



PARDUBICKÝ KRAJ

Krajský úřad
odbor školství

METODICKÝ MATERIÁL ODBORU ŠKOLSTVÍ KRAJSKÉHO ÚŘADU PARDUBICKÉHO KRAJE

DOPORUČENÍ PRO ZAŘÍZENÍ ŠKOLNÍHO STRAVOVÁNÍ PŘI UVOLŇOVÁNÍ OPATŘENÍ V SOUVISLOSTI S VÝSKYTEM COVID 19

METODICKÝ MATERIÁL		MMošKrÚPk/1/2020			
Platnost od	6. 5. 2020	Účinnost od	6. 5. 2020	Platnost do	31. 8. 2020
Závaznost	Doporučení pro školské příspěvkové organizace zřízené Pardubickým krajem				
Zpracoval	Ing. Bc. Vladimír Štefančík	Dne	6. 5. 2020	Podpis	Štefančík v.r.
Schválil	Mgr. Martin Kiss	Dne	6. 5. 2020	Podpis	Kiss v.r.
Nabytím účinnosti tohoto metodického materiálu se ruší:				-	

OBSAH

ÚVOD	3
1 PERSONÁL ZAŘÍZENÍ ŠKOLNÍHO STRAVOVÁNÍ	4
2 STRÁVNÍCI ZAŘÍZENÍ ŠKOLNÍHO STRAVOVÁNÍ.....	5
3 SORTIMENT ZAŘÍZENÍ ŠKOLNÍHO STRAVOVÁNÍ.....	6
4 PROVOZ ZAŘÍZENÍ ŠKOLNÍHO STRAVOVÁNÍ.....	7
4.1 Příjem potravin.....	7
4.2 Skladování potravin.....	8
4.3 Vyskladnění potravin	8
4.4 Příprava potravin a výroba pokrmů.....	8
4.5 Výdej a expedice pokrmů.....	9
4.6 Mytí nádobí a obalů.....	11
5 SANITACE	11
6 DOKUMENTACE ZAŘÍZENÍ ŠKOLNÍHO STRAVOVÁNÍ	11
6.1 HACCP.....	11
6.2 Vnitřní řád školní jídelny	11
6.3 Sanitační řád školní jídelny	12
ZÁVĚR.....	13
SEZNAM POUŽITÝCH INFORMAČNÍCH ZDROJŮ.....	14
Tištěné zdroje:	14
Elektronické zdroje:	14
SEZNAM TABULEK A OBRÁZKŮ.....	15
Seznam tabulek	15
Seznam obrázků	15
SEZNAM ZKRATEK.....	16
SEZNAM PŘÍLOH	17

ÚVOD

- (1)** Metodický materiál „Doporučení pro zařízení školního stravování při uvolňování opatření v souvislosti s výskytem COVID-19“ byl zpracován odborem školství Krajského úřadu Pardubického kraje.
- (2)** Cílem je poskytnout zařízením školního stravování základní informace a postup při uvolňování přijatých krizových opatření ve vyhlášeném nouzovém stavu v souvislosti s výskytem koronaviru¹.
- (3)** Nový typ koronaviru nese obecně označení SARS-CoV-2 a způsobuje onemocnění zvané COVID-19.
- (4)** Vzhledem k doposud známým způsobům, kterými se šíří koronavirus, tj. kapénkovou nákazou, osobním kontaktem s nemocným nebo prostřednictvím povrchů, kterých se nemocný dotýkal, odbor školství Krajského úřadu Pardubického kraje doporučuje školským příspěvkovým organizacím zřízeným Pardubickým krajem přijmout a zavést opatření tohoto metodického materiálu.
- (5)** Metodický materiál konkretizuje příslušná ustanovení vnitřní normy KrÚ Pk² při vzniku mimořádných událostí a krizových situací, jejichž závažnost, rozsah a očekávané dopady ve správním obvodu Pk vyžadují zvláštní činnost. Platnost uvedené vnitřní normy KrÚ Pk metodickým materiálem není nijak dotčena.
- (6)** Metodický materiál upřesňuje postup školských příspěvkových organizací zřizovaných Pk při řešení mimořádných událostí a krizových situací ve vztahu k přenesené působnosti³.
- (7)** Z důvodů sjednocení aplikace právních předpisů v oblasti krizového řízení, resp. při řešení krizových situací, v oblasti školství a vnitřních norem KrÚ Pk je vhodné, aby metodický materiál používali vedoucí zařízení školního stravování⁴ školských příspěvkových organizací zřízených Pk.
- (8)** Příloha č. 1 metodického materiálu obsahuje obecně platný návod a doporučení hygieny⁵ podle Světové zdravotnické organizace⁶, jak si správně mýt ruce a jak dezinfikovat ruce. Příloha je zpracovaná podle původních dokumentů.
- (9)** Příloha č. 2 metodického materiálu obsahuje návrh možného dezinfekčního programu pro využití v zařízeních školního stravování u školských příspěvkových organizacích zřizovaných KrÚ Pk.
- (10)** Příloha č. 3 metodického materiálu obsahuje obecně platnou dávkovací tabulku pro přípravu potřebné koncentrace pracovních roztoků.

¹ Koronavirus. Co to je? Označení koronavirus se používá pro jakýkoli virus patřící do podčeledi Coronaviridae. Jde o souhrnné označení pro dvě podčeledi virů, které způsobují onemocnění u lidí i zvířat, a to s různým stupněm závažnosti. Coronavirus disease 2019, zkráceně COVID-19, je označení pro infekci způsobenou specifickým virem SARS-CoV-2 (Severe Acute Respiratory Syndrome – Corona Virus = virus způsobující závažný akutní respirační syndrom), který se poprvé objevil koncem roku 2019 ve Wuhuanu v Číně. Název je odvozen od charakteristického uspořádání povrchových struktur lipidového (tukového) obalu virů do tvaru sluneční korony.

² VN/3/2017 Mimořádné události a krizové situace, Část III. Činnost úřadu při řešení mimořádných událostí a krizových situací, Čl. 3 Specifické úkoly odborů, odst. 12.

³ Zejména zákon č. 240/2000 Sb., o krizovém řízení, ve znění pozdějších předpisů a zákon č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů.

⁴ Vyhláška č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů, § 3 odst. 1. Typy zařízení školního stravování jsou – školní jídelna (ŠJ), školní jídelna – vývařovna (ŠJ-Vy) a školní jídelna – výdejna (ŠJ-V) a §§ 2, 3, 4, 5, 6 a 7.

⁵ Pro potřeby metodického materiálu je míněno – Krajská hygienická stanice – KHS – orgán ochrany veřejného zdraví.

⁶ WHO – World Health Organization – Světová zdravotnická organizace.

(11) Příloha č. 4 metodického materiálu obsahuje nejčastější otázky a odpovědi týkající se onemocnění COVID-19 a bezpečnosti potravin obecně.

(12) Příloha č. 5 metodického materiálu obsahuje základní pojmy.

1 PERSONÁL ZAŘÍZENÍ ŠKOLNÍHO STRAVOVÁNÍ

(1) Metodický materiál je primárně určen pro ochranu personálu⁷ zařízení školního stravování školských příspěvkových organizací zřizovaných Pk.

(2) Platnost obecně právních předpisů a vnitřních norem školských příspěvkových organizací zřizovaných Pk ve vztahu k personálu není tímto metodickým materiálem nijak dotčena.

(3) Níže uvedená doporučení pro personál školní jídelny jsou doporučení nad rámec běžných činností a souvisí s uvolňováním přijatých krizových opatření ve vyhlášeném nouzovém stavu v souvislosti s výskytem koronaviru. Nejedná se však o úplný přehled všech doporučení vydaných příslušnými orgány.

(4) Do zařízení školního stravování⁸ zabezpečte vstup pouze zdravým zaměstnancům, nevykazujících žádné příznaky onemocnění⁹.

(5) Pokud to podmínky daného zařízení školního stravování umožňují, doporučuje se v souvislosti s výrobou a produkcí omezeného sortimentu hotových jídel výrobu pokrmů zajišťovat s nižším počtem personálu rozděleného minimálně do dvou skupin.

(6) V rámci stravovacího provozu je doporučeno dodržovat vzájemné rozestupy a zamezit slučování pracovních činností více osob najednou.

(7) Zaměstnanci musí dodržovat vysokou úroveň osobní hygieny:

- trvale nosit ochrannou roušku¹⁰ příp. doplněk – ochranné brýle nebo ochranný štít
- ochranné pomůcky udržovat v čistotě a zajistit jejich včasnou výměnu v průběhu směny, a to zejména v případě poškození, znečištění nebo opotřebení
- zamezit kontaktu holé ruky s potravinou nebo pokrmem
- v dostatečné míře používat jednorázové rukavice a pracovní náčini
- dodržovat hygienické mytí rukou vč. následné dezinfekce, viz. Příloha č. 1 [Jak si správně mýt a dezinfikovat ruce](#)
- u všech umývadel stravovacího provozu zabezpečit po celou provozní dobu individuální prostředky k mytí a osoušení rukou – tekuté mýdlo, papírové ručníky a dezinfekci s virucidní účinností, viz. Příloha č. 2 [Dezinfekční program](#)
- nosit pouze čistý a funkční pracovní oděv a pracovní obuv
- mít dostatečnou zásobu pracovního oblečení k včasné výměně v průběhu pracovní doby

⁷ Zaměstnanec zařízení školního stravování školské příspěvkové organizace zřizované Pardubickým krajem, u kterého vyplývá pracovní právní vztah platnou pracovní smlouvou, dohodou o provedené práci nebo dohodou o provedení činnosti.

⁸ Zařízení školního stravování – školní jídelna = stravovací provoz.

⁹ Mezi základní příznaky onemocnění patří: zvýšená teplota až horečka, kašel, únava, bolesti svalů, nechutenství a potíže s dýcháním (pouze u některých pacientů vede k rozvoji virového zápalu plic, který může vyústit až v selhání dýchání).

