

TECHNICKÉ A HYGIENICKÉ POŽIADAVKY NA KUCHYNE

V Slovenskej republike sa vyhláškou č. 533/2007 ustanovujú podrobnosti o hygienických požiadavkách na stavebno-technické riešenie, priestorové usporiadanie, vybavenie, vnútorné členenie a na prevádzku zariadení spoločného stravovania. Priestorové usporiadanie a vnútorné členenie zariadenia spoločného stravovania musí vytvárať podmienky na čistenie, dezinfekciu a zabránenie hromadeniu nečistoty. V príspevku sú zdokumentované požiadavky potrebné pre projektantov zdravotníckej a čiastočne aj pre projektantov technológie stravovacích zariadení.

Stavebno-technické požiadavky

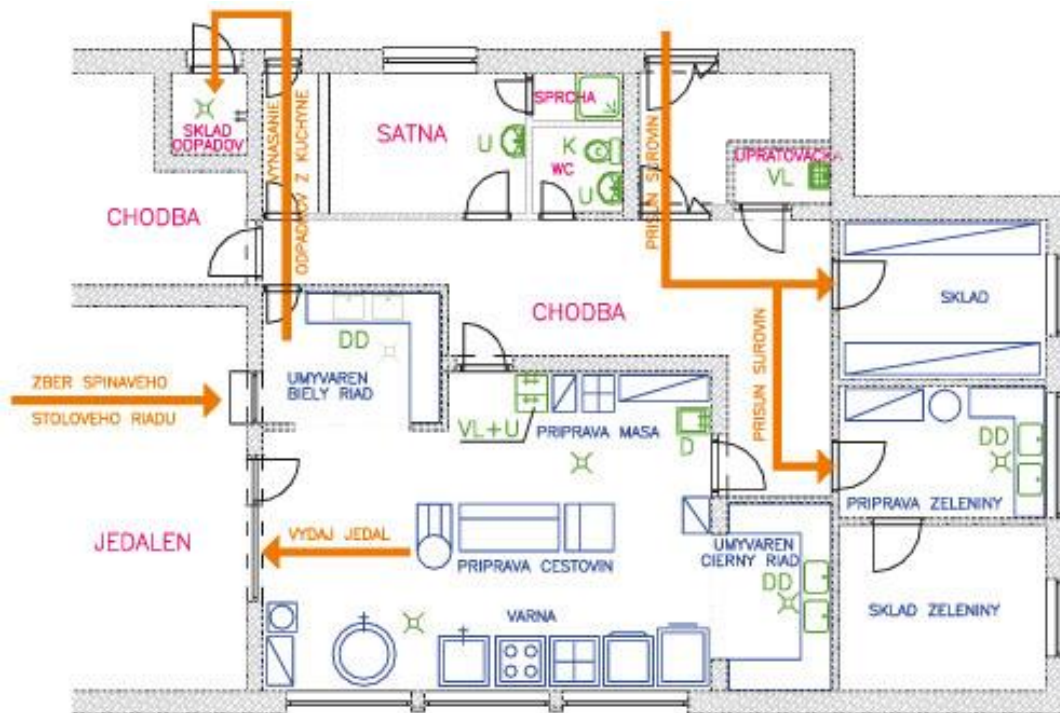
Pri návrhu zariadení spoločného stravovania sa musí brať ohľad na výrobný proces, ktorý má byť plynulý a jednosmerný. Je potrebné dbať na smer toku potravín počas prevádzky zariadenia, aby sa nekrížili čisté prevádzky a nečisté prevádzky. Jednotlivé prevádzky musia byť stavebne oddelené, alebo prevádzkovo oddelené – vid' Tab. 1. Spôsob oddelenia priestorov je závislý od počtu hlavných jedál pripravovaných denne.

POČET PODÁVANÝCH HLAVNÝCH JEDÁL DENNE	HRUBÁ PRÍPRAVOVŇA ZELENINY	HRUBÁ PRÍPRAVOVŇA MÄSA	HRUBÁ PRÍPRAVOVŇA RÝB	PRÍPRAVOVŇA NA ROZBJÍJANIE VAJEC	ČISTÁ PRÍPRAVOVŇA ZELENINY	ČISTÁ PRÍPRAVOVŇA MÄSA
do 300	POP	POP	POP	POP	POP	POP
do 1 000	SOP	SOP	SOP	SOP	POP	POP
nad 1 000	SOP	SOP	SOP	SOP	SOP	SOP
Počet podávaných hlavných jedál denne	Studená kuchynä	Prípravovňa múčnych pokrmov	Prípravovňa cukrárskych výrobkov	Umyváreň čierneho riadu	Umyváreň bieleho riadu	Umyváreň prepravných nádob
do 300	POP	POP	POP	POP	POP	POP
do 1 000	SOP	POP	SOP	POP	SOP	SOP
nad 1 000	SOP	SOP	SOP	SOP	SOP	SOP

Tab. 1 Požiadavky na členenie prevádzok v zariadení spoločného stravovania (POP – prevádzkovo oddelený priestor, SOP – stavebne oddelený priestor). (1)

K jednotlivým prevádzkam sú potrebné aj sklady, ktoré musia byť stavebne oddelené. Na potraviny sa zriaďujú: suchý sklad, chladný sklad, chladený sklad a mraziarenský sklad. Sklady musia byť vybavené meracím zariadením, ktoré umožní dodržanie a kontrolu podmienok skladovania potravín. V niektorých prípadoch je možné sklad nahradiť chladničkou a mrazničkou.

V zariadení spoločného stravovania, v ktorom nie je zabezpečené preberanie potravín, najmä mlieka, mliečnych výrobkov, chleba a pečiva, počas nočného rozvozu od dodávateľov, musia byť zriadené priestory na ich prechodné uskladnenie chránené pred znečistením, umývateľné a uzamykateľné.



Obr. 1 Zariadenie spoločného stravovania

Na skladovanie organického odpadu je potrebné zriadiť sklad, ktorý musí byť riešený tak, aby bol do neho prístup z exteriéru. Sklad musí byť krytý, vetrateľný, ľahko čistiteľný a uzavierateľný. Musí byť chránený pred prístupom škodcov a nesmie byť zdrojom kontaminácie potravín a pokrmov, pitnej vody, zariadení a priestorov zariadenia spoločného stravovania.

V prevádzkach, kde sa vydávajú hotové pokrmy do prepravných nádob, musí byť táto činnosť zabezpečená a vykonávaná hygienicky vyhovujúcim spôsobom tak, aby nedošlo k narušeniu kvality a zdravotnej neškodnosti hotových pokrmov. Na umývanie prepravných nádob, ich skladovanie a na vydávanie pokrmov v prepravných nádobách sa vyčleňujú samostatné priestory. Priestor musí byť stavebne oddelený alebo prevádzkovo oddelený od priestoru na umývanie kuchynského riadu.

DRUH SKLADU	TEPLOTA V SKLADE	RELATÍVNA VLHKOSŤ V SKLADE
suchý	podľa druhu potravín	najviac 70 %
chladný	8 °C až 10 °C	80 % až 90 %
chladený	2 °C až 6 °C	80 % až 90 %
mraziarenský	-18 °C a nižšia	

Tab. 2 Požadovaná teplota a relatívna vlhkosť v sklade potravín. (1)

Príjem použitého stolového riadu musí byť vždy stavebne oddelený alebo prevádzkovo oddelený od výdaja stravy. Na vylúčenie nežiaducich vplyvov z technologického postupu pri príprave a podávaní pokrmov a nápojov sa musia pred strojovým aj ručným umývaním kuchynského riadu, náradia, stolového riadu a ostatného kuchynského zariadenia mechanicky odstrániť zvyšky pokrmov do osobitných nádob tomu určených.

Samostatnú časť tvoria šatne a hygienické zariadenia zamestnancov. Každé zariadenie spoločného stravovania musí mať primeraný počet šatní pre zamestnancov oddelených pre ženy a mužov a oddelených aj od prevádzkových miestností a skladov. Šatne musia umožniť oddelené uloženie pracovného odevu a civilného odevu.

Záchody pre zamestnancov musia byť oddelené pre ženy a mužov. Záchody musia byť aj pri šatniach pre zamestnancov, aj pri priestoroch, v ktorých sú sprchy a umývadlá. V prevádzkach, kde pracuje najviac päť zamestnancov v jednej zmene, môže byť jeden záchod spoločný pre mužov a ženy. V prevádzkach, kde pracuje viac ako 50 žien, musia byť kabíny na osobnú hygienu žien. Do záchodu nesmie byť priamy vchod z prevádzky. Záchod musí byť dostatočne osvetlený, osobitne vetraný.

Pre stravníkov musia byť vyčlenené samostatné záchody oddelené pre mužov a ženy. Prevádzky s výnimkou zariadenia s rýchlym občerstvením musí mať vytvorené podmienky na umývanie rúk stravníkov a zabezpečené priestory na odkladanie odevu.

Požiadavky pre zdravotníka

Kanalizácia musí byť zhotovená a umiestnená tak, aby nebola zdrojom kontaminácie pokrmov. Cez skladové priestory a prevádzkové priestory zariadenia spoločného stravovania nesmie prechádzať nechránené kanalizačné potrubie a vodovodné potrubie.

Ak prevádzka nie je napojená na verejnú kanalizáciu, musí byť zabezpečené pravidelné vyvážanie obsahu žumpy, a to najneskôr po jej naplnení do dvoch tretín obsahu.

Zariadenia na zachytávanie a odvádzanie odpadových vôd vrátane lapačov tuku a škrobu sa musia udržiavať vo funkčnom stave.

V zariadení spoločného stravovania musí byť zabezpečený dostatočný prívod teplej vody s teplotou najmenej 45 °C a dostatočný prívod studenej pitnej vody z verejného vodovodu alebo vlastného zdroja. Priestory, v ktorých sa manipuluje s potravinami, musia byť vybavené umývadlami s tečúcou studenou pitnou vodou a teplou vodou s teplotou najmenej 45 °C.

Každý drez alebo podobné zariadenie určené na umývanie surovín a potravín musí mať dostatočný prívod teplej vody s teplotou najmenej 45 °C a dostatočný prívod studenej pitnej vody.

Kuchynský riad, náradie a stolový riad sa musí umyť vo vode s teplotou najmenej 45 °C s prídavkom umývacích prostriedkov a opláchnuť pod tečúcou vodou s teplotou najmenej 50 °C pri ručnom umývaní a s teplotou 80 °C pri strojovom umývaní. Umytý kuchynský riad, náradie a stolový riad sa uložia do zariadenia na odkvapkanie riadu a neutierajú sa.

Vpuste je potrebné osadiť v jednotlivých prevádzkach kuchyne a v miestach, kde je uvažované s umývaním podlahy.

Na umývanie prepravných nádob musí byť zabezpečený prívod teplej vody s teplotou najmenej 45 °C a s prívod studenej pitnej vody.

Sklad organického odpadu musí byť vybavený tečúcou teplou vodou s teplotou najmenej 45 °C a kanalizačnou vpusťou.

ZARIAĎOVACÍ PREDMET	TEPLOTA TEPLEJ VODY
<i>Umývadlo</i>	45 °C
<i>Drez</i>	45 °C
<i>Oplach pri ručnom umývaní riadu</i>	50 °C
<i>Oplach pri strojovom umývaní riadu</i>	80 °C

Tab. 3 Požadovaná teplota teplej vody pre jednotlivé zariadenia. (1)

V predsieni záchodu musí byť umývadlo s prívodom teplej vody s teplotou najmenej 45 °C a prívodom studenej pitnej vody. Ak je súčasťou projektu aj zásobník mydla, je potrebné navrhnuť aj zásobník mydla a zariadenie na osušenie rúk (papierové utierky).