

# **Bezpečnost práce při provozování ubytovacích a stravovacích služeb**

## **Obsah**

<b>1 Úvod</b>	<b>2</b>
<b>2 Zásady pro zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci</b>	<b>2</b>
<b>3 Rizikové faktory</b>	<b>14</b>
<b>4 Osobní ochranné pracovní prostředky</b>	<b>17</b>
<b>5 Zdravotní způsobilost</b>	<b>18</b>
<b>6 Související předpisy</b>	<b>18</b>

**Vydal: Výzkumný ústav bezpečnosti  
práce, v.v.i., Jeruzalémská 9, Praha 1**

**Rok: 2010**

**Vydání: šesté upravené**

**Zpracoval: Mgr. Jaroslav Brácha**

## 1 Úvod

Ubytovací a stravovací služby jsou provozovány v rozmanitých druzích zařízení, stálých nebo přechodných, určených většímu či menšímu okruhu osob. S ohledem na rozmanitost konkrétních podmínek je rozdílný i rozsah požadavků na zajištění provozu včetně zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci; v každém případě a vždy však tento rozsah vychází z obecných zásad pro vytváření bezpečných a zdraví neohrožujících podmínek obsažených zejména v právních předpisech.

V zařízeních ubytovacích a stravovacích služeb se kloubí veřejnosti přístupné prostory s prostory provozními; provozovatelé služeb tedy kromě péče o bezpečnost a ochranu zdraví svých zaměstnanců musí pečovat i o bezpečnost všech osob, které se v uvedených zařízeních zdržují.

Rozsah příručky neumožňuje uvést úplný výčet bezpečnostních a zdravotních požadavků. Upozorňuje pouze na vybrané zásady vyplývající z právních předpisů důležitých pro tuto oblast.

## 2 Zásady pro zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci

### Ubytovací služby

#### **Ubytovací zařízení – zařazování do kategorií a tříd**

V obecném slova smyslu (podle vyhlášky č. 268/2009 Sb., o technických požadavcích na stavby, se ubytovacím zařízením rozumí stavba s ubytovacími jednotkami. Ubytovací jednotkou je jednotlivý pokoj nebo soubor místností, které svým stavebně technickým uspořádáním a vybavením splňují požadavky na přechodné ubytování a jsou k tomuto účelu užívání určeny. Pokoj (např. v hotelích a ubytovnách) je pro účel této vyhlášky označen jako pobytová místnost, což je místnost (nebo prostor), která svou polohou, velikostí a stavebním uspořádáním splňuje požadavky k tomu, aby se v ní zdržovaly osoby.

Prostory vstupní části stavby ubytovacího zařízení musí umožňovat plynulý příjem a odbavení hostů.

Světlá výška pokoje hosta musí být minimálně 2600 mm. V části pokoje se šikmým stropem (například v podkroví) se do jeho plochy započítává plocha, jejíž světlá výška je nejméně 1600 mm. Plocha pokoje pod šikmým stropem může zaujímat nejvýše 30 % celkové plochy pokoje.

Předsíní musí mít minimální průchozí šířku 900 mm, u pokojů určených k ubytování osob s omezenou schopností pohybu a orientace musí být průchozí šířka předsíně 1500 mm a délka 2200 mm. Minimální šířka chodeb pro hosty je 1500 mm, nejmenší průchozí šířka schodiště pro hosty je 1100 mm. Nejmenší šířka chodby pro zaměstnance je 1200 mm, nejmenší průchozí šířka schodiště pro zaměstnance je 1100 mm. Komunikace zaměstnanců se nesmí křížit s komunikacemi hostů.

Nejmenší plocha pokoje v ubytovací jednotce v členění do tříd činí

- a) 8 m<sup>2</sup> u jednolůžkového pokoje, 12,6 m<sup>2</sup> u dvoulůžkového pokoje (třída jedna a dvě hvězdičky),
  - b) 9,5 m<sup>2</sup> u jednolůžkového pokoje, 13,3 m<sup>2</sup> u dvoulůžkového pokoje (třída tři hvězdičky),
  - c) 11,4 m<sup>2</sup> u jednolůžkového pokoje, 13,3 m<sup>2</sup> u dvoulůžkového pokoje (třída čtyři hvězdičky),
  - d) 12 m<sup>2</sup> u jednolůžkového pokoje, 16 m<sup>2</sup> u dvoulůžkového pokoje (třída pět hvězdiček).
- Jestliže u ubytovací jednotky třídy jedna až tři hvězdičky má pokoj více než dvě lůžka, pro každé další lůžko se nejmenší podlahová plocha pokoje zvětšuje o 5 m<sup>2</sup>.

---

Z vyhlášky č. 268/2009 Sb., se z vyhlášky o technických požadavcích na stavby „ztratilo“ dřívější zařazování ubytovacích zařízení podle druhů a kategorií, které označovalo jednotlivá ubytovací zařízení s ohledem na plochu a vybavení.