¹⁰ Jak správně používat ochrannou roušku či respirátor? Obecné pokyny k používání roušek a respirátorů: před a po manipulaci s rouškou či respirátorem si vždy dezinfikujte ruce nebo si je umyjte mýdlem a vodou, zakryjte si jimi nos a ústa a ujistěte se, že mezi vaším obličejem a okrajem roušky či respirátoru nejsou žádné mezery, během nošení se ochranných pomůcek nedokýtejte, pokud jsou vlhké, vyměňte je za nové, sundávejte je zezadu, tj. tahem za šňůrky, nikoliv tahem za masku. Látková rouška: v případě látkových roušek mějte na výměnu cca 4 kusy na den, po použití ji vyperte při vysokých teplotách – nad 60 °C, po uschnutí ji vždy vyžehlete. Papírová jednorázová rouška: znovu ji nepoužívejte, po použití ji dejte do sáčku a ten pak vyhoďte do uzavřeného koše. Respirátor: respirátor obvykle po 4 hodinách ztrácí účinnost, respirátor s výdechovým ventilem je doporučeno nosit s rouškou přes něj.

- používat jednorázové zástěry při činnostech epidemiologicky rizikových, např. hrubá příprava zeleniny, vytloukání vajec, příprava syrového masa, při přechodu z nečisté práce na čistou apod.
- při výrobě pokrmů používat pokrývku hlavy
- neopouštět stravovací provoz v pracovním oděvu a pracovní obuvi
- v šatnách zaměstnanců zajistit oddělené ukládání pracovního a civilního oděvu

(8) Vedoucím školních jídelen je doporučeno proškolit personál o nastavených zvýšených hygienických povinnostech a přijatých opatřeních před opětovným zahájením výroby¹¹. O této skutečnosti vyhotovit písemný záznam.

(9) Vedoucí školních jídelen musí vyžadovat od všech zaměstnanců dodržování stanovených zvýšených hygienických podmínek vč. kontroly dodržování těchto nastavených pravidel a zabezpečit podmínky pro jejich dodržování. Eliminovat rizika vedoucí k přenosu a šíření nákazy.

(10) Vedoucí školní jídelny cestou svého nadřízeného zabezpečí dostatečné vybavení ochrannými pomůckami (ochranné jednorázové roušky, jednorázové rukavice, jednorázové zástěry, popřípadě ochranný štít nebo ochranné brýle při výdeji pokrmů), dostatečné vybavení osobními ochrannými pracovními prostředky¹² (pokrývka hlavy, pracovní oděv a pracovní obuv) a dezinfekčními prostředky pro všechny zaměstnance školní jídelny a celý provoz zařízení školního stravování.

(11) Vedoucí školní jídelny zajistí dostatečné zásoby ochranných pomůcek na základě propočtu jejich denní spotřeby včetně nastavení pravidelného doplňování a zabezpečení včasného zásobování u dodavatelů.

(12) Pravidelné připomínání „nových pravidel“ a rizik každý den před zahájením a v průběhu činnosti školní jídelny, dokud se „nevryjou pod kůži“. Eliminovat „přemíru nadšení z možnosti pracovat“, které by mohlo vést k poškození vlastního či cizího zdraví.

(13) Viditelná upozornění pro zaměstnance podporující zvýšenou hygienu rukou a fyzické distancování mezi jednotlivými pracovníky a především strážníky¹³.

2 STRÁVNÍCI ZAŘÍZENÍ ŠKOLNÍHO STRAVOVÁNÍ

(1) Metodický materiál je primárně určen pro ochranu strážníků¹⁴ zařízení školního stravování školských příspěvkových organizací zřizovaných Pk.

(2) Platnost obecně právních předpisů a vnitřních norem školských příspěvkových organizací zřizovaných Pk ve vztahu k strážníkům není tímto metodickým materiálem nijak dotčena.

(3) Níže uvedená doporučení pro strážníky školní jídelny jsou doporučeními nad rámec běžných činností a souvisí s uvolňováním přijatých krizových opatření ve vyhlášeném

¹¹ Vedoucí školní jídelny provede poučení personálu s vyhotovením zápisu. Poučení provést o zvýšené osobní hygieně, zvýšených zásadách provozní hygieny a zvýšení správné výrobní hygienické praxe.

¹² Dle ustanovení zákona č. 262/2006 Sb., zákoník práce, § 104 a dle Nařízení vlády č. 495/2001, Sb., kterým se stanoví rozsah a bližší podmínky poskytování osobních ochranných pracovních prostředků, mycích, čistících a dezinfekčních prostředků.

¹³ Prevence přenosu onemocnění. Jak se přenáší? Koronavirus se šíří z člověka na člověka podobně jako chřipka – kapénkovou infekcí.

Zasahuje nejčastěji sliznice horních a dolních cest dýchacích a oční spojivky. Přenáší se kašláním či smrkáním, během rozhovoru, líbáním či dotykem infikovaného povrchu. Vzdálenost přenosu až 2 metry. Dodržujte proto bezpečný odstup od ostatních. Pozor! Nakazit se můžete od člověka, který má příznaky, i od toho, který je zatím nemá.

¹⁴ Strážníci definovaní v § 1 odst. 1 vyhlášky č. 107/2005 Sb., o školním stravování, strážníci definovaní v § 3 odst. 3 vyhlášky č. 84/2005 Sb., o nákladech na závodní stravování a ostatní pravidelně se stravující – cizí strážníci, je-li doplňková činnost povolena zřizovatelem ve zřizovací listině.

nouzovém stavu v souvislosti s výskytem koronaviru. Nejedná se však o úplný přehled všech doporučení vydaných příslušnými orgány.

(4) Zajistit možnosti dezinfekce rukou pro strávnicky u vstupu do školní jídelny.

(5) Vhodnou formou dle konkrétních podmínek snížit počet strávnicků¹³ v jednom časovém intervalu v odbytové části školní jídelny u výdejní linky a v užších částech prodloužením výdejní doby, změnou či úpravou časového harmonogramu výdeje podle organizačních jednotek (třídy, školy – MŠ, ZŠ, SŠ a zaměstnanci), omezením počtu vstupujících strávnicků, dodržováním odstupů min. 2 m, snížením počtu výdejních pozic jednotlivých druhů pokrmů i za cenu menší nabídky pokrmů a změnou prostorového uspořádání jídelny.

(6) Vhodnou formou dle konkrétních podmínek snížit počet strávnicků¹³ čekajících před školní jídelnou prodloužením výdejní doby, změnou či úpravou časového harmonogramu výdeje podle organizačních jednotek (třídy, školy – MŠ, ZŠ, SŠ a zaměstnanci), upozorněním na dodržování odstupů v řadě min. 2 m apod.

(7) Přihlášky a odhlášky stravy v rámci objednávkového systému školní jídelny přednostně přijímat elektronicky.

(8) Prokázání odběru stravy upřednostňovat bezkontaktním způsobem čipy a kartami.

(9) Úhradu úplaty¹⁵ za školní stravovací služby a úhradu za závodní stravování přijímat přednostně bezhotovostním platebním stykem.

3 SORTIMENT ZAŘÍZENÍ ŠKOLNÍHO STRAVOVÁNÍ

(1) Metodický materiál doporučuje provést změnu v nabízeném sortimentu zařízení školního stravování školských příspěvkových organizací zřizovaných Pk.

(2) Platnost obecně právních předpisů a vnitřních norem školských příspěvkových organizací zřizovaných Pk ve vztahu k sortimentu není tímto metodickým materiálem nijak dotčena.

(3) Níže uvedená doporučení pro sortiment školní jídelny jsou doporučeními nad rámec a souvisí s uvolňováním přijatých krizových opatření ve vyhlášeném nouzovém stavu v souvislosti s výskytem koronaviru. Nejedná se však o úplný přehled všech doporučení vydaných příslušnými orgány.

(4) Po dobu mimořádných opatření a s ohledem na zajištění rozsáhlejších hygienických povinností je doporučeno omezit nabízený sortiment/rozsah služeb školního stravování¹⁶, a to na jedno kompletní menu skládající se z jednoho druhu polévky a jednoho druhu hlavního teplého pokrmu.

(5) Dle místních podmínek a množství strávnicků je možné uplatnit jednu ze tří variant¹⁷:

- školní stravování – teplé kompletní menu
- školní stravování – studené obědové balíčky
- po dohodě vedení školy s rodiči si žáci mohou přinést vlastní stravu namísto oběda¹⁸

¹⁵ Vyhláška č. 107/2005 Sb., o školním stravování, § 5 odst. 1 až 5.

¹⁶ Vyhláška č. 107/2005 Sb., o školním stravování, § 4 odst. 1 až 9.

¹⁷ MŠMT. *Ochrana zdraví a provoz středních škol a konzervatoří pro období přípravy na maturitní a závěrečnou zkoušku a absolutorium v konzervatoři v období do konce školního roku 2019/2020. Rámcová pravidla pro poskytování školního stravování v zařízení školního stravování.* 2020. str. 4.

¹⁸ Tato varianta není povolena pro mateřské školy.

4 PROVOZ ZAŘÍZENÍ ŠKOLNÍHO STRAVOVÁNÍ

- (1) Provádět zvýšenou provozní hygienu v celém provozu zařízení školního stravování. Provádět důkladnou dezinfekci prostor, pracovišť a používaného náčiní. Dbát na doporučení výrobce dezinfekce, dodržovat předepsané návody k použití, koncentraci dezinfekčních prostředků a dobu expozice, aby dezinfekce byla účinná. Používat dezinfekci s plně virucidním účinkem.
- (2) Ve všech prostorách zařízení školního stravování zajistit dostupnost nádob na likvidaci odpadů bezpečným způsobem – vyjímatelné jednorázové pytle.
- (3) O zpřísněných podmínkách úklidu a dezinfekce v prostorách zařízení školního stravování provést řádné poučení úklidového personálu.
- (4) Zabránit křížení provozu na vstupu do provozovny s ostatními zaměstnanci školy.
- (5) Metodický materiál je primárně zaměřen na příjem potravin, skladování potravin, vyskladnění potravin, přípravu potravin a výrobu pokrmů, výdej a expedici pokrmů a mytí nádobí a obalů v zařízeních školního stravování školských příspěvkových organizací zřizovaných Pk v době trvání nouzového stavu a epidemiologického rizika šíření nákazy¹⁹.
- (6) Platnost obecně právních předpisů a vnitřních norem školských příspěvkových organizací zřizovaných Pk ve vztahu k příjmu potravin, skladování potravin, vyskladnění potravin, přípravě potravin a výrobě pokrmů, výdeji a expedici pokrmů a mytí nádobí a obalů není tímto metodickým materiálem nijak dotčena.
- (7) Níže uvedená doporučení pro příjem potravin, skladování potravin, vyskladnění potravin, přípravu potravin a výrobu pokrmů, výdej a expedici pokrmů a mytí nádobí a obalů ve školní jídelně jsou doporučení nad rámec a souvisí s uvolňováním přijatých krizových opatření ve vyhlášeném nouzovém stavu v souvislosti s výskytem koronaviru. Nejedná se však o úplný přehled všech doporučení vydaných příslušnými orgány.

