

Hygiena osobní _ TER_R1A

Zásady osobní hygieny

Pracovníci v potravinářství musí bezpodmínečně dodržovat všechny zásady osobní hygieny, která je zásadním předpokladem zabezpečení zdravotní nezávadnosti potravin při jejich výrobě, zpracování, přepravě, skladování, vystavování, prodeji i jakékoli manipulaci s nimi.

Pro zabezpečení osobní hygieny je nezbytné zajistit dostatečné množství zdravotně nezávadné tekoucí teplé i studené pitné vody, vhodné mycí, čistící, případně i dezinfekční přípravky (dávkovač s tekutým mýdlem, zásobník na jednorázové ručníky nebo elektrický osoušeč a odpovídající baterie (požadovaný typ je dán legislativním předpisem – pro prodejny platí baterie bez ručního a pažního ovládání uzavírání tekoucí vody v předsíních záchodů a v úsecích pro úpravu a prodej nebalených potravin s nároky na nízkou teplotu).

Pracovníci jsou povinni používat ochranné pracovní pomůcky. V průběhu práce s potravinami je nutné pravidelně si umývat ruce v tekoucí teplé vodě s použitím mýdla. Umývání rukou je třeba provádět před každým zahájením práce, po každém znečištění rukou, při přechodu z jednoho druhu činnosti na jinou, zvláště z méně čisté práce na čistší. Naprostou samozřejmostí je důkladné umytí rukou po každém použití záchodu, po manipulaci s odpady. Pro osušení se používají ručníky na jedno použití, popřípadě elektrický osoušeč rukou.

Pracovník má za povinnost zajištění péče o ruce , nehty na rukou ostříhané na krátko, čisté, bez lakování, na rukou se nesmí nosit ozdobné předměty, před příchodem na pracoviště odkládáme všechny prstýnky, náramky i hodinky. Při manipulaci s potravinou nebalenou určenou k přímé spotřebě používáme podávací náčiní nebo rukavice na jedno použití.

Během vlastní práce v kontaktu s potravinou nesmí pracovníci provádět žádné toaletní či hygienické úkony, jako např. česání vlasů, stříhání nehtů apod. Nesmí také při jakékoli manipulaci s potravinou smrkat a kýchat. V případě potřeby používá kapesník papírový na jedno použití a ochranné prostředky (ústní rouška). Hygienickým zásadám také odporuje slinění prstů a foukání do obalového materiálu. Pracovníci musí nosit čisté osobní ochranné prostředky odpovídající charakteru činnosti. Při jakékoli manipulaci s potravinou musí mít pracovníci čistý pracovní oděv a vhodnou pracovní obuv. Při výrobě potravin a pokrmů je pracovní oděv doplněn účelnou pokrývkou hlavy. Pracovní oděv je udržován v čistotě a je vyměňován dle potřeby v průběhu směny. Při pracovní činnosti vyžadující vysoký stupeň čistoty nebo při vyšším riziku kontaminace , pracovník opět používá jednorázové ochranné rukavice a ústní roušku.

Pracovník nesmí opouštět provozovnu v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a v pracovní obuvi. Pracovník má k dispozici šatny určené pro ukládání použitého pracovního oděvu a občanského oděvu na místo k tomu vyčleněné, pracovní oděv a občanský oděv je ukládán odděleně . Pokud se pracovník řízne nebo poraní, musí okamžitě ukončit práci s potravinou. Až do doby ošetření a přiložení obvazu nesmí zacházet s potravinou. Obvaz na poraněném místě musí být nepropustný pro vodu a musí být pevně připevněn. Barva obvazu nesmí být nápadná, musí být světlé barvy. Pracovníci vždy o úrazu musí informovat vedení prodejny.

Pracovníci musí mít k dispozici odpovídající hygienické zařízení (provozní WC s předsíňkou, která je opatřena umyvadlem s odpovídající baterií, dávkovačem tekutého mýdla, jednorázovými ručníky a věšákem na zavěšení pracovního pláště, který zde pracovník zavěšuje před použitím WC). Při manipulaci s potravinami je zakázáno jíst, pít, kouřit a žvýkat, v zázemí prodejny se nesmí volně pohybovat cizí osoby a zvířata (psi, kočky apod.)