1. **Hotel** - ubytovací zařízení s nejméně 10 pokoji pro hosty, vybavené pro poskytování přechodného ubytování a služby s tím spojené (zejména stravovací). Hotely se člení do pěti tříd; hotel garní má vybavení jen pro omezený rozsah stravování (nejméně snídaně) a člení se do čtyř tříd.
2. **Motel** - ubytovací zařízení s nejméně 10 pokoji pro hosty, poskytující přechodné ubytování a služby s tím spojené pro motoristy; člení se do čtyř tříd.
3. **Penzion** - ubytovací zařízení s nejméně pěti pokoji, s omezeným rozsahem společenských a doplňkových služeb, avšak s ubytovacími službami srovnatelnými s hotelem; člení se do čtyř tříd.
4. **Ostatní ubytovací zařízení** jsou turistické ubytovny, kempy (včetně tábořišť pro obytné přívěsy – pozn.) a skupiny chat (bungalovů), popřípadě kulturní nebo památkové objekty využívané pro přechodné ubytování.

Vyhláška č. 398/2009 Sb., o obecných technických požadavcích zabezpečujících bezbariérové užívání staveb označuje výše uvedená zařízení jednotně jako **ubytovací zařízení pro cestovní ruch**. Vedle těchto druhů zařízení vyhláška používá ještě označení **hromadné ubytovny** (například internáty, koleje, ubytovny pro trvalé ubytování pracovníků, stavby nebo části staveb určené pro ubytování více než 20 osob s výjimkou táborů).



Méně častým druhem ubytovacího zařízení je **botel**, který podle vyhlášky č. 223/1995 Sb., o způsobilosti plavidel k provozu na vnitrozemských vodních cestách, ve znění pozdějších předpisů, patří k plovoucím zařízením.

Specifickou skupinu ubytovacích zařízení tvoří domovy mládeže, internáty a školská zařízení pro výkon ústavní výchovy a ochranné výchovy a preventivně výchovné péče. Hygienické požadavky pro ně stanoví vyhláška č. 410/2005 Sb., ve znění pozdějších předpisů.

### **Zákonné povinnosti uživatelů staveb ubytovacích zařízení**

Podle zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, jsou uživatelé staveb ubytovacích zařízení povinni zajistit, aby vnitřní prostředí pobytových místností odpovídalo hygienickým limitům chemických, fyzikálních a biologických ukazatelů podle vyhlášky

vyhlášky č. 6/2003 Sb. Tím není dotčena povinnost vlastníka stavby podle zákona č. 183/2006 Sb., o územním plánování a stavebním řádu (stavební zákon), ve znění pozdějších předpisů udržovat stavbu v dobrém stavebním stavu.

### **Obecné technické požadavky na ubytovací zařízení**

*(vyhláška č. 268/2009 Sb., o technických požadavcích na stavby)*

Hygienické zařízení ubytovací jednotky musí mít nejmenší plochu 4 m<sup>2</sup>.

Ubytovací jednotky v ubytovacích zařízeních zařazených do třídy tři až pět hvězdiček musí mít hygienické zařízení přístupné z předsíně. U ostatních ubytovacích zařízení musí být v pokoji alespoň umyvadlo s tekoucí vodou. V těchto případech je nutno na každém podlaží, nejméně však na každých 10 pokojů, zřídit koupelnu s vanou nebo se sprchovým koutem a umyvadlem, a dále záchod uspořádaný odděleně pro muže a pro ženy, s předsíní a umyvadlem.

Stavba ubytovacího zařízení s více než dvěma nadzemními podlažími musí být vybavena výtahem. Ve stavbách ubytovacích zařízení, které mají více než tři nadzemní podlaží, musí být evakuační výtahy.

V části ubytovacího zařízení, kde jsou poskytovány stravovací služby a kde je provozována společenská nebo kulturní činnost, musí být záchody odděleně pro muže a pro ženy s předsíní a umyvadlem, přičemž nejméně jedna záchodová kabina musí být řešena pro užívání osobami používajícími vozík pro invalidy. Požaduje se

- a) pro ženy jedno sedadlo na 10 žen, pro každých dalších 20 žen jedno další sedadlo,
- b) pro muže jedno sedadlo a jedno pisoárové stání nebo mušle na 10 mužů, pro každých dalších 40 mužů jedno další sedadlo a jedno pisoárové stání nebo mušle.

Hygienická zařízení v částech ubytovacích zařízení uvedených výše a v samostatných zařízeních veřejného stravování musí být vybavena podtlakovým větráním, které musí být v provozu po celou jejich provozní dobu.

Každé ubytovací zařízení musí být připojeno na veřejnou telefonní síť. Ubytovací zařízení s více než 100 pokoji pro hosty musí být vybaveno rozhlasem umožňujícím řízení evakuace. Ubytovací zařízení s lůžkovou kapacitou větší než 100 osob musí mít elektrickou požární signalizaci a domácí rozhlas s nuceným poslechem. Ubytovací zařízení s ubytovací kapacitou vyšší než 30 osob musí být vybaveno zařízením pro akustický signál vyhlášení poplachu. Pokud jsou ubytovací jednotky umístěny výše než 30 m nad úrovní prvního nadzemního podlaží, musí v nich být instalováno samočinné hasicí zařízení.