4.1 Příjem potravin

- (1) Veškeré potraviny do školních jídelen odebírat od prověřených a spolehlivých dodavatelů.
- (2) Doporučeno preferovat balené potraviny před nebalenými.
- (3) Při příjmu potravin a ostatního nepotravinového sortimentu zamezit vstupu dodavatelů do prostoru školního stravovacího provozu. Přejímku zboží provádět na příjmové rampě případně zboží převážít na váze bez přítomnosti dodavatele.
- (4) Vratné přepravní obaly vracet ihned dodavateli, neshromažďovat je ve školním stravovacím provozu příp. ukládat do skladu vratných obalů před jejich odvezením. Doporučeno používat k přeskladnění potravin vlastní obaly, které jsou sanitovány v rámci svého provozu.
- (5) Transportní obaly primárně likvidovat vyhozením do odpadů, příp. ukládat do určených prostor před jejich následnou likvidací. Transportní obaly v žádném případě nevnášet do čisté výroby. Vybalování potravin z vnějších přepravních obalů provádět před vstupem do čisté výroby. Potraviny vnášet do čisté výroby buď vybalené, nebo v primárních čistých obalech.

¹⁹ Za účelem prevence nebezpečí vzniku a rozšíření onemocnění COVID-19 způsobené novým koronavirem SARS-CoV-2.

4.2 Skladování potravin

- (1) Zajistit ve skladech stejnou úroveň obalového materiálu.
- (2) Potraviny v centrálních skladech, kde nejsou žádné potraviny načatém/otevřeném balení (částečně spotřebované), je možné ukládat v kartonových obalech.
- (3) Dbát, aby žádné potraviny nebyly pokládány přímo na podlahu a aby ve skladech byla zajištěna sourodost potravin.
- (4) Zajistit ve skladech stejnou úroveň obalového materiálu. Pokud bude ve skladu uložena potravin v načatém/otevřeném balení (částečně spotřebovaná) nebo produkt vlastní výroby, vždy zajistit, aby ve skladu nebyly uloženy potraviny v původních transportních obalech.

4.3 Vyskladnění potravin

- (1) Vnější přepravní obaly, kartony apod. nevnašejte do čisté výroby.
- (2) Vybíjení potravin z vnějších přepravních obalů provádějte před vstupem do výroby.
- (3) Potraviny vnašejte dále do výroby buď vybalené a ve vlastních provozních nádobách nebo v primárních čistých obalech, které při transportu byly chráněny ještě sekundárním obalem, např. kartonem, igelitem apod.
- (4) Kartony likvidujte vyhozením do odpadu, zabraňte shromažďování v provozu.

4.4 Příprava potravin a výroba pokrmů

- (1) Před zahájením přípravy potravin a výroby pokrmů je doporučeno provoz po delší odstávce připravit. V praxi to znamená provést úklid a dezinfekci veškerých výrobních prostor, pracovních úseků, technologie, pracovního náčiní atd.
- (2) Při přípravě potravin a výrobě zdravotně nezávadných pokrmů dodržujte vámi nastavenou správnou výrobní praxi a systém HACCP²⁰. Pokud je praxe odlišná od zpracovaného plánu systému HACCP, je doporučeno plán HACCP dodatkem upravit, aby odpovídal reálné situaci v provozu.
- (3) Zajistěte správné a účinné fungování vzduchotechniky a pravidelné výměny vzduchu ve všech prostorách stravovacího provozu.
- (4) Přípravu stravy zabezpečovat v kompletním pracovním oblečení včetně pokrývky hlavy, navíc s ochrannou rouškou, ochrannými brýlemi nebo štítem, jednorázovou zástěrou a jednorázovými rukavicemi.
- (5) Při přípravě stravy se snažit neslučovat pracovní činnost více osob najednou, dodržovat přiměřenou vzdálenost osob v úsecích s dodržováním bezpečnostních předpisů pro práci v kuchyni – zvedání, přenos, přesun břemen apod.
- (6) Pravidelně provádět úklid pracovního úseku po skončení jednotlivých operací s možností dezinfekce pracovních ploch, pomůcek, náčiní, madel gastrozařízení, klik a dalších míst, kterých se zaměstnanci nejčastěji dotýkají, včetně sociálních zařízení, a to dezinfekčními prostředky s plně virucidním účinkem.

²⁰ HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Point – Systém analýzy rizika a stanovení kritických kontrolních bodů, dle vyhlášky č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, nařízení EP a RES 852/2004 Sb., o hygieně potravin.

4.5 Výdej a expedice pokrmů

Stravování ve školní jídelně

(1) Při vstupu strážníků do školní jídelny zajistit možnost mytí a dezinfekci rukou. Zajistit utírání rukou do jednorázových ručníků.

(2) Zamezit odkládání civilního oděvu strážníků na židle a stoly.

(3) Dle místních podmínek a množství strážníků je možné uplatnit jednu ze tří variant²¹:

- školní stravování – výdej teplého kompletního menu
- školní stravování – výdej studených obědových balíčků
- po dohodě vedení školy s rodiči si žáci mohou přinést vlastní stravu namísto oběda

(4) Výdej pokrmů ve školní jídelně provádět za dodržení zvýšených hygienických podmínek:

- výdej pokrmů zabezpečovat řádně poučeným personálem v čistém a kompletním pracovním oblečení včetně pokrývky hlavy, ochranné roušky, jednorázových rukavic, ochranného štítu nebo ochranných brýlí, jednorázové zástěry a vhodného náčiní
- školní stravovací provoz zabezpečí kompletní výdej menu nebo obědových balíčků poučeným personálem ve výdejním místě včetně produktů ze samoobslužného výdeje (saláty, kompoty, moučníky, kusové ovoce, příbory, popřípadě nápoje)
- na nezbytně nutnou dobu²² zrušit samoobslužný výdej (saláty, kompoty, moučníky, kusové ovoce, příbory, popřípadě nápoje)
- nutnost dodržení rozestupů strážníků při výdeji pokrmů a v rámci konzumačního místa
- ochrannou roušku odkládá strážník pouze při samotné konzumaci jídla a pití, a to do vlastního sáčku²³
- stravování ve školní jídelně přizpůsobit omezené kapacitě skupiny 15 strážníků
- ve školní jídelně se při výdeji nesmí potkávat strážníci z různých skupin, dále je nutné zajistit rozestupy mezi jednotlivými skupinami
- dozorem ve školní jídelně zabezpečit rozfázování výdeje pokrmů tak, aby bylo zabráněno shlukování strážníků, zabezpečit dodržení rozestupů (možnost zavedení a používání podlahových značek uvnitř školní jídelny) a omezeného pohybu po školní jídelně
- upravit časový harmonogram pro školní skupiny, pokud nebude výdej stravy probíhat jiným způsobem než u výdejních okének
- pokrmy vydávané v režimu školního stravování v první den neplánované nepřítomnosti vydávat pouze do jednorázových potravinových obalů – lze akceptovat výdej na talíř a rodič nebo zákonný zástupce si pokrm sám přendá do vlastní nádoby
- striktně dodržet oddělenou manipulaci s použitým stolním nádobím včetně personálního zajištění od ostatních činností
- nadále dodržovat se zvýšenou měrou běžná hygienická pravidla

(5) Minimalizovat donášku vlastních dietních pokrmů. Doporučuje se, aby rodiče nosili doma připravené dietní pokrmy do školní jídelny až v době oběda, kdy se pokrm bez předešlého skladování ve školní jídelně regeneruje v MW troubě v rámci úseku výdeje. Při této manipulaci používejte jednorázové rukavice a dodržte následnou dezinfekci MW trouby a použitého náčiní.

²¹ MŠMT. *Ochrana zdraví a provoz středních škol a konzervatoří pro období přípravy na maturitní a závěrečnou zkoušku a absolutorium v konzervatoři v období do konce školního roku 2019/2020*. Rámcová pravidla pro poskytování školního stravování v zařízení školního stravování. 2020. str. 4.

²² Nezbytně nutná doba pro potřeby tohoto metodického materiálu je do konce školního roku 2019/2020 – do 31. 8. 2020.

²³ Vhodným způsobem upozornit strážníky školní jídelny a zákonné zástupce dětí a žáků na tuto skutečnost předem, před příchodem do školní jídelny, např. cedulkami či piktogramy na nástěnkách při vstupu do školní jídelny, v blízkosti výdeje stravy a umožnit dodatečné poskytnutí sáčku těm, co jej nebudou mít s sebou.

(6) Na nezbytně nutnou dobu²¹ zrušit výdej pokrmů ve školní jídelně v režimu závodního stravování a v režimu doplňkové činnosti – cizí strážníci do vlastních přinesených nádob a preferovat výdej pokrmů do jednorázových potravinových obalů.

(7) Pokud je školní jídelnou zabezpečováno závodní stravování zaměstnanců školy nebo školského zařízení, doporučuje se výdej důsledně časově oddělit od školního stravování²⁴.

(8) Pokud je školní jídelnou zabezpečována doplňková činnost – stravování pro cizí strážníky, doporučuje se na nezbytně nutnou dobu²¹ zrušit výdej pro cizí strážníky tam, kde nejsou k dispozici samostatné, stavebně oddělené výdeje pokrmů nebo tuto doplňkovou činnost realizovat pouze v režimu „okénko přes ulici“ či termoporty s výdejem mimo zařízení školního stravování.

