

## Požadavky hygienické služby na zabezpečení předváděcích akcí

1. Každá akce, při které bude prováděna příprava nebo výroba jídel pro degustaci veřejnosti bude vystavovatelem nahlášena na Krajskou hygienickou stanici Jihomoravského kraje, oddělení hygieny výživy, Jeřábkova 4, 602 00 Brno.  
Telefon: 545 113 093, 545 113 042, fax: 545 575 425  
e-mail: [jitka.docekalova@khsbrno.cz](mailto:jitka.docekalova@khsbrno.cz) a [hv@khsbrno.cz](mailto:hv@khsbrno.cz)
2. Podmínky pro provozování činností epidemiologicky závažných, mezi které patří provozování stravovacích služeb, jsou upraveny Nařízením Evropského parlamentu a Rady č. 852/2004, o hygieně potravin a zákonem č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví (zejména § 21, 23 a 24, ust. § 19 a 20) a jeho prováděcími předpisy (vyhl. č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných), ve znění pozdějších předpisů. Příslušné požadavky vyplývají z ustanovení těchto předpisů podle rozsahu provozované činnosti. Dodržování požadavků pro uvedenou činnost kontrolují pracovníci hygienických stanic při provozu.
3. V souvislosti se zajišťováním degustací upozorňují zejména na níže uvedené požadavky:
  - a) Všechny osoby státního občanství ČR manipulující s potravinami musí mít v průběhu degustace uložen na stánku zdravotní průkaz. V případě vystavovatelů z jiných zemí než ČR musí mít všechny osoby manipulující s potravinami zdravotní atest z domovské země, vylučující bacilonosičství břišního tyfu, paratyfu a hnisavých onemocnění.
  - b) Vystavovatel je povinen zabezpečit zázemí stánku v souladu s Nařízením Evropského parlamentu a Rady č. 852/2004, o hygieně potravin a vyhl. č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, ve znění pozdějších předpisů.
  - c) Při balení potravin se smí používat pouze bezpečné potraviny a obaly a materiály, které budou v souladu s vyhl. č. 38/2001 Sb., o hygienických požadavcích na výrobky určené pro styk s potravinami a pokrmy, ve znění pozdějších předpisů.
  - d) Na stánku budou k dispozici doklady o původu zboží.
  - e) Pracovníci manipulující s požívatinami budou v průběhu akce používat pouze jim vyhrazená WC (vybavená předsíňkou s umyvadlem s tekoucí teplou a studenou vodou, prostředky na mytí rukou a hygienické osušení) a budou mít k dispozici šatnu nebo jiný vhodný prostor k odkládání občanského oděvu v rámci provozovny.
  - f) Je nutno zabezpečit skladování, přepravu a teplotní podmínky surovin, tak jak je deklarováno výrobcem.
  - g) Nádoby na odpad musí být uzavíratelné a vyrobené z materiálu umožňující sanitaci. Pokud nelze vytvořit podmínky pro sanitaci, používají se jednorázové plastové obaly.
  - h) Pokud není k dispozici umývárna stolního nádobí, musí být použity nevratné obaly a příbory.
  - i) Ve stánku, v němž se bude manipulovat s nebalenými potravinami, bude k dispozici tekoucí teplá a studená voda (zásobník), tekutý mycí prostředek a jednorázové papírové ručníky.

Upozorňujeme dále na povinnost značení alergenů přítomných v nabízených produktech. Seznam alergenů je publikovaný ve směrnici 2000/89 ES od 13. 12. 2014 směrnici 1169/2011 EU.