitelně vysvětluje principy HACCP. Podává návod, jak zhodnotit současný hygienický stav celého provozu a přijímat opatření k odstranění případných nedostatků a jejich příčin.

Texty obou dílů příručky jsou obsáhlým zdrojem odborných informací o způsobech předcházení rizik při výrobě pokrmů a také jsou názornou pomůckou

při kontrole, jak jsou v provozovně splněny základní hygienické požadavky. **Základní, bezpodmínečně nutné požadavky** uvedené v Nařízení ES č.852/2004 musí být vždy splněny, aby mohlo být poskytování stravovacích služeb realizováno. Je skutečností, že právě tato kritéria jsou ve školních jídelnách vždy přednostně kontrolovány pracovníky státního zdravotního dozoru (krajských hygienických stanic). V ostatních typech gastronomických provozoven provádějí stejně zaměřené kontroly pracovníci Státní zemědělské a potravinářské inspekce.

Naprostá většina gastronomických provozoven má v současnosti zaveden v různé podobě systém kritických bodů. Příručka může být i v těchto zařízeních využitelná pro nutné pravidelné posouzení, zda je systém založený na zásadách správné praxe používán a udržován (roční vnitřní audit). Pokud není k dispozici externí kvalifikovaný auditor, doporučuji využít alespoň kontrolní dotazník. Dotazník „SEBEHODNOCENÍ“ považuji i dnes, téměř po 10 letech, za velmi užitečný. Pokud je pravdivě vyplněn, může být podkladem k nápravným opatřením při odstraňování zjištěných nedostatků. Tento dotazník je umístěn ve II. dílu příručky na str. 55 (2.vydání), bývá rovněž obsažen jako samostatný soubor na internetu ve složce Formuláře.

**Druhé aktualizované vydání příručky** je volně dostupné ke stažení např. na webových stránkách Svazu obchodu a cestovního ruchu ČR (<http://www.socr.cz/clanek/clanek-2769/>).

Ot.