(9) Při plnění, kompletaci a převozu stravy ve víceporcových termonádobách, termoboxech, termoportech, várnících apod., zajistit manipulaci mimo samotnou varnu v určených prostorách s možností pravidelné a důkladné sanitace těchto obalů k expedici pokrmů, a to vždy před jejich plněním.

(10) Mateřské školy na nezbytně nutnou dobu²¹ zruší podávání společného nebo samoobslužného výdeje přesnídávek, svačin, kusového ovoce a zeleniny samotnými dětmi (mazání chleba a pečiva, výběr ovoce a zeleniny ze společné mísy na stole, prostírání stolu dětmi, postupný odběr pokrmu dle chuti a času dítěte). Zařízení školního stravování zabezpečí kompletní servis formou výdeje ze strany personálu školního stravovacího provozu.

Stravování mimo školní jídelnu

(1) Variantu stravování mimo školní jídelnu v prostorách výuky a vzdělávání skupin řešit dle konkrétních místních podmínek cestou orgánu ochrany veřejného zdraví²⁵. Tuto variantu zavést vedením školy při nemožnosti znovuzavedení stravování ve školní jídelně a pouze na nezbytně nutnou dobu²¹.

(2) Při variantě stravování mimo školní jídelnu v prostorách výuky a vzdělávání skupin se doporučuje preferovat výdej pokrmů ve školní jídelně formou „okénko přes ulici“ s výdejem mimo zařízení školního stravování do jednorázových potravinových obalů včetně použití jednorázových příborů. Výdej probíhá cestou pedagogů jednotlivých skupin.

(3) Dle místních podmínek a množství strážníků je možné uplatnit jednu ze tří variant²⁶:

- školní stravování – výdej teplého kompletního menu
- školní stravování – výdej studených obědových balíčků
- po dohodě vedení školy s rodiči si žáci mohou přinést vlastní stravu namísto oběda

(4) Výdej pokrmů provádět za dodržení zvýšených hygienických podmínek.

(5) Pokud je školní jídelnou zabezpečováno závodní stravování zaměstnanců školy nebo školského zařízení a doplňková činnost – stravování pro cizí strážníky, výdej stravy pro závodní stravování a pro doplňkovou činnost – stravování pro cizí strážníky realizovat v režimu „okénko přes ulici“ či termoporty s výdejem mimo zařízení školního stravování.

²⁴ Vyhláška č. 107/2005 Sb., o školním stravování, § 3 odst. 7.

²⁵ Pro potřeby tohoto metodického materiálu míněno Krajská hygienická stanice Pardubického kraje se sídlem v Pardubicích a její územní pracoviště Chrudim, Svitavy a Ústí nad Orlicí

²⁶ MŠMT. *Ochrana zdraví a provoz středních škol a konzervatoří pro období přípravy na maturitní a závěrečnou zkoušku a absolutorium v konzervatoři v období do konce školního roku 2019/2020. Rámcová pravidla pro poskytování školního stravování v zařízení školního stravování.* 2020. str. 4.

4.6 Mytí nádobí a obalů

(1) K mytí stolního nádobí ve školní jídelně používejte automatické myčky. K mytí provozního nádobí a pracovního náčiní ve školní jídelně používejte myčky, pokud je školní jídelna má k dispozici, příp. dbejte na důkladné ruční mytí.

(2) Veškeré přepravní obaly určené k expedici je nutné před jejich plněním a kompletací umýt v rámci školního stravovacího provozu.

5 SANITACE

(1) Pravidelně provádějte sanitaci provozu dle sanitačního plánu či jiného vlastního dokumentu. Úklid a dezinfekci navyšte zejména na rizikových místech, např. hygienická zařízení, kliky, manipulační náčiní, výdejní a konzumační prostory a veškerá pracoviště po skončení pracovních činností.

(2) Provádějte průběžnou výměnu úklidových pomůcek, hadrů, houbiček apod.

(3) Používejte vhodné mycí a dezinfekční prostředky. Dezinfekční prostředky s plně virucidním účinkem. Dodržujte předepsané ředění dezinfekčních prostředků a aplikační časy vč. důkladného oplachu u oplachových prostředků.

(4) Provádějte obměnu úklidových a především dezinfekčních prostředků. Strídejte dezinfekční prostředky s různými druhy deklarovaných účinných látek a s plně virucidním účinkem působení.

6 DOKUMENTACE ZAŘÍZENÍ ŠKOLNÍHO STRAVOVÁNÍ

6.1 HACCP²⁰

(1) Při zavedení jednotlivých opatření a doporučení pro zařízení školního stravování při uvolňování opatření v souvislosti s výskytem COVID-19, se doporučuje doplnit a aktualizovat stávající systémy HACCP²⁰ stravovacích provozů včetně výdejen pokrmů.

(2) Při přípravě potravin a výrobě zdravotně nezávadných pokrmů dodržujte vámi nastavenou správnou výrobní praxi a systém HACCP²⁰. Pokud je praxe odlišná od zpracovaného plánu systému HACCP²⁰, je doporučeno plán HACCP²⁰ dodatkem upravit, aby odpovídal reálné situaci v provozu.

(3) Úpravu zpracovaného plánu systému HACCP²⁰ zařízení školního stravování, nebo vytvoření jeho dodatku, zabezpečit svépomocí nebo cestou externího subjektu – zpracovatele systému HACCP²⁰.

6.2 Vnitřní řád školní jídelny

(1) Při zavedení jednotlivých opatření a doporučení pro zařízení školního stravování při uvolňování opatření v souvislosti s výskytem COVID-19, se doporučuje doplnit a aktualizovat stávající vnitřní řád školní jídelny²⁷.

²⁷ Vnitřní řád školní jídelny dle zákona č. 561/2004 Sb., školský zákon, § 30, odst. 1 písm. a), b), c) a d), a odst. 3.

(2) Úprava či doplnění kapitoly podle písm. a) – podrobnosti k výkonu práv a povinností dětí, žáků, studentů a jejich zákonných zástupců ve školní jídelně a podrobnosti o pravidlech vzájemných vztahů se zaměstnanci ve školní jídelně, např. upravený rozsah stravovacích služeb, upravené podmínky přihlášení a odhlášení stravy, upravený způsob placení stravného, informace o jídelním lístku, upravené podmínky dietního stravování, úprava podmínek vstupu do školní jídelny (skupiny, rozestupy) apod., či další skutečně přijatá opatření.

(3) Úprava či doplnění kapitoly podle písm. b) – provoz a vnitřní režim školní jídelny, např. úprava výdejní doby pro skupiny strávníků školní jídelny a pro školní stravování, závodní stravování a doplňkovou činnost – stravování cizích strávníků apod., či další skutečně přijatá opatření.

(4) Úprava či doplnění kapitoly podle písm. c) – podmínky zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví dětí, žáků nebo studentů a jejich ochrany před sociálně patologickými jevy a před projevy diskriminace, nepřátelství nebo násilí, např. úprava a zvýšení dodržování hygienických zásad apod., či další skutečně přijatá opatření.

(5) Úprava či doplnění kapitoly podle písm. d) – podmínky zacházení s majetkem školní jídelny ze strany dětí, žáků a studentů, např. upravené podmínky odkládání věcí apod., či další skutečně přijatá opatření.

(6) Úpravu zpracovaného vnitřního řádu školní jídelny, nebo vytvoření jeho dodatku, zabezpečit svépomocí nebo cestou externího subjektu.

6.3 Sanitační řád školní jídelny

(1) Při zavedení jednotlivých opatření a doporučení pro zařízení školního stravování při uvolňování opatření v souvislosti s výskytem COVID-19, se doporučuje doplnit a aktualizovat stávající sanitační řád školní jídelny.

(2) Úprava či doplnění kapitoly „základní pravidla dodržování správné hygienické praxe“ např. upravené nastavení postupů správné hygienické praxe či používaných čistících a dezinfekčních prostředků apod., či další skutečně provedené změny.

(3) Úprava či doplnění kapitoly „seznam čistících a dezinfekčních prostředků“ např. upravený a doplněný seznam čistících a dezinfekčních prostředků apod., či další skutečně provedené změny.

(4) Úprava či doplnění kapitoly „hygienický program“ např. upravený průběžný či denní úklid, periodický či týdenní úklid, velký úklid apod., či další skutečně provedené změny.

(5) Úprava či doplnění kapitoly „sanitační plán“ např. upravené činnosti mytí a dezinfekce rukou, umývadlo, teploměry vpichové a závěsné, podlahy, pracovní plochy, dřezy, výlevky, pracovní náčiní, pracovní a výrobní zařízení, gastrotechnologie, chladicí zařízení, mrazicí zařízení, policový a regálový systém, skřínky, parapety, vypínač, kliky, dveře, topení – co, kdy, čím, aplikace a odpovědnost apod., či další skutečně provedené změny.

(6) Úprava či doplnění kapitoly „školení, pracovní odpovědnosti a personální zajištění“ např. mimořádné školení zaměstnanců, doplnění pracovních odpovědností apod., či další skutečně provedené změny.

(7) Úprava či doplnění kapitoly „bezpečnostní a jiná opatření a bezpečnostní listy“ např. doplnění bezpečnostními listy k novým čistícím a dezinfekčním prostředkům, úprava pravidel pro manipulaci s jimi apod., či další skutečně provedené změny.

(8) Úprava či doplnění kapitoly „záznamová dokumentace a interní kontrola“ např. pečlivé doplnění dokumentace, důsledná kontrola vedoucí školní jídelny apod., či další skutečně provedené změny.

(9) Úpravu zpracovaného sanitačního řádu školní jídelny či jiného vlastního vnitřního dokumentu školní jídelny, nebo vytvoření jeho dodatku, zabezpečit svépomocí nebo cestou externího subjektu – zpracovatele sanitačního řádu školní jídelny.

ZÁVĚR

(1) Veškerou činnost provádějte v souladu s legislativními předpisy a aktuálními opatřeními vydanými kompetentními vládními a resortními orgány a příslušnými orgány ochrany veřejného zdraví.

(2) V případě potřeby se obraťte na odbor školství Krajského úřadu Pardubického kraje na e-mail vladimir.stefancik@pardubickykraj.cz anebo na telefonní číslo +420 466 026 214.

