

ZÁKLADNÉ OKRUHY TEMATICKÝCH CELKOV NA PRÍPRAVU ŽIADATEĽOV NA VYDANIE OSVEDČENÍ NA VYKONÁVANIE EPIDEMIOLOGICKY ZÁVAŽNÝCH ČINNOSTÍ V POTRAVINÁRSTVE

PRESKÚŠANIE ODBORNEJ SPOSOBILOSTI NA VYKONÁVANIE EPIDEMIOLOGICKY ZÁVAŽNÝCH ČINNOSTÍ A VYDÁVANIE OSVEDČENÍ O ODBORNEJ SPOSOBILOSTI NA TIETO ČINNOSTI

osoba, ktorá má takúto skúšku absolvovať, je povinná predložiť **ž i a d o s ť**, v ktorej sa uvedie:

- 1, meno, priezvisko, dátum narodenia a miesto trvalého pobytu
- 2, údaje o dosiahnutom vzdelaní
- 3, údaje o predchádzajúcej praxi
- 4, pracovné zaradenie alebo činnosť, ktoré má žiadateľ vykonávať

VSTUPNÁ LEKÁRSKA PREHLIADKA, ZDRAVOTNÁ A ODBORNÁ SPOSOBILOSŤ

Sa vykonáva u pracovníkov vykonávajúcich epidemiologicky závažné činnosti vždy pred uzavretím pracovnej zmluvy - **a by sa zistil jeho zdravotný stav**.

Vykonáva sa aj pred preradením pracovníka na inú epidemiologicky závažnú činnosť a pred prípravou na povolenie prevádzkovania predaja a výroby s charakterom epidemiologicky závažnej činnosti napr. zmrzlíny, cukrárskych a lahôdkárskych výrobkov, minerálnej, pramenitej a balenej pitnej vody, detskej a dojčenskej výživy .

Pred nástupom do práce v potravinárstve sú pracovníci povinní:

1. podrobiť sa preventívnej vstupnej lekárskej prehliadke
2. osvojiť si základné vedomosti hygienického minima
3. vlastniť zdravotný preukaz a osvedčenie o odbornej spôsobilosti na prácu v potravinárstve

Osobe, ktorá je na základe vstupnej lekárskej prehliadky zdravotne spôsobilá vykonávať epidemiologicky závažnú činnosť, vydá ošetrojúci obvodný lekár **ZDRAVOTNÝ PREUKAZ** , kde uvedie dátum jeho vystavenia, dobu platnosti a zdravotnú spôsobilosť na konkrétny výkon epidemiologicky závažnej činnosti. Zdravotné preukazy sa obnovujú len vtedy ak je k tomu dôvod.

V prípade, ak pôjde o krátkodobý výkon epidemiologicky závažnej činnosti / **brigádnici počas LTS** /, zdravotný preukaz sa vydá na obdobie určité a prevádzkovateľ vykoná preškolenie pracovníkov o práci v potravinárstve a čom sa píše zápisnica.

Preukazy pracovníkov sú uložené u vedúceho prevádzkarne / zariadenia / , ktorý vedie súpis pracovníkov. Pri výkone práce mimo prevádzkarne / zariadenia / je pracovník povinný mať preukaz pri sebe napr. preprava potravín , ambulantný predaj.

Pri epidemiologicky závažnej činnosti môže pracovať len osoba, ktorá sa preukazuje **ZDRAVOTNOU a ODBORNOU** spôsobilosťou.

Zdravotná spôsobilosť – je momentálny zdravotný stav pracovníka, ktorý na základe lekárskeho prehliadok umožňuje pracovníkovi takúto činnosť. Preukazuje sa **zdravotným preukazom**.

Odborná spôsobilosť - sa preukazuje získaným vzdelaním v odbore, alebo osvedčením o odbornej spôsobilosti na vykonávanie epidemiologicky závažných činností v potravinárstve, ktoré vydáva príslušný regionálny hygienik na základe vykonania skúšky žiadateľa.

Základné pojmy na prípravu ku skúške:

Primárna kontaminácia živočíšnych potravín znamená, že potravina pochádza z chorého, alebo nakazeného zvieraťa a môže predstavovať reálne riziko vzniku alimentárnych ochorení.