Všechna ustanovení uvedená výše se v plném rozsahu vztahují na hotely, motely a penziony; na ostatní ubytovací zařízení se použijí přiměřeně.

### **Hygienické limity pro vnitřní prostředí pobytových místností**

Ještě konkrétnější ve stanovení hygienických limitů chemických, fyzikálních a biologických ukazatelů pro vnitřní prostředí pobytových místností některých staveb včetně ubytovacích zařízení je vyhláška č. 6/2003 Sb., ve znění pozdějších předpisů, přičemž za pobytovou místnost pro svůj účel považuje místnost nebo prostor, která svou

polohou, velikostí a stavebním uspořádáním splňuje požadavky k tomu, aby se v ní zdržovaly osoby – mj. také např. pokoje v hotelích, ubytovnách a podobných zařízeních. Pozornost věnuje vyhláška **mikroklimatickým podmínkám** a určuje jejich přípustné hodnoty. Pro pobytové místnosti v ubytovacích zařízeních se v ní stanoví výsledná teplota  $24\text{ °C} \pm 2\text{ °C}$  (teplé období roku) a  $22\text{ °C} \pm 2\text{ °C}$  (chladné období roku), rychlost proudění vzduchu  $0,16 - 0,25\text{ m}\cdot\text{s}^{-1}$  (teplé období roku) a  $0,13 - 0,20\text{ m}\cdot\text{s}^{-1}$  (chladné období roku), relativní vlhkost nejvýše 65 % (teplé období roku) a nejméně 30 % (chladné období roku).

Pro hygienická zařízení u pobytových místností jsou stanoveny teploty následovně:

- umývárny  $22\text{ °C}$ , přičemž množství odváděného vzduchu za hodinu činí na 1 umyvadlo  $30\text{ m}^3$ ;
- sprchy  $25\text{ °C}$ , přičemž množství odváděného vzduchu za hodinu činí na 1 sprchu  $35 - 110\text{ m}^3$ ;
- WC  $18\text{ °C}$ , přičemž množství odváděného vzduchu za hodinu činí na 1 mísu  $50\text{ m}^3$ , na 1 pisoár  $25\text{ m}^3$ .

Výjimkou při zajišťování těchto teplot jsou mimořádně chladné dny (nejnižší teplota venkovního vzduchu dosáhla hodnoty nižší než  $-15\text{ °C}$ ) nebo mimořádně teplé dny (nejvyšší teplota venkovního vzduchu dosáhla hodnoty vyšší než  $+30\text{ °C}$ ).

V případě mimořádně chladných dnů při poklesu vnitřní průměrné teploty pod  $16\text{ °C}$  se provoz pobytových místností zastaví, pokud není možno vnitřní teplotu zvýšit odpovídajícím vytápěním na výslednou teplotu uvedenou výše pro chladné období roku.

Pobytové místnosti musí mít zajištěno přímé nebo nucené větrání, přičemž množství vyměňovaného vzduchu ve větraném prostoru se stanovuje tak, aby byly dodrženy mikroklimatické podmínky a hygienické limity chemických látek a prachu. Vývody odváděného vzduchu do venkovního prostředí se umísťují tak, aby nedocházelo ke zpětnému nasávání znečištěného vzduchu do okolních vnitřních prostorů.

Klimatizace nesmí být zdrojem žádné kontaminace.

Vyhláška dále stanoví limitní koncentrace chemických faktorů a prachu, limity výskytu mikroorganismů (nepřípustný je viditelný nárůst plísní na zdech a povrchu pobytových místností) a limity výskytu roztočů.

### **Provozní řád**

Další povinnosti stanoví již citovaný zákon č. 258/2000 Sb., ve znění pozdějších předpisů, osobám poskytujícím ubytování v ubytovacích zařízeních v rámci jimi provozované hostinské živnosti, a osobám provozujícím živnost ubytovací služby podle zákona č. 455/1991 Sb., o živnostenském podnikání, ve znění pozdějších předpisů a prováděcího nařízení vlády č. 278/2008 Sb., o obsahových náplních jednotlivých živností, s výjimkou osob poskytujících ubytování v bytových domech, v rodinných domech a ve stavbách pro individuální rekreaci (např. rekreační domek, chata, rekreační chalupa, zahrádkářská chata). Uvedené osoby jsou povinny vypracovat provozní řád. V něm uvedou podmínky činnosti, zásady prevence vzniku infekčních a jiných onemocnění, způsob zacházení s prádlem a způsob očisty prostředí ubytovacího zařízení.

Provozní řád a jeho změny předloží před jejich přijetím ke schválení příslušnému orgánu ochrany veřejného zdraví (místně příslušné krajské hygienické stanici).

Provozní řád jsou tyto osoby povinny změnit vždy při změně podmínek pro poskytování služby.