(3) Tento metodický materiál vznikl za laskavého přispění Mgr. Šárky Novákové, odbor školství Krajského úřadu Pardubického kraje – oblast krizového řízení, Aleny Stejskalové, DiS, společnost HYGIENA NA TALÍŘI – oblast hygieny a Olgy Johanidesové – metodičky školního stravování na odboru školství, mládeže a tělovýchovy Krajského úřadu Kraje Vysočina – oblast školního stravování.

SEZNAM POUŽITÝCH INFORMAČNÍCH ZDROJŮ

Tištěné zdroje:

ČESKO. Zákon č. 240/2000 Sb., o krizovém řízení a o změně některých zákonů (krizový zákon). In: *Sbírka zákonů České republiky*. 2010, částka 149, s. 5602–5616. Dostupný také z: aplikace.mvcr.cz/sbirka-zakonu/ViewFile.aspx?type=z&id=21411

ČESKO. Zákon č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon). In: *Sbírka zákonů České republiky*. 2004, částka 190, s. 10262–10324. Dostupný také z:

<https://aplikace.mvcr.cz/sbirka-zakonu/ViewFile.aspx?type=c&id=4494>

ČESKO. Vyhláška č. 107/2005 Sb., o školním stravování. In: *Sbírka zákonů České republiky*. 2005, částka 34, s. 1114–1120. Dostupný také z:

<https://aplikace.mvcr.cz/sbirka-zakonu/ViewFile.aspx?type=c&id=4632>

PARDUBICKÝ KRAJ. Krajský úřad. Instrukce ředitele. Mimořádné události a krizové situace. Vnitřní norma VN/3/2017. In: *Dokumenty Krajského úřadu Pardubického kraje*. 2017, s. 19. Dostupný také z:

http://pu.pardubickykraj.cz/dokumenty/smernice_normy/Dokumenty/Forms/InstrukcePrikazy.aspx

Elektronické zdroje:

EVROPSKÁ KOMISE: *COVID-19 a bezpečnost potravin. Otázky a odpovědi*, 8. 4. 2020.

https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety_crisis_covid19_qandas_cs.pdf

MŠMT. *Ochrana zdraví a provoz středních škol a konzervatoří pro období přípravy na maturitní závěrečnou zkoušku a absolutorium v konzervatoři v období do konce školního roku 2019/2020*. Praha. 30. 4. 2020. 9 s. <http://www.msmt.cz/soubor-hygienickych-pokynu-pro-ms-zs-a-ss>

MŠMT. *Ochrana zdraví a provoz základních škol v období do konce školního roku 2019/2020*. Praha. 30. 4. 2020. 10 s. <http://www.msmt.cz/soubor-hygienickych-pokynu-pro-ms-zs-a-ss>

MŠMT. *Provoz mateřských škol v období do konce školního roku 2019/2020*. Praha. 30. 4. 2020. 5 s. <http://www.msmt.cz/soubor-hygienickych-pokynu-pro-ms-zs-a-ss>

LOONO. *Coronavirus. Ověřené informace a doporučení*. 9. 4. 2020. 35 s.

<https://www.loono.cz/koronavirus>

<http://www.psp.cz>

<http://www.vlada.cz>

<http://www.mvcr.cz>

<http://www.mzcr.cz>

<http://www.msmt.cz>

<http://www.khspce.cz>

SEZNAM TABULEK A OBRÁZKŮ

Seznam tabulek

Tabulka č. 1: Dezinfekční program.....	20
Tabulka č. 2: Aktivní (účinné) látky a jejich antimikrobní účinek	22
Tabulka č. 3: Dávkovací tabulka.....	24

Seznam obrázků

Obrázek č. 1: Jak si správně mýt ruce	18
Obrázek č. 2: Jak dezinfikovat ruce	19

SEZNAM ZKRATEK

DVV	německá norma pro testování virů
EN	evropská norma
HACCP	Hazard Analysis and Crytical Control Point – Systém analýzy rizika a stanovení kritických kontrolních bodů
KHS	Krajská hygienická stanice
KrÚ	krajský úřad
MM	metodický materiál
Pk	Pardubický kraj
RKI	německá norma pro testování virů
ŠJ	školní jídelna
ŠJ-V	školní jídelna – výdejna
ŠJ-Vy	školní jídelna – vývařovna
VZP	Všeobecná zdravotní pojišťovna
WHO	World Health Organization – Světová zdravotnická organizace

SEZNAM PŘÍLOH

Příloha č. 1: **Jak si správně mýt a deinfikovat ruce**

Příloha č. 2: **Dezinfekční program**

Příloha č. 3: **Dávkovací tabulka**

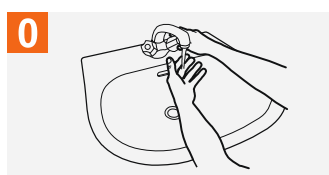
Příloha č. 4: **COVID 19 a bezpečnost potravin – otázky a odpovědi**

Příloha č. 5: **Základní pojmy**

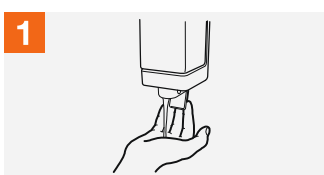
Jak si správně mýt ruce

Doporučený postup hygieny podle Světové zdravotnické organizace

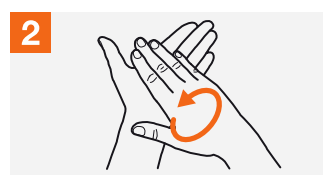
 Celkem procedura mytí trvá 40 – 60 sekund



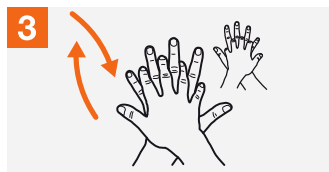
Ruce navlhčete.



Vytlačte dostatek mýdla na pokrytí celého povrchu rukou.



Třete ruce dlaněmi k sobě, mýdlo tím napěníte.



Pravá ruka otírá hřbet levé ruky s propletenými prsty (a naopak).



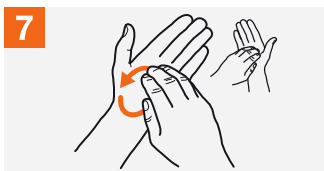
Dlaně o sebe, s propletenými prsty.



Prsty zaklesnuté, hřbet prstů třeme o dlaň druhé ruky.



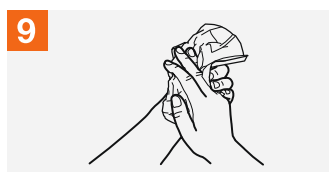
Levý palec třete celou sevřenou dlaní pravé ruky, poté pravý palec stejné otřete levou dlaní.



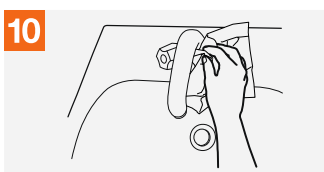
Všech pět prstů pravé ruky dejte k sobě a rotačními pohyby na obě strany je třete o levou dlaň, to samé naopak.



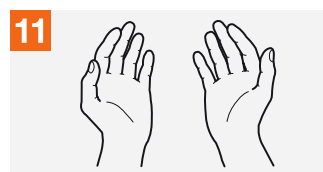
Opláchněte ruce vodou.



Usušte ruce důkladně, nejlépe jednorázovým ručníkem.



Zastavte vodu, aniž byste se kohoutku dotýkali rukou.



Vaše ruce jsou nyní čisté.

Zpracováno podle původního dokumentu: How to Handrub?, Geneva: World Health Organization (WHO); 2009, Licence: CC BY-NC-SA 3.0 IGO; Přeložil a graficky upravil: Pavel Kasík, Technet.cz, 2020. Tento materiál je ilustrační a nemá nahrazovat odbornou nebo zdravotnickou instrukci.

²⁸ Zdroj: VZP. 2020.

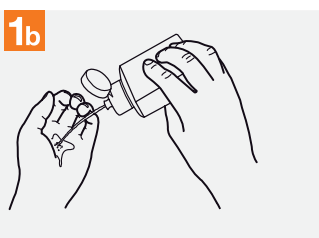
Jak dezinfikovat ruce

Doporučený postup hygieny podle Světové zdravotnické organizace

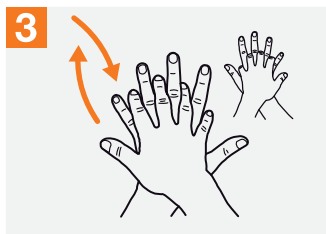
 Celkem procedura dezinfekce trvá **20 – 30 sekund**



Aplikujte dezinfekční prostředek tak, aby množství stačilo na celé dlaně.



Třete ruce dlaněmi k sobě.



Pravá ruka otírá hřbet levé ruky s propletenými prsty (a naopak).



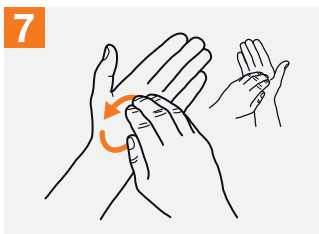
Dlaně o sebe, s propletenými prsty.



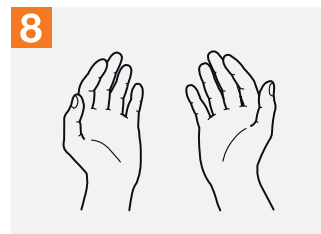
Prsty zaklesnuté, hřbet prstů třeme o dlaň druhé ruky.



Levý palec třete celou sevřenou dlaní pravé ruky, poté pravý palec stejně otřete levou dlaní.



Všech pět prstů pravé ruky dejte k sobě a rotačními pohyby na obě strany je třete o levou dlaň, to samé naopak.



Po zaschnutí jsou vaše ruce čisté.

Zpracováno podle původního dokumentu: How to Handrub?, Geneva: World Health Organization (WHO); 2009. Licence: CC BY-NC-SA 3.0 IGO. Přeložil a graficky upravil: Pavel Kasík, Technet.cz, 2020. Tento materiál je ilustrační a nemá nahrazovat odbornou nebo zdravotnickou instruktáž.