Niektorí ľudia nemusia pociťovať žiadne príznaky ochorenia a pritom môžu vylučovať do okolia pôvodcov nákazy. Takýto stav sa volá **bacilonosičstvo** alebo nosičstvo.

Alimentárne ochorenie je také ochorenie, keď sa pôvodca nákazy dostane do organizmu človeka zjedením potravy alebo vypitím nápoja /vrátane pitnej vody / a spôsobí ochorenie človeka.

Ochorení, ktoré sa prenášajú potravinami, je veľký počet. Uvádzame iba niektorých pôvodcov takýchto ochorení :

Ochorenia spôsobované mikroorganizmami / baktériami , bakteriálnymi toxínmi – jedmi napr :

Salmonella / **salmonelóza** - spôsobujú kontaminované slepačie vajcia/

Staphylococcus aureus - **Stafylokoková toxikóza**

Clostridium botulinum- **botulizmus**

Ochorenia zapríčinené vírusmi – napr. Infekčná žltacka typu A

Parazitárne ochorenia, napr. spôsobené parazitmi napr. ochorenie TRICHINELOZA / po konzumácii nedostatočne tepelne opracovaných mäsových výrobkov a mäsa, najmä z diviaka.

Ochorenia zapríčinené priónmi : choroba šialených kráv

MYKOTOXÍNY sú toxické látky / majú rakovinotvorné účinky / - produkty plesní

Pod pojmom **inkubačná doba** rozumieme čas od vniknutia inf. zárodkov do organizmu po prepuknutie príznakov ochorenia

MINIMÁLNE POŽIADAVKY PRI MANIPULÁCII V POTRAVINÁRSKOM ZARIADENÍ

Každé pracovisko v potravinárskom zariadení musí byť vybavené :

- umývadlom s prívodom studenej a teplej vody
- mydlom
- a vhodným zariadením na osušenie rúk

Pri priamej manipulácii s požívatinami sa majú používať vhodné rukavice, nechty majú byť stále ostrihané, čisté a nenalakované. Ruky musia byť čisté, bez odierok s neporušenou pokožkou. Rizikom sú hlavne rôzne, aj drobné **h n i s a n i a** / rizikom je stafylokoková enterotoxikóza -baktérie, ktoré môžu vyvolať ochorenie u ľudí /.

PODMIENKY SKLADOVANIA POTRAVÍN

Suchý sklad	teplota 18°C	65 až 70 relatívna vlhkosť v %
Chladný sklad	8°C až 10°C	80 až 90
Chladený sklad	2°C až 6°C	80 až 90
Mraziarenský sklad	-18 a menej	podľa druhu potraviny
Hlboko mrazené potraviny	- 24 °C a menej	

- požívatiny mrazené, ktoré boli aj keď čiastočne rozmrazené **nesmú** byť opakovane zmrazené

PODLAHY v prevádzkach musia byť ľahko čistiteľné a dezinfikovateľné, vyhotovené z nepriepustných, nepijavých, umývateľných, netoxických a protišmykových materiálov

OSOBNÁ HYGIENA je celý súbor opatrení, na základe ktorých sa dosahuje potrebný štandard pracovníka v potravinárstve – používanie čistého pracovného oblečenia, ochranný odev bielej farby, pevná obuv s protišmykovou spodnou úpravou.

Podstatnou časťou je udržiavanie **hygieny rúk** / je najvýznamnejší pri možnom znečistení potravín/ ! Hlavné zariadenia na osobnú hygienu sú šatne, umývárne, záchody, sprchy.

KARANTÉNA - izolácia chorých alebo podozrivých z choroby / ktorí prišli do styku s infekčnou chorobou / s cieľom zamedziť šírenie nákazy

VODA

V potravinárskych objektoch sa môže používať iba **pitná voda** - to sa dá dosiahnuť iba vtedy, ak sú vodné zdroje primerane zabezpečené s pásmami hygienickej ochrany.