### **Další obecné technické požadavky na ubytovací zařízení pro užívání osobami s omezenou schopností pohybu a orientace**

*(vyhláška č. 398/2009 Sb., o obecných technických požadavcích zabezpečujících bezbariérové užívání staveb)*

(Osobami s omezenou schopností pohybu a orientace se pro účel citované vyhlášky rozumí osoby postižené pohybově, zejména osoby na vozíku pro invalidy, nebo zrakově a sluchově, dále osoby pokročilého věku, těhotné ženy a osoby doprovázející dítě v kočárku nebo dítě do tří let, popřípadě osobu s mentálním postižením - poznámka)



Ve stavbách pro ubytovací zařízení cestovního ruchu a hromadných ubytoven (viz část „Ubytovací zařízení – zařazování do kategorií a tříd“) s kapacitou vyšší než deset pokojů musí nejméně následující počet pokojů splňovat požadavky uvedené v přílohách č. 1 a 3 k výše citované vyhlášce

- jeden pokoj při celkovém počtu do jednoho sta pokojů,
- jedno procento pokojů při celkovém počtu přesahujícím jedno sto pokojů; procentuální podíl upravených pokojů se zaokrouhluje na celá čísla směrem nahoru.

Prostory a zařízení musí být označeny mezinárodním symbolem přístupnosti (čtvercem modré barvy, na němž je vyobrazena bílou čarou stylizovaná postava sedící na vozíku pro invalidy a hledící vpravo; nejmenší rozměry symbolu jsou 100 mm x 100 mm) a na vhodném místě musí být umístěna orientační tabule s označením přístupu k nim.

Hmatný orientační znak pro označení společného hygienického zařízení musí být umístěn v blízkosti dveří kliky ve výši 1500 mm od podlahy.

### **Zákazy zřizování**

*(zákon č. 254/2001 Sb., o vodách a o změně některých zákonů /vodní zákon/, ve znění pozdějších předpisů)*

V aktivní zóně záplavových území je zakázáno mj. zřizovat tábory, kempy a jiná dočasná ubytovací zařízení. Za porušení tohoto zákazu udělí Česká inspekce životního prostředí nebo obecní úřad obce s rozšířenou působností pokutu od 20 000 do 1 milionu korun.

### **Stravovací služby**

#### **Rozsah stravovacích služeb**

Stravovací službou, podle zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, je výroba, příprava nebo rozvoz pokrmů za účelem jejich podávání v rámci provozované hostinské živnosti podle zákona č. 455/1991 Sb., o živnostenském podnikání, ve znění pozdějších předpisů a prováděcího nařízení vlády č. 278/2008 Sb., o obsahových náplních jednotlivých

živností, ve školní jídelně, menze, při stravování osob vykonávajících vojenskou činnou službu, fyzických osob ve vazbě a výkonu trestu, v rámci zdravotních a sociálních služeb včetně lázeňské péče, při stravování zaměstnanců, podávání občerstvení a při podávání pokrmů jako součásti ubytovacích služeb a služeb cestovního ruchu.

### **Epidemiologická závažnost**

Provozování stravovacích služeb zařazuje zákon č. 258/2000 Sb., ve znění pozdějších předpisů k činnostem epidemiologicky závažným. S tím souvisí velmi přísné požadavky na tyto služby i na provozující osoby.

### **Znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví**

Výše uvedené fyzické osoby s ohledem na epidemiologickou závažnost musí mít rovněž znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví. Tyto znalosti je oprávněn při výkonu státního zdravotního dozoru prověřit příslušný orgán ochrany veřejného zdraví (příslušná krajská hygienická stanice).

Rozsah znalostí nutných k ochraně veřejného zdraví stanoví vyhláška č. 490/2000 Sb., ve znění pozdějších předpisů. Znalosti zahrnují:

- a) požadavky na zdravotní stav osob vykonávajících příslušnou činnost,
- b) zásady osobní hygieny při práci,
- c) zásady hygienicky nezávadného čištění a dezinfekce, technologie výroby, hygienicky nezávadný režim přepravy, skladování a uvádění do oběhu epidemiologicky rizikových výrobků,
- d) alimentární nákazy a otravy z potravin,
- e) speciální hygienická problematika podle příslušné pracovní činnosti.

Zkouška, která je ústní, se skládá před komisí zřízenou příslušným orgánem ochrany veřejného zdraví (krajská hygienická stanice).

Pokud podle rozhodnutí orgánu ochrany veřejného zdraví fyzická osoba znalosti nemá, nemůže vykonávat příslušnou činnost, a to do doby úspěšného složení zkoušky. Příslušný orgán ochrany veřejného zdraví je povinen umožnit fyzické osobě vykonání zkoušky nejdéle do 15 kalendářních dnů ode dne, kdy mu byla žádost fyzické osoby o přezkoušení doručena.

### **Podmínky provozování**

Osoba provozující činnosti epidemiologicky závažné je povinna

- a) dodržovat zásady provozní a osobní hygieny, pokud se sama účastní výkonu těchto činností,
- b) kontrolovat uplatňování znalostí a zásad osobní hygieny a provozní hygieny zaměstnanci a spolupracujícími rodinnými příslušníky,
- c) zajistit, aby výkonem uvedených činností nedošlo k ohrožení nebo poškození zdraví fyzických osob infekčním nebo jiným onemocněním.