Příloha č. 2

DEZINFEKČNÍ PROGRAM

Příklad vybraných virucidních dezinfekčních prostředků do dezinfekčního programu pro zařízení školního stravování²⁹

	Oblast použití	Dezinfekční prostředek	Spektrum účinnosti	Použití	Účinná látka
kůže a ruce	hygienická dezinfekce rukou	ANIOSGEL 85 NPC	ABTMV	Gel, hypoalergenní, nelepí	Ethanol
		DESDERMAN Pure Gel	ABMV	Gel	Ethanol
		DESDERMAN Care	ABTMV	Oplach	Alkohol
		DESMANOL	ABTMV	Oplach	Alkohol
		CHIRODERM	ABTMV	Oplach, sprej	Alkohol, KAS
		ISOLDA Medispenser	ABTMV	Tekuté mýdlo	Alkohol, KAS
	dezinfekce kůže	MANOX	ABV	Tekuté mýdlo	Alkohol
		MIKANO KAS	ABV	Tekuté mýdlo	KAS
	mytí rukou	PROMANUM Pure	ABTMV		
		PROSAVON Scrub	AB(O+)	Tekuté mýdlo	Chlor, KAS
	péče o pokožku	SEPTODERM	ABTMV	Oplach, gel, sprej	Alkohol, KAS
		SKINMAN Scrub	AB	Tekuté mýdlo	Triclosan (fenol)
		SKINMAN Soft	AB	Tekuté mýdlo	Alkohol
		SKINSEPT G	ABV	Tekuté mýdlo	Alkohol
		SKINSEPT F	ABV	Tekuté mýdlo	Alkohol, aktivní kyslík
		SOFTA-MAN Acute	ABTMV		
sanitární zařízení	WC	STERIDIN Scrub	ABTMV	Tekuté mýdlo	Alkohol, amin
		STERILIUM	ABTMV	Oplach	Alkohol
		BADEX	ABTMV		Chlor
	výlevky	DEOCHLOR	ABTMV	Tablety	Chlor
		disiCLEAN Universal	ABMV		KAS
	umyvadla	CHLORAMIX DT	ABTMV	Tablety	Chlor
		CHLORAMIN T	ABTMV	Tablety	Chlor
	obklady	KRYSTAL Sanan Klasik	ABTMV		
		SADEPO	ABMV		Chlor
plochy	podlahy	SAVO PRIM	ABTMV		Chlor
		SURFALYSE SF	ABV		Aldehydy, KAS
	stěny	BACTINYL sil	ABTMV		Kysličník, KAS
		BAKTISURF DDC	ABTMV		Alkohol, KAS
	dveře	BANN KAZ	ABTV		Aminy, KAS
		BATIST sanibad	ABTV		Chlor
		BAXIOL sid	ABTV		Alkohol, KAS
		DESAM extra	ABTMV		Aminy, KAS

²⁹ **Zdroj:** vlastní zpracování podle: Krajská hygienická stanice Moravskoslezského kraje se sídlem v Ostravě. *Účinnost dezinfekčních přípravků (DP) na koronavirus*. 2020. 2 str., a Střední průmyslová škola chemická Pardubice. *Dezinfekční program – návrh pro školy*. 2020. 4 s.

	Oblast použití	Dezinfekční prostředek	Spektrum účinnosti	Použití	Účinná látka
plochy	podlahy	DESAM GK	ABTMV		Glyoxal, KAS
		DESAM OX	ABTMV		KAS, aktivní kyslík
		DESI SPUR	ABTMV		KAS, kyselina peroctová
		DESPREJ	ABTMV		Alkohol, KAS
		DESPREJ senzitiv	ABTMV		Aminy, KAS
		DIKONTIT	ABTMV		Chlor
		DISMOZON plus	ABTMV		
		DOSANIN	ABTMV		Alkohol, KAS
		GUTTAR	ABTMV		Alkohol, KAS
		HEXAQUART XL	ABTMV		
		CHIROX	ABTMV		Aktivní kyslík (H ₂ O ₂)
		CHLORAMIN T	ABTMV		Chlor
	stěny	CHLORAMIX D	ABTMV	Tablety	Chlor
		CHLORAMIX DT	ABTMV	Tablety	Chlor
		INCIDIN extra N	ABTMV		Aminy, KAS
		INCIDIN plus	ABTMV		Aminy
	dveře	INCIDIN PRO	ABTMV		Alkohol, aminy, KAS
		INCIDIN oxydes	ABTMV		Aktivní kyslík, KAS
		KRYSTAL sanan klasik	ABMV		Chlor
		MEDICARIN	ABTMV	Tablety	Chlor
		MELISEPTOL foam pure	ABTMV		
		MELISEPTOL Rapid	ABTMV		
		MELSEPT SF	ABTMV		
		MIKASEPT KAS	ABV		KAS
		MIKROZID senzitive liquid	ABTMV		
		SADEPO	ABMV		Chlor
		SANICID D.D.I.	ABV		Stabilní kysličníky, KAS
		SAVO	ABTMV		Chlor
		STERIDIN multi	ABTMV		Alkohol, KAS
		SURFALYSE SF	ABV		Aldehydy, KAS

Vysvětlivky	A	baktericidní účinek dezinfekčního prostředku
	B	virucidní účinek dezinfekčního prostředku
	(B)	inaktivačně virucidní účinek dezinfekčního prostředku
	C	sporicidní účinek dezinfekčního prostředku
	T	tuberkulocidní účinek dezinfekčního prostředku
	M	mykobakteriální účinek dezinfekčního prostředku
	V	fungicidní účinek dezinfekčního prostředku

Před použitím dezinfekčních prostředků si vždy pečlivě přečtěte informace na etiketě, bezpečnostním listu daného přípravku a respektujte bezpečnostní upozornění a výstražné symboly.

Dezinfekční roztoky se vždy připravují těsně před jejich použitím. Koncentráty se ředí vodou o pokojové teplotě s tím, že vždy se přidává dezinfekční prostředek do vody, nikoliv opačně. Alkoholové dezinfekční prostředky se aplikují přímo na suché povrchy. Velmi znečištěné plochy se před dezinfekcí mechanicky očistí.

Pravidla dezinfekce

- I. U silně znečištěných ploch a předmětů je třeba nejprve mechanicky odstranit nános špíny. Poté teprve dezinfikovat.
- II. K dezinfekci se volí takové dezinfekční přípravky a postupy, které nepoškozují dezinfikovaný materiál.
- III. K zabránění vzniku mikrobiální selekce, případně rezistence vůči dlouhodobě používanému přípravku se střídají dezinfekční přípravky s různými aktivními látkami. Doporučuje se střídát 1krát za měsíc, maximálně 1krát za 3 měsíce.
- IV. Při práci s dezinfekčními prostředky se dodržují zásady ochrany zdraví a bezpečnosti při práci a používají se osobní ochranné pomůcky. Pracovníci jsou poučeni o zásadách první pomoci.
- V. Předměty, které přicházejí do styku s potravinami, se musejí po dezinfekci důkladně opláchnout pitnou vodou.
- VI. Pro dezinfekci místnosti lze využít i fyzikální dezinfekci – UV záření (253,7 nm – 264 nm).

Aktivní (účinné) látky a jejich antimikrobní účinek³⁰

(I)	Bakterie (A)		Viry (B)		Bakteriální spóry (T)	Mykobakterie (M)	Plísně (V)
	G+	G-	O+	O-			
Deriváty chloru (Cl)							
Kyselina peroctová (O)							
Halogeny (Cl)							
Alkoholy (O)							
Formaldehyd, aldehydy (O)							
Glutaraldehyd (O)							
Glyoxal (O)							
KAS Kvarterní amoniové soli							
Deriváty fenolu							
Aminy							
Deriváty quandininu							

	Vysoká účinnost
	Nižší účinnost
	Neúčinné

Bakterie – usmrcení vegetativních forem bakterií a mikroskopických kvasinkových hub

- grampozitivní bakterie G+
- gramnegativní bakterie G-

Viry – smrtelný účinek na široké spektrum virů

- obalené viry O+
- neobalené viry O-

Bakteriální spóry – inaktivace bakteriálních spór

Mykobakterie – usmrcení mykobakterií

Plísně – smrtelný účinek na mikroskopické vláknité houby

Účinnost dezinfekčních prostředků na KORONAVIRUS

Rozlišujeme tři kategorie virucidní účinnosti u přípravků pro dezinfekci rukou a ploch:

- virucidní aktivita – deklarovaná účinnost vůči všem virům, obaleným i neobaleným
- omezené spektrum virucidní aktivity – deklarovaná účinnost proti všem obaleným virům a *noroviru*, *rotaviru* a *adenoviru*
- virucidní aktivita proti obaleným virům (dříve také označována jako omezená virucidní účinnost/aktivita) – deklarovaná účinnost proti všem obaleným virům

Koronavirus je obalený virus, tudíž přípravek s jakoukoliv virucidní aktivitou je účinný také na tento virus.

³⁰ **Zdroj:** vlastní zpracování podle: Střední průmyslová škola chemická Pardubice. *Desinfekční program – návrh pro školy*. 2020. 4 s.

Na etiketě přípravku by měla být uvedena účinná koncentrace dezinfekčního prostředku a čas působení neboli expozice/expoziční čas. Dále také na jaké viry byla otestována a dle jaké normy – minimálně dle EN 14476 nebo DVV/RKI.

Doporučujeme vybrat některý z přípravků firem zabývajících se výrobou dezinfekčních prostředků pro zdravotnictví, kde jsou požadavky na otestování nejpřísnější.

Příloha č. 3

DÁVKOVACÍ TABULKA

Dávkovací tabulka pro přípravu potřebné koncentrace pracovních roztoků³¹

(l)	0,25 % (ml)	0,5 % (ml)	1,0 % (ml)	1,5 % (ml)	2,0 % (ml)	3,0 % (ml)	4,0 % (ml)
1	2,5	5	10	15	20	30	40
2	5	10	20	30	40	60	80
3	7,5	15	30	45	60	90	120
4	10	20	40	60	80	120	160
5	12,5	25	50	75	100	150	200
8	20	40	80	120	160	240	320
10	25	50	100	150	200	300	400
16	40	80	160	240	320	480	640
20	50	100	200	300	400	600	800
30	75	150	300	450	600	900	1200

Upozornění: pro přípravu potřebné koncentrace pracovního roztoku přidáváme vždy dezinfekční prostředek do vody. Potřebné množství vody smícháme s uvedeným množstvím dezinfekčního prostředku, a tak získáme potřebnou koncentraci roztoku k dezinfekci.