Všeobecne možno uviesť, že je potrebné vyšetriť vzorku pitnej vody najmenej **1-x ročne** / napr. predajne potravín, v zariadeniach spoločného stravovania / pri zásobovaní z individuálneho vodného zdroja - studňa.

Hygienické požiadavky na zriaďovanie zariadení spoločného stravovania

Napr. reštaurácie, pohostinstvá, bary, bufety rýchle občerstvenia a pod.

sú uvedené vo Vyhláske MZ SR č.533/2007 Z.z. o podrobnostiach o požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania napr :

- prevádzky, ktoré by nepriaznivo ovplyvňovali požívatiny, sa stavebne, prípadne prevádzkovo oddelia - prílohy vyhlášky
- musí byť zabezpečená plynulosť a jednosmernosť výrobného procesu
- nesmú sa krížiť čisté a nečisté prevádzky / je zabezpečené stavebné členenie skladových, výrobných a pomocných prevádzok /

Základy sanitácie

Pojmom **s a n i t á c i a** sa označuje súhrn opatrení, ktoré chránia zdravie občanov, čo má podstatný význam v objektoch, v ktorých sa akýmkoľvek spôsobom manipuluje s požívatinami.

V súčasnosti môžeme uviesť, že pojem sanitácia možno nahradiť pojmom HACCP, sanitácia ktorého je súčasťou. Sanitačné práce v potravinárskych zariadeniach sa majú vykonávať na základe vypracovaného sanitačného programu.

Sanitácia sa vykonáva :

Čistením, dekontamináciou -dezinfekciou, dezinfekciou, deratizáciou a dodržiavaním bezpečnosti práce.

Po vykonaní dezinfekcie je potrebné overiť účinnosť – **e f e k t í v n o s ť** dezinfekčných prostriedkov a sanitačných opatrení, a to **mikrobiologickým vyšetrením** vzoriek sterov z pracovných plôch a prostredia.

Mikrobiologické vyšetrenie sa má vykonať pred dezinfekciou a po dezinfekcii, pričom oba výsledky sa majú porovnať a zhodnotiť, zaujať stanovisko a riešenie nápravným opatrením. Vyhodnotenie výsledkov môže vykonať orgán potravinového dozoru, ktorý vzorky odobral a vyšetril.

DEZINFEKCIA – je ničenie mikroorganizmov, hlavne choroboplodných mikroorganizmov na to určenými dezinfekčnými látkami, ktoré sa používajú v určitých koncentráciách a čase pôsobenia na dezinfikovaný predmet.

Ako najčastejšie dezinfekčné prostriedky sa používajú látky obsahujúce **CHLÓR**.(chloramín B, domestos a pod.)

Dezinfekčný roztok pripravujeme **každý deň / nie do zásoby /**, podľa návodu a s koncentráciou doporučenou výrobcom.

DERATIZÁCIA – je súbor opatrení na ničenie hlodavcov

DEZINSEKCIA - súbor opatrení spočívajúca v hubení hmyzu / ide hlavne o muchy a vtáctvo – môžu roznášať zárodky bacilárnej úplavice a salmonely /

ODPADY

V potravinárskych objektoch - podľa druhu prevádzky, sa denne získava najrôznejší pevný komunálny odpad. Priebežné odstraňovanie pevného odpadu sa má uskutočňovať do nádob na to určených, ktoré sa dajú ľahko čistiť, dezinfikovať, a uzatvárať.

Zhromažďovanie a skladovanie odpadov v potravinárskych zariadeniach je na **vyhradenom k tomu účelu** určenom mieste.

PASTERIZÁCIA

- krátkodobý ohrev kvapalných potravín na teplotu nižšiu ako bod varu, t.j. pod 100 ° C pričom sa usmrcujú všetky tzv. vegetatívne formy patogénnych /choroboplodných/ mikroorganizmov

ADITÍVA sú látky cielene – zámerne pridávané do niektorých potravín – napr. do mäsových výrobkov ide o dusičnany a dusitany

POTRAVINY sú látky určené na to, aby ich ľudia požívali v nezmenenom , upravenom alebo spracovanom stave na výživové účely – sú hlavnou skupinou požívatín slúžia priamo alebo nepriamo , v prirodzenom stave alebo po vhodnej úprave na výživu ľudí.