K výkonu činností epidemiologicky závažných je osoba, která je provozuje, povinna používat jen vodu pitnou, pokud zvláštní právní předpis nestanoví jinak nebo druh činnosti nevyžaduje nebo neumožňuje užití vody jiné jakosti. K užití vody jiné jakosti je třeba povolení příslušného orgánu ochrany veřejného zdraví.

## **Povinnosti osob provozujících stravovací služby**

### ***Oznamovací povinnost***

Osoba, která hodlá provozovat stravovací službu, je povinna nejpozději v den jejího zahájení písemně oznámit příslušnému orgánu ochrany veřejného zdraví den zahájení činnosti, její předmět a rozsah a umístění provozoven, jakož i den ukončení provozu stravovací služby.

### ***Další povinnosti***

1. K výrobě a přípravě pokrmů používat jen látky, suroviny, polotovary a potraviny, které vyhovují požadavkům na zdravotní nezávadnost, jakost, čistotu a značení, a skladovat je za stanovených podmínek (např. zákon č. 110/1997 Sb., ve znění pozdějších předpisů).
2. Používat jen technologické a pracovní postupy, které zajistí zdravotní nezávadnost podávaných pokrmů.
3. Určit ve výrobě, přípravě, skladování, přepravě a uvádění do oběhu technologické úseky (kritické body), ve kterých je největší riziko porušení zdravotní nezávadnosti pokrmů, provádět jejich kontrolu a vést evidenci o kritických bodech, termínech a závěrech jejich kontrol; při stanovení kritických bodů a jejich evidenci postupovat způsobem podle vyhlášky č. 147/1998 Sb., ve znění pozdějších předpisů.
4. Dodržovat podmínky pro výrobu, přípravu, rozvoz, přepravu, značení, skladování a uvádění pokrmů do oběhu, včetně zmrazených a zchlazených pokrmů.
5. Zajistit, aby podávané pokrmy vyhovovaly mikrobiologickým a chemickým požadavkům, měly odpovídající smyslové vlastnosti a splňovaly výživové požadavky podle skupiny spotřebitelů, pro které jsou určeny.
6. Provádět opatření proti vzniku a šíření infekčních onemocnění a otrav z podávaných pokrmů.
7. Odebírat a uchovávat vzorky podávaných pokrmů podle ustanovení právních předpisů.
8. V rozsahu a za podmínek upravených vyhláškou č. 450/2004 Sb., ve znění pozdějších předpisů, vypočítat a označit výživovou hodnotu podávaných pokrmů, u kterých uvádí na jídelním lístku výživové tvrzení.
9. Při výrobě, přípravě, balení, rozvozu, přepravě, skladování a uvádění pokrmů do oběhu používat pouze bezpečné materiály a předměty (zákon č. 102/2001 Sb., ve znění pozdějších předpisů)
10. Zajistit, aby fyzické osoby činné při výrobě, přípravě, balení, rozvozu, přepravě a skladování pokrmů a při jejich uvádění do oběhu používaly po celou dobu výkonu práce čisté osobní ochranné pracovní prostředky.



11. Zajistit dodržování zákazu kouření v rozsahu stanoveném zákonem č. 379/2005 Sb., ve znění pozdějších předpisů.

### **Zákazy**

Pokrmý, s výjimkou cukrářských výrobků, nesmí osoba provozující stravovací služby chemicky konzervovat a přibarvovat. Cukrářské výrobky lze pouze přibarvovat, a to za podmínek stanovených právním předpisem (vyhláška č. 137/2004 Sb., ve znění pozdějších předpisů).

Ve školní jídelně, v menze, při stravování osob vykonávajících vojenskou činnou službu, fyzických osob ve vazbě a výkonu trestu, v rámci zdravotních a sociálních služeb včetně lázeňské péče a při stravování zaměstnanců osoba provozující stravovací služby nesmí podávat pokrmy z tepelně neopracovaných vajec a syrového masa včetně ryb. V ostatních stravovacích službách lze tyto pokrmy připravovat a podávat pouze na základě jednotlivé objednávky spotřebitele.

### **Osvědčení o znalosti hub**

Osoba provozující stravovací služby, která používá k výrobě nebo přípravě pokrmů volně rostoucí nebo pěstované jedlé houby z vlastního sběru nebo pěstování, musí mít osvědčení prokazující znalost hub, nebo ustanoveného odpovědného zástupce, který má osvědčení prokazující znalost hub. (vyhláška č. 475/2002 Sb., kterou se stanoví rozsah znalostí pro získání osvědčení prokazujícího znalost hub, způsob zkoušek, jakož i náležitosti žádosti a osvědčení.



### **Hygienické požadavky na stravovací služby**

(vyhláška č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, ve znění pozdějších předpisů.)

Kromě níže uvedených vybraných zásad vyhláška stanoví požadavky na zásobování vodou a odstraňování odpadních vod, větrání, osvětlení, mikroklimatické podmínky a hygienická zařízení pro spotřebitele, jakož i na sanitární zařízení a jiná pomocná zařízení pro zaměstnance (osoby vykonávající činnosti epidemiologicky závažné). Podrobně se věnuje hygienickým požadavkům na přípravu a výrobu pokrmů, jejich rozvoz, přepravu, skladování, označování a uvádění do oběhu, dále podmínkám práce ve skladu a skladování potravin a produktů, vybavení výrobních a konzumačních prostor, podmínkám používání vajec a vaječných hmot, podmínkám rozmrazování potravin a jejich tepelné úpravě.