³¹ **Zdroj:** vlastní zpracování. 2020.

Příloha č. 4

COVID 19 A BEZPEČNOST POTRAVIN³²

1 RIZIKO INFEKCE Z POTRAVIN

1.1 Jaké je riziko infekce onemocněním COVID-19 z potravinářských výrobků?

Navzdory velkému rozsahu této pandemie nebyl dosud hlášen žádný přenos onemocnění COVID-19 prostřednictvím konzumace potravin. Proto, jak uvedl Evropský úřad pro bezpečnost potravin³³, neexistuje žádný důkaz, že potraviny představují ve vztahu k onemocnění COVID-19 riziko pro veřejné zdraví. Za hlavní způsob přenosu onemocnění COVID-19 se považuje přenos z jedné osoby na druhou, zejména kapénkami z dýchacích cest, když nakažená osoba kýchá, kašle nebo vydechuje.

1.2 Mohu jako provozovatel potravinářského podniku žádat od svých dodavatelů záruky, pokud jde o onemocnění COVID-19?

Ne. Osvědčení o „neexistenci viru“ nelze odůvodnit, jelikož neexistuje žádný důkaz, že potraviny představují ve vztahu k onemocnění COVID-19 riziko pro veřejné zdraví. Jakákoli žádost o takové záruky je tudíž nepřiměřená, a proto je nepřijatelná.

1.3 Jaké je riziko nákazy onemocněním COVID-19 z obalů potravin?

Ačkoli nedávná studie³⁴ prokázala, že původce onemocnění COVID-19 (SARS-CoV-2) přetrvává v experimentálních podmínkách (např. řízená relativní vlhkost a teplota) až 24 hodin na lepence a až několik dní na tvrdých površích, jako je ocel a plasty, neexistují žádné důkazy o tom, že kontaminovaná balení, která byla vystavena různým podmínkám prostředí a různým teplotám, přenášejí infekci. Aby se však vyřešily obavy, že virus vyskytující se na kůži by mohl být schopen přenosu do dýchacího systému (například dotknutím se obličeje), osoby, které nakládají s obaly, včetně spotřebitelů, by měly dodržovat pokyny orgánů v oblasti veřejného zdraví týkající se správné hygienické praxe, včetně pravidelného a účinného mytí rukou.

2 PRODUKCE POTRAVIN

2.1 Podniká zemědělsko-potravinářské odvětví kroky k zamezení kontaminace potravin, které produkuje nebo distribuuje, tímto virem?

Produkcí potravin v EU již upravují přísná hygienická pravidla a jejich provádění podléhá úředním kontrolám. Všechny potravinářské podniky je musí uplatňovat. Hygienické kontroly, které musí provozovatelé potravinářských podniků provádět, mají zabránit kontaminaci potravin jakýmkoli patogenními původci, a proto budou mít rovněž za cíl zabránit i kontaminaci potravin virem způsobujícím onemocnění COVID-19. Pravidelná školení v potravinářských podnicích týkající se všech těchto požadavků jsou povinná, aby lidé pracující v potravinářském průmyslu věděli, jak pracovat hygienicky.

³² <https://www.bezpecnostpotravin.cz/ek-covid-19-a-bezpecnost-potravin-otazky-a-odpovedi.aspx>

³³ <https://www.efsa.europa.eu/en/news/coronavirus-no-evidence-food-source-or-transmission-route>

³⁴ <https://www.nejm.org/doi/pdf/10.1056/NEJMc2004973?articleTools=true>

U správné hygienické praxe, která se vyžaduje ve všech fázích produkce potravin, má obzvláštní význam čištění a případně dezinfekce zařízení a vybavení pro výrobu potravin mezi jednotlivými výrobními šaržemi, zamezení křížové kontaminaci mezi různými kategoriemi potravin a potravinami v různých fázích procesu (např. syrové versus vařené potraviny), osobní hygiena, jako je mytí a dezinfekce rukou, nošení rukavic a masek, pokud se vyžaduje, používání speciálních hygienických oděvů a bot, nebo požadavek zůstat doma (nechodit do práce), pokud má pracovník příznaky onemocnění.

Kromě toho by nyní měly potravinářské podniky omezit své vnější kontakty, například s dodavateli nebo nákladními automobily, na absolutně nezbytné minimum a udržovat si odstup od řidičů.

2.2 Omezení volného pohybu osob může bránit kontrolám uplatňování hygienických opatření v potravinářských podnicích. Ohrožuje to bezpečnost potravin obecně?

I když jsou úřední kontroly součástí bezpečného potravinového řetězce, stávající omezení (včetně možného odložení některých úředních kontrol na základě rizik) nejsou považována za omezení ovlivňující bezpečnost potravin, která v první řadě závisí na úsilí všech aktérů potravinového řetězce od zemědělce až ke spotřebiteli, přičemž primární odpovědnost mají provozovatelé potravinářských podniků. Bezpečnost potravin se především zajišťuje pomocí preventivních opatření (správná hygienická praxe). Provozovatelé potravinářských podniků musí prokázat, že tato preventivní opatření během produkce potravin vždy fungují a že jsou účinná, a to pomocí kontrol a testování jejich výrobního procesu a potravin (tzv. vlastní kontroly). Tyto vlastní kontroly pak zase kontrolují orgány odpovědné za bezpečnost potravin. I v případě, že by omezení volného pohybu osob mohlo ovlivnit způsob provádění úředních kontrol, nemá vliv na bezpečnost produkováných potravin.

V tomto ohledu přijala Komise nařízení³⁵ umožňující členským státům provádět kontroly způsobem, který je slučitelný s omezeními pohybu s cílem omezit šíření onemocnění COVID-19, s použitím vhodných záruk, aby bezpečnost potravin nebyla ohrožena. Tato opatření se použijí po dobu dvou měsíců a budou poté upravena na základě informací od členských států.

2.3 Co se stane, když se onemocněním COVID-19 nakazí zaměstnanec potravinářského podniku?

V potravinářském průmyslu byly zavedeny zvláštní protokoly za účelem ochrany zdraví zaměstnanců. Tato opatření doplňují obvyklé postupy v oblasti hygieny potravin a bezpečnostní postupy pro pracovníky a přizpůsobují se možnostem v praxi. Zahrnují omezení fyzického kontaktu v práci, použití plexiskla, pokud nelze dodržet odstup, zákaz kontaktu mezi řidiči nákladních automobilů a potravinářským podnikem, dostupnost většího množství prostředků k dezinfekci rukou, práci na směny s cílem zajistit, aby v podniku nebylo přítomno více pracovníků, než je nezbytně nutné, nebo pokud možno práci z domova. Na základě v současnosti platných zvláštních doporučení pro onemocnění COVID-19 musí každá osoba vykazující příznaky COVID-19 zůstat doma, aby se zabránilo šíření viru.

I v případě, kdy by lidé mohli být nakaženi, aniž jsou (ještě) nemocní (asymptomatictí nosiči viru), minimalizují stávající právní předpisy riziko, že se částice viru dostanou do styku

³⁵ Prováděcí nařízení Komise (EU) 2020/466 o dočasných opatřeních pro omezení rizik pro zdraví lidí, zvířat a rostlin a pro dobré životní podmínky zvířat během určitých závažných narušení kontrolních systémů členských států v důsledku onemocnění koronavirem (COVID-19) (Úř. věst. L 98, 31.3.2020, s. 30).

s potravinami, jelikož každá osoba pracující v prostorách, kde se manipuluje s potravinami, musí dodržovat vysoký stupeň osobní hygieny, včetně používání vhodných, čistých a v nezbytných případech ochranných oděvů, a neustále uplatňovat správnou hygienickou praxi (pravidelné mytí rukou, nepřipustnost nehygienického chování, jako je kýchání a kašel, při výrobě potravin nebo manipulaci s nimi apod.).

Máme všechny důvody se domnívat, že stávající hygienická opatření jsou proti onemocnění COVID-19 stejně účinná jako u ostatních mikrobiologických rizik³⁶. Kromě toho by potravinářské podniky měly v případě potřeby a na základě rizika zavést dodatečná hygienická opatření, především v případě, že některý zaměstnanec byl pozitivně testován na tento virus. Tato opatření spolu se skutečností, že není známo, že by potraviny byly zdrojem přenosu, poskytují jistotu ohledně bezpečnosti produkce potravin.

2.4 V důsledku problémů s distribucí by mohl nastat nedostatek dezinfekčních prostředků na ruce. Jak lze tuto situaci řešit v potravinářském podniku?

Právní předpisy EU v oblasti bezpečnosti potravin vyžadují, aby všichni provozovatelé potravinářských podniků zajistili, že zaměstnanci budou dodržovat přiměřená hygienická opatření. Patří k nim časté mytí rukou mýdlem. Pokud je nutná další dezinfekce, musí být použita podle pokynů. V případě nedostatku budou místní orgány odpovědné za bezpečnost potravin tyto otázky posuzovat případ od případu a mohou pomoci podnikům najít alternativní bezpečná řešení, aby byla bezpečnost potravin nadále zajištěna. Sem by mohlo patřit používání alternativních produktů nebo častější mytí rukou mýdlem.

2.5 Jak mohu jako provozovatel potravinářského podniku chránit své zaměstnance před nakažením?

Provozovatelé potravinářských podniků musí zaměstnance školit o tom, jak řádně používat osobní ochranné prostředky, a připomínat jim, jak důležité je dodržovat pokyny o osobní hygieně a omezení fyzického kontaktu během přestávek v práci.

3 POTRAVINY V OBCHODECH

3.1 Mohu se nakazit kvůli tomu, že s potravinami manipulovali lidé, kteří možná byli nakaženi?

Podle úřadů pro bezpečnost potravin v členských státech EU je velmi nepravděpodobné, že byste se mohli onemocněním COVID-19 nakazit prostřednictvím manipulace s potravinami. Evropský úřad pro bezpečnost potravin kromě toho uvedl, že v současné době neexistuje žádný důkaz o tom, že potraviny jsou pravděpodobným zdrojem nebo cestou přenosu tohoto viru³⁷.