Povinnosti výrobcov potravín sú :

- aby produkovali výlučne zdravotne neškodné potraviny, t.j. také, ktoré možno v odporúčaných množstvách prijímať denne, po celý život bez nepriaznivého vplyvu na zdravie ľudí
- kontrolovať pravidelne, či ich výrobky spĺňajú požiadavky z hľadiska ochrany zdravia
- sledovať kvalitu a zdravotnú neškodnosť svojich výrobkov

Zákon NR SR č. 152/1995 Z.z. o potravinách

- ustanovuje podmienky výroby potravín, manipulácie s nimi a ich uvádzanie do obehu

Manipulovanie – je každé váženie, meranie, plnenie, balenie, označovanie, tlačenie, ohrievanie, skladovanie, uchovávanie a doprava .

- na účely tohto zákona sú ustanovené požiadavky na zdravotnú neškodnosť, hygienu, zloženie a kvalitu potravín, technolog. postupy pri výrobe, balení, označovaní, skladovaní, preprave a manipulovaní **v potravinovom kódexe SR** , ktorý vydáva MZ SR a MP SR .
- jednotlivé výnosy sú povinné dodržiavať všetky fyzické a právnické osoby.

Podnikatelia – sú povinní :

- zabezpečiť kontrolu na d dodržiavaním požiadaviek zdravotnej neškodnosti potravín z hľadiska ochrany zdravia ľudí
- používať v prevádzkárni pitnú vodu z overeného vodného zdroja
- viesť evidenciu o vykonávaní dezinfekcie, dezinsekcie a deratizácie
- viesť evidenciu o dodávateľoch a odberateľoch
- plniť opatrenia na všetkých stupňoch výroby, spracovania, distribúcie, aby sa predaj vykonával hygienickým spôsobom podľa požiadaviek plánu HACCP a príručiek SVP
- nesmú zamestnávať FO, ktorým zdravotný stav nedovoľuje vykonávať epid. závažnú činnosť.

Fyzické osoby sú povinné (zamestnanci) –

- mať primerané znalosti o výrobe potravín, manipulácii a uvádzanie do obehu
- dodržiavať zásady osobnej hygieny
- dodržiavať hygienické požiadavky na výrobu, manipuláciu a uvádzanie potravín do obehu
- absolvovať vstupnú lekársku prehliadku, aby sa zistil ich zdravotný stav

Do obehu je **zakázané** : uvádzať potraviny nevhodne zabalené, nedostatočne označené, falšované, skazené, neznámeho pôvodu, po uplynutí doby spotreby a doby minimálnej trvanlivosti (DS, DMT) pričom DS je dátum ukončujúci dobu použitia potravín, ktoré z mikrobiologického hľadiska podliehajú rýchlej skaze a DMT je dátum, do ktorého si potravina pri správnom skladovaní uchováva svoje špecifické vlastnosti.

Skladovanie –každý kto potraviny predáva je povinný :

- zabezpečiť skladovanie v takých priestoroch, aby sa zachovala ich zdravotná neškodnosť a kvalita potravín
- čistotu skladových priestorov a manipulačného zariadenia
- oddelené uloženie a vyradenie potravín z obehu po DS
- uchovávať rýchlo sa kaziace potraviny, trvale schladené alebo zmrazené pri teplotách ustanovených PK a podľa podmienok určených výrobcom.

Predaj potravín - ten kto potraviny predáva

- je povinný zabezpečiť hygienu predaja, vykonávať upratovanie, čistenie (na základe sanitárneho programu
- nebalené potraviny zabaliť do vhodného zdravotne neškodného obalového materiálu, pri manipulácii používať čisté pomôcky a pracovné náradia.
- Neprekryvať údaje uvedené na obale
- Predávať spolu nezlúčiteľné druhy výrobkov vzájomne ovplyvňujúci kvalitu, alebo zdravotnú neškodnosť

- Nesmie sa predávať tovar po DS a DMT
- Ak bol tovar rozbalený na účely predaja jednotlivých častí musia sa ustanoviť podmienky ich uchovania aby nedošlo k zhoršeniu kvality
- Predaj vykonávať pri teplotách stanovených výrobcom , alebo PK SR