Stravovací službu může osoba, která ji provozuje, poskytovat pouze v provozovně, která vyhovuje hygienickým požadavkům na umístění, stavební konstrukci, prostorové a dispoziční uspořádání, zásobování vodou, vytápění, osvětlení, odstraňování odpadních vod, větrání a která má předepsané vybavení.

### **Umístění, prostorové a dispoziční řešení provozoven**

Provozovna se umísťuje a prostorově a dispozičně řeší tak, aby umožňovala dodržování správné hygienické a výrobní praxe, včetně ochrany proti křížové kontaminaci potravinami, zařízením, materiály, vodou, přívodem vzduchu nebo zaměstnanci a vnějšími zdroji znečištění, například škůdci, mezi operacemi a v jejich průběhu, a aby potraviny, suroviny a látky určené k přípravě a výrobě pokrmů a produkty nebyly kontaminovány okolím.

Použité stavební materiály, stavebně technický stav a vybavení provozovny nesmí negativně ovlivňovat potraviny a produkty. Budovy a provozní místnosti musí být zabezpečeny proti vnikání škůdců a kontaminantů z okolí a musí umožňovat účinné čištění, provádění deratizace, dezinfekce a dezinfekce.

V provozovně, která musí být udržována v čistotě a řádném stavebně technickém stavu, nesmí docházet k hromadění nečistot, styku s toxickými materiály, odlučování částic do potravin nebo produktů, ke kondenzaci par, nadměrnému usazování prachu nebo tvorbě plísní. Pro hygienické zpracování a skladování výrobků musí být v provozovně zajištěny vhodné teplotní podmínky.

Prostory, které by vzájemně na sebe negativně působily a ovlivňovaly potraviny a pokrmy v kterékoliv fázi jejich výroby, přípravy a uvádění do oběhu, musí být odděleny. Způsob jejich oddělení se řeší podle míry epidemiologického rizika vykonávaných činností, typu provozu a jeho vybavení, rozsahu činnosti a kapacity vyráběných pokrmů. Prostory se oddělují stavebně nebo provozně. Stavebním oddělením je vytvoření prostoru odděleného od ostatních prostor stavebně, nejčastěji se jedná o samostatnou místnost. Stavebně se oddělují hrubé přípravy brambor a zeleniny, hrubé přípravy masa, sklady odpadků a sklady a umyvárny přepravních obalů, pokud jsou tyto činnosti v provozovně vykonávány. Provozním oddělením je vytvoření pracovního prostoru nebo pracovního úseku vyčleněného pro konkrétní účel a tvořeného nejčastěji ucelenou skupinou strojů, zařízení a kuchyňského nábytku v provozovně tak, aby nedocházelo k nepříznivému ovlivňování zdravotní nezávadnosti produktů. Tento prostor může být oddělen od ostatních prostor například polopříčkou. Vyžaduje-li to charakter činnosti, nebo dochází-li k epidemiologicky významnému znečištění, musí být zabezpečen přívod tekoucí pitné studené a teplé vody. Dalším řešením provozního charakteru je časové oddělení vykonávaných činností v prostoru k tomu určeném.

Návaznost jednotlivých prostor musí zajišťovat plynulost výrobního procesu, vyloučit možnost křížové kontaminace a negativního ovlivnění produktů. V provozovnách s malou výrobní kapacitou lze pracovní úseky vhodně sdružovat za předpokladu, že nedojde k negativnímu ovlivnění produktů a bude zajištěna plynulost výrobního procesu.

### **Požadavky na pracoviště**

Pro jednoho zaměstnance musí být na pracovišti provozovny volná podlahová plocha nejméně 2 m<sup>2</sup>. Šíře volné plochy pro pohyb zaměstnance nesmí být v žádném místě zúžena pod 1 m.



**Světlá výška pracovišť**, na kterých je vykonávána práce po dobu čtyř a více hodin, (trvalá práce) musí být:

- a) při ploše méně než 50 m<sup>2</sup> nejméně 2,6 m,
- b) při ploše méně než 100 m<sup>2</sup> nejméně 2,7 m,
- c) při ploše méně než 2 000 m<sup>2</sup> nejméně 3,0 m,
- d) při ploše více než 2 000 m<sup>2</sup> nejméně 3,25 m, nebo
- e) v místnostech se šikmými stropy alespoň nad polovinou podlahové plochy 2,3 m.

Výšky uvedené v písm. c) a d) mohou být sníženy o 0,25 m za předpokladu, že bude zajištěn pro každého zaměstnance na trvalé práci vzdušný prostor nejméně 12 m<sup>3</sup> při práci vykonávané vsedě, nebo nejméně 15 m<sup>3</sup> při práci vykonávané vestoje.

Světlá výška pracovišť, na kterých je vykonávána práce po dobu kratší než 4 hodiny, nesmí být nižší než 2,1 m.