V současné době nejsou k dispozici žádné informace o tom, zda se virus způsobující onemocnění COVID-19 může vyskytovat v potravinách, přežít v nich a nakazit lidi. Zároveň dodnes neexistují žádné důkazy nasvědčující tomu, že nějaká potravina byla zdrojem nebo přenašečem infekce, přičemž není pochyb o tom, že lidé, kteří jsou v současné době nemocní, byli nakaženi kontaktem s jinými nakaženými osobami.

³⁶ https://www.ecdc.europa.eu/sites/default/files/documents/Environmental-persistence-of-SARS_CoV_2-virus-Options-for-cleaning2020-03-26_0.pdf

³⁷ <https://www.efsa.europa.eu/en/news/coronavirus-no-evidence-food-source-or-transmission-route>

Teoreticky, stejně jako v případě jakékoli kontaktní plochy kontaminované nakaženou osobou, ať jde o kliku u dveří, nebo o jinou plochu, by potraviny mohly rovněž způsobit nepřímou kontaminaci tím, že se jich člověk dotkne. Proto by všichni měli dodržovat doporučení orgánů v oblasti veřejného zdraví, pokud jde o mytí rukou.

Maloobchodníci jsou si vědomi hygienických požadavků při manipulaci s potravinami. Pracovníci, kteří musí manipulovat s potravinami (například bourání masa, krájení masa nebo mléčných výrobků, čištění ryb, balení ovoce a zeleniny), nosí rukavice a často je vyměňují nebo si často myjí ruce.

Svou úlohu by měli hrát i spotřebitelé. Obecně správná hygienická praxe vyžaduje, aby zákazníci v obchodech nesahali na jiné potraviny, než které mají v úmyslu koupit, aby se zabránilo kontaminaci jakýmkoli patogenním původcem, který by se mohl vyskytovat na jejich rukou.

3.2 Jak mohu jako maloobchodník chránit sám sebe a své zákazníky před nákazou od jiných lidí v mém obchodě?

Ujistěte se, že postupy týkající se hygieny a čištění jsou aktuální, a zajistěte jejich přísné dodržování, včetně jasné komunikace o pravidlech chování spotřebitelů v oblasti hygieny. Maloobchodníkům se rovněž doporučuje, aby řídili vstupy externích dodavatelů výrobků a služeb (úklid atd.).

Vzhledem k tomu, že virus způsobující onemocnění COVID-19 je odolný zejména na hladkých inertních površích, jako jsou plasty a korozivzdorná ocel, doporučuje se maloobchodníkům tyto plochy často čistit. Jedná se například o nákupní vozíky nebo příruční scannery. Měly by se pravidelně dezinfikovat košíky. Maloobchodníci mohou rovněž vyzvat zákazníky, aby si nosili své vlastní nákupní tašky.

Jak požadovala řada orgánů, je třeba zajistit bezpečnou fyzickou vzdálenost mezi osobami podle doporučení orgánů v oblasti veřejného zdraví, například vyznačit určité odstupy na podlaze a omezit počet osob přítomných ve vašem obchodě ve stejnou dobu. Maloobchodníci také mohou spotřebitelům doporučit, aby k dodržení této vzdálenosti používali nákupní vozíky.

Je třeba vyvarovat se ochutnávek potravin pro účely propagačních kampaní.

Pokud to dodávky umožňují, mohou maloobchodníci zvážit poskytnutí dezinfekčních prostředků nebo dezinfekčních ubrousků na ruce u vchodu a/nebo dokonce distribuovat jednorázové rukavice³⁸, když se lidé v obchodech potřebují dotýkat nebalených potravin (např. ovoce nebo zeleniny). Pokud maloobchodníci poskytují hygienické prostředky, musí trvat na tom, aby je zákazníci využívali, a u jednorázových rukavic zajistit jejich vhodnou likvidaci.

Pokud je nutná osobní obsluha a není možné udržet bezpečnou vzdálenost mezi lidmi, doporučuje se umístit mezi pokladní a zákazníky (např. na pokladnách u východu) skleněné nebo plexisklové přepážky a vyzývat k placení debetní/kreditní kartou, pokud možno bezkontaktní, namísto hotovosti. Doporučuje se také pravidelná dezinfekce terminálu pro platby kartou, jakož i dopravníkového pásu u pokladny.

³⁸ Jsou-li rukavice používány správně, pomáhají rovněž chránit vaše ovoce a zeleninu před kontaminací způsobenou manipulací ze strany zákazníků. V některých členských státech je používání jednorázových rukavic u ovoce a zeleniny v supermarketu je už dlouho zavedeno a zákazníci je podporují.

4 POTRAVINY DOMA

4.1 Mohu se nakazit konzumací některých potravin?

Podle úřadů pro bezpečnost potravin v členských státech EU je velmi nepravděpodobné, že byste se mohli onemocněním COVID-19 nakazit prostřednictvím manipulace s potravinami. Evropský úřad pro bezpečnost potravin kromě toho uvedl, že v současné době neexistuje žádný důkaz o tom, že potraviny jsou pravděpodobným zdrojem nebo cestou přenosu viru způsobujícího onemocnění COVID-19³⁹.

V současné době nejsou k dispozici žádné informace o tom, zda se virus způsobující onemocnění COVID-19 může vyskytovat v potravinách, přežít v nich a nakazit lidi. Navzdory velkému rozsahu pandemie COVID-19 nebyl dosud hlášen žádný přenos onemocnění COVID-19 prostřednictvím konzumace potravin. Proto neexistuje žádný důkaz, že potraviny představují ve vztahu k onemocnění COVID-19 riziko pro veřejné zdraví.

Za hlavní způsob přenosu onemocnění COVID-19 se považuje přenos z jedné osoby na druhou, zejména kapénkami z dýchacích cest, když nakažená osoba kýchá, kašle nebo vydechuje.

4.2 Můžeme my sami doma něco udělat pro to, abychom minimalizovali veškeré možné riziko spojené s přenosem viru způsobujícího onemocnění COVID-19 z potravin?

Ano.

Zaprvé je velmi důležité umýt si před nákupem a po něm pečlivě ruce (viz instrukce ECDC o účinném mytí rukou⁴⁰) mýdlem a teplou vodou, protože tím chráníte sebe i ostatní.

Stejně důležité je přísně dodržovat ve vaší kuchyni hygienická pravidla, která vás obvykle chrání před otravou potravinami.

Potraviny řádně skladujte (je třeba zamezit jakémukoli kontaktu mezi potravinami konzumovanými za syrova a vařeným jídlem), před jejich uskladněním odstraňte vnější obal (například papírový vnější obal potravin, které jsou zabaleny ještě ve vnitřním plastovém obalu) a zároveň sledujte klíčové informace, jako je maximální doba spotřeby.

Systematicky omývejte ovoce a zeleninu čistou vodou, zejména pokud nemají být vařeny (COVID-19 vaření nepřežije).

Vyhněte se kontaminaci kuchyňským nádobím a náčiním (nože, talíře atd.) a mezi jejich použitím pro různé složky potravin je pečlivě umývejte čistícími prostředky.

Dodržujte pokyny pro vaření (čas, teplota) u potravin určených ke spotřebě v tepelně upraveném stavu.

Před zahájením přípravy nebo vaření pokrmů i potom si umyjte ruce teplou vodou a mýdlem.

Chladnička a kuchyňské povrchy by se měly pravidelně a častěji čistit.

Kvůli opatřením proti onemocnění COVID-19 byste neměli zapomenout na klasická pravidla, jež mají zabránit otravě potravinami, když vaříte doma, která jsou stále platná a chrání vás před nemocemi z jídla, které by ještě více zatížily zdravotnická zařízení.

³⁹ <https://www.efsa.europa.eu/en/news/coronavirus-no-evidence-food-source-or-transmission-route>

⁴⁰ <https://www.ecdc.europa.eu/en/publications-data/poster-effective-hand-washing>

4.3 A co krmivo pro moje domácí zvíře? Jaké je riziko, že se moje domácí zvíře nakazí onemocněním COVID-19 z krmiva?

Stejně jako u potravin pro lidi nebyl dosud hlášen žádný přenos onemocnění COVID-19 na zvířata prostřednictvím konzumace krmiva pro domácí zvířata (viz bod 1.1 výše). To platí i pro krmiva pro hospodářská zvířata. Stejně jako je tomu u potravin určených k lidské spotřebě, je velmi nepravděpodobné, že byste se mohli onemocněním COVID-19 nakazit při manipulaci s krmivem pro domácí zvířata. Doporučení pro nakládání s obaly od krmiv pro domácí zvířata jsou stejná jako doporučení pro manipulaci s jakýmkoli jinými obaly (viz bod 1.3 výše).

Příloha č. 5

ZÁKLADNÍ POJMY

(1) Krizovým stavem se rozumí stav nebezpečí, nouzový stav, stav ohrožení státu nebo válečný stav, vyhlášený příslušnými orgány v souladu s platnými předpisy.

(2) Mimořádnou událostí se rozumí škodlivé působení sil a jevů vyvolaných činností člověka, přírodními vlivy, a také havárie, které ohrožují život, zdraví, majetek nebo životní prostředí a vyžadují provedení záchranných a likvidačních prací.

(3) Krizovou situací se rozumí mimořádná událost podle zákona o integrovaném záchranném systému, narušení kritické infrastruktury nebo jiné nebezpečí, při nichž je vyhlášen stav nebezpečí, nouzový stav nebo stav ohrožení státu.

(4) Regulačními opatřeními se rozumí opatření sloužící ke snížení spotřeby nedostatkových surovin, výrobků a dodávek služeb nebo usměrnění spotřeby dodávek v souladu s krizovými plány v případech, kdy krizová situace nabývá takového rozsahu, že běžné ekonomické nástroje nejsou při zajišťování nezbytných dodávek dostatečně účinné.

(5) Krizovými opatřeními se rozumí organizační nebo technická opatření určená k řešení krizové situace a odstranění jejích následků, včetně opatření, jimiž se zasahuje do práv a povinností osob.