V prevádzkárňach vykonávajú dozor orgány potravinového dozoru (RVPS, RÚVZ,) pričom vykonávajú kontroly, inšpekcie na všetkých stupňoch, odber vzoriek na ich analýzu mikrobiologickú, chemickú, biologickú, fyzikálnu, vykonávajú previerku písomností, dokumentov, dodržiavanie zásad Správnej výrobnnej praxe, majú možnosť vstupovať na pozemky, do objektov, výrobných zariadení a príslušných priestorov, kde sa vykonáva činnosť podliehajúca PD a ŠZD. Od FO požadujú predloženie zdravotnej a odbornej spôsobilosti, preukázanie totožnosti v predmetnom zariadení. Odčítavať údaje na meracích prístrojoch a prekontrolovať ich vlastnými meracími prístrojmi.

Orgány PD môžu zakázať výrobu, manipuláciu, uvádzanie do obehu potravín, ktoré odporujú požiadavkám PK SR, tiež zakázať činnosť, uzavretie prevádzky a podľa zistených nedostatkov ukladať opatrenia na ich odstránenie, vydávať záväzné pokyny, pokuty, priestupky, blokové pokuty.

Podrobnejšie podmienky sú ustanovené vo všeobecnom záväznom právnom predpise výnose MZ SR a MP SR , v PK, ktorý má 3 časti (a 34 hláv podľa jednotlivých komodít priebežne dopĺňané)

HACCP je analýza kritických kontrolných bodov, ich ovládanie a monitorovanie ustanovené v 8.hlave PK SR výnosu MZ SR MP SR č. 557/98 Z.z.

- CC bod je miesto v procese výroby potraviny, ktorý možno ovládať, kontrolovať, a je možné predchádzať, vylúčiť a znížiť riziko nebezpečenstva (F,CH,B) na prijateľnú hodnotu
- Cieľom je zabezpečenie optimalizácie výroby potravín a minimalizácie zdravotných rizík, platí pre výrobcov potravín a osoby, ktoré manipulujú a uvádzajú do obehu potraviny

Hlavné princípy HACCP / 7 princípov

- analýza nebezpečenstva a posúdenie jeho závažnosti a rizika
- identifikácia CCP
- špecifikácia kritérií v ochrane zdravotnej a hygienickej neškodnosti na každom CCP
- určenie metód ku sledovaniu kritérii na každom CCP tzv. monitoring
- vykonanie nápravných opatrení
- vypracovanie záznamov a vedenie dokumentácie
- overovanie funkcie systému – verifikácia

Súčasťou systému HACCP sú

- všeobecné podmienky výroby – budovy ,hygienické zariadenia, vodné a odpadové hospodárstvo
- skladové hospodárstvo – príjem surovín
- technologické zariadenia - typy, údržba, spôsob inštalácie
- školenie zamestnancov –
- sanitácia – sanitačný program
- systém sťahovania výrobkov z trhu –identifikácia
- označovanie výrobkov – informovanosť pre spotrebiteľa
- vypracovanie diagramov pracovného postupu napr. pri príprave pokrmov

Zákon NR SR č. 355/2007 Z.z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov

**§ 62 písm.k predmetného zákona ustanovil všeobecný záväzný právny predpis
Vyhlášku MZ SR č. 533/2007 Z.z. o podrobnostiach o požiadavkách na zariadenia
spoločného stravovania, kde sú ustanovené :**

- hygienické požiadavky na **stavebno - technické** riešenie, priestorové usporiadanie, vybavenie, vnútorné členenie prevádzky ZSS
- požiadavky na výrobu, príjem, podávanie pokrmov
- požiadavky na výživovú hodnotu pokrmov
- požiadavky na postup pri **odbere vzoriek** a ich uchovávanie, obsah dokumentácie (48 h pri teplote 2 až 6 stupňov C o množstve min. 50 g)
- požiadavky na dodržiavanie osobnej hygieny, dodržiavanie hyg, požiadaviek zamestnancov v ZSS