Na pracovištích musí na jednoho zaměstnance připadnout nejméně

- a) 12 m<sup>3</sup> vzdušného prostoru při práci vykonávané vsedě, nebo
- b) 15 m<sup>3</sup> vzdušného prostoru při práci vykonávané vestoje.

Související prostorové požadavky na pracoviště, na kterých nemohou být splněny normové hodnoty pro denní nebo sdružené osvětlení, jsou:

- a) volná podlahová plocha pro jednoho zaměstnance musí být minimálně 5 m<sup>2</sup> (mimo zařízení a spojovací cesty),
- b) prostory o celkové podlahové ploše menší než 50 m<sup>2</sup> musí mít, pokud to technologie nevyklučuje, zrakové spojení s prostory sousedními okny, průhledy apod.,
- c) na jednoho zaměstnance musí připadnout nejméně 20 m<sup>3</sup> vzdušného prostoru při práci vykonávané vsedě; 25 m<sup>3</sup> vzdušného prostoru při práci vykonávané vestoje.

**Podlahy** musí být udržovány v bezvadném stavu, lehce čistitelné a dezinfikovatelné. Použité materiály musí být odolné netoxické, nepropustné pro vodu a vodu odpuzující, omyvatelné. Tam, kde je to z technologických důvodů nutné, podlaha musí umožňovat vhodný odvod odpadní vody.

**Stěny a příčky** musí být hladké, v provozech a na pracovních úsecích, kde může docházet k jejich významnému znečištění nebo zmáčení, musí mít pro vodu nepropustnou, nenasákavou, dobře omyvatelnou úpravu povrchu umožňující dezinfekci, až do výšky odpovídající pracovním činnostem (například v umývárkách nádobí, přípravných, kuchyních, hygienických zařízeních nebo ve skladu odpadků). Použijí se odolné, nenasákavé, omyvatelné a netoxické materiály.

**Stěny, stropy, podhledy** i případná závěsná zařízení musí být konstruovány a provedeny tak, aby nedocházelo ke kondenzaci par, k nadměrnému usazování prachu, k růstu plísní, opadávání omítky, odlučování částic, a musí být dobře čistitelné.

**Dveře** musí mít hladký, snadno čistitelný a dezinfikovatelný povrch. Použijí se odolné, hladké a nenasákavé materiály. Konstrukce oken musí minimalizovat usazování nečistot a prachu.

## **Zásady provozní hygieny**

Pro výkon činností epidemiologicky závažných při provozování stravovacích služeb se stanoví tyto zásady provozní hygieny:

- a) udržování náčiní, nádobí, pracovních ploch, zařízení a ostatního vybavení, přepravních obalů a rozvozních prostředků v čistotě a v takovém stavu, aby nedocházelo k ohrožování jakosti a zdravotní nezávadnosti potravin a produktů,
- b) provádění průběžného úklidu všech pracovišť a prostor za použití mycích, popřípadě dezinfekčních prostředků podle povahy technologického procesu a zpracovávaných potravin a návodu výrobce; musí být souběžně zajištěna ochrana potravin a produktů proti kontaminaci z čisticích a dezinfekčních prostředků,
- c) udržování hygienických a sanitárních zařízení, zejména záchodů v čistotě a provozu schopném stavu včetně jejich vybavení,
- d) označení či barevné odlišení pomůcek a prostředků určených k hrubému úklidu a jejich ukládání odděleně od pomůcek na čištění pracovních ploch a zařízení přicházejících do přímého styku s potravinami a pokrmami,
- e) provádění průběžného odstraňování organického a anorganického odpadu, včetně jeho včasného a průběžného odstraňování ze skladových a výrobních prostor,
- f) nepřechovávání potravin, produktů a předmětů nesouvisejících s výkonem pracovní činnosti v provozovně včetně jiného zařízení stravovacích služeb,
- g) preventivní zamezení výskytu hmyzu a hlodavců a včasné průběžné provádění běžné ochranné dezinfekce, dezinfekce a deratizace,
- h) nepřipouštění vstupu nepovolaných osob a zvířat do zázemí provozovny a do výroby. Vstupovat do konzumační části provozovny může vodící pes doprovázející nevidomou osobu a pes speciálně vycvičený pro doprovod osoby s těžkým zdravotním postižením. Vstup ostatních zvířat do konzumační místnosti provozovny, která poskytuje služby v rámci hostinské živnosti, je možný jen se souhlasem provozovatele,
- i) odkládání osobních věcí, občanského oděvu a obuvi pouze v šatně nebo ve vyčleněném prostoru,
- j) používání mycích, čisticích a dezinfekčních prostředků pro úklid, které jsou určeny pro potravinářství,
- k) skladování potravin a produktů určených pro stravovací službu jen v samostatném a označeném chladicím nebo mrazicím zařízení, které je umístěno mimo provoz výroby, přípravy a oběhu potravin nebo produktů (například v kanceláři, denní místnosti nebo šatně),
- l) nekouření v místnostech, kde se skladují, vyrábějí, připravují a vydávají potraviny a produkty a myje nádobí,
- m) udržování provozovny poskytující stravovací služby, jiné zařízení stravovacích služeb a výrobu potravin v čistotě a řádném stavu tak, aby nebyly potraviny a produkty negativně ovlivňovány a nebyla ohrožena jejich zdravotní nezávadnost,
- n) skladování čisticích prostředků a přípravků pro provádění běžné ochranné dezinfekce, dezinfekce a deratizace odděleně v originálních obalech s příslušným

značením. Nepoužívání nádob a obalů určených pro potraviny k úschově čisticích a dezinfekčních přípravků a případné náhradní obaly nutno řádně označit,

- o) průběžné doplňování a dodržování znalostí nutných k ochraně veřejného zdraví při výkonu činnosti epidemiologicky závažné.

Pro stravovací služby se stanoví tyto další zásady provozní hygieny:

- a) zajištění odděleného prostoru pro mytí stolního nádobí, provozního nádobí, přepravních obalů a přepravních rozvozních prostředků v provozovně tak, aby byla vyloučena možnost křížové kontaminace,
- b) dezinfikování nádobí, náčiní a přepravních obalů před mytím na infekčních odděleních zdravotnických zařízení a v dalších zařízeních, vyžaduje-li to charakter jejich provozu.

Pro výrobu potravin a uvádění potravin do oběhu se stanoví tyto další zásady provozní hygieny:

- a) zajištění při výrobě potravin oddělené mytí provozního nádobí, vozíků, přepravek a dalších zařízení od přepravních obalů a vratných obalů, cisteren, sudů a kontejnerů,
- b) zajištění prostoru pro mytí a případnou dezinfekci přepravních prostor rozvozních prostředků.

### **Zásady osobní hygieny**

Pro výkon činností epidemiologicky závažných při provozování stravovacích služeb, výrobě potravin a uvádění potravin do oběhu se stanoví tyto zásady osobní hygieny:

- a) pečování o tělesnou čistotu a před započítím vlastní práce, při přechodu z nečisté práce na čistou (například úklid, hrubá příprava), po použití záchodu, po manipulaci s odpady a při každém znečištění si umýt ruce v teplé vodě s použitím vhodného mycího, popřípadě dezinfekčního prostředku,
- b) nošení čistých osobních ochranných prostředků odpovídajících charakteru činnosti, zejména pracovní oděv, pracovní obuv a pokrývku hlavy při výrobě potravin a pokrmů. Udržování pracovního oděvu v čistotě a jeho vyměňování podle potřeby v průběhu směny. Při pracovní činnosti vyžadující vysoký stupeň čistoty nebo při vyšším riziku kontaminace používání jednorázových ochranných rukavic a ústní roušky,
- c) neopouštění provozovny v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a v pracovní obuvi,
- d) vyloučení jakéhokoliv nehygienického chování (například kouření, úpravy vlasů a nehtů),
- e) zajištění péče o ruce, nehty na ruku ostříhané na krátko, čisté, bez lakování, na ruku nenosit ozdobné předměty a
- f) ukládání použitého pracovního oděvu, jakož i občanského oděvu na místo k tomu vyčleněné; ukládání pracovního oděvu a občanského oděvu odděleně.

## **Opatření k ochraně zdraví zaměstnanců při používání OOPP**

Pokud je při trvalé práci, zařazené jako rizikové, nezbytné nepřetržité používání osobních ochranných pracovních prostředků k omezení působení rizikových faktorů stanovených nařízením vlády č. 361/2007 Sb., ve znění pozdějších předpisů, a pokud to povaha ochranného pracovního prostředku vyžaduje, musí být během práce zařazeny bezpečnostní přestávky, při nichž zaměstnanec může odložit osobní ochranný pracovní prostředek. Počet bezpečnostních přestávek a jejich trvání se upravuje podle charakteru práce a pracovních podmínek a druhu osobního ochranného pracovního prostředku. Po dobu bezpečnostních přestávek nesmí být zaměstnanec exponován rizikovým faktorům překračujícím hygienické limity.

## **Mimořádná opatření při epidemii a nebezpečí jejího vzniku**

Mimořádnými opatřeními jsou zákaz nebo omezení výroby, úpravy, úschovy, dopravy, dovozu, vývozu, prodeje a jiného nakládání s potravinami a dalšími výrobky, kterými může být šířeno infekční onemocnění, popřípadě příkaz k jejich zničení. Dalšími mimořádnými opatřeními jsou rovněž zákazy nebo omezení styku skupin fyzických osob podezřelých z nákazy s ostatními fyzickými osobami, mj. také uzavření ubytovacích podniků a provozoven stravovacích služeb nebo omezení jejich provozu.

## **3 Rizikové faktory**

### **Ubytovací služby. Stravovací služby**

#### **Obecné požadavky na bezpečnost**

*(vyhláška č. 268/2009 Sb., o technických požadavcích na stavby, nařízení vlády č. 101/2005 Sb., o podrobnějších požadavcích na pracoviště a pracovní prostředí)*

Provozovny (ubytovacích a stravovacích služeb) musí být vhodné pro jejich určené využití a musí splňovat požadavky mj. požární bezpečnosti a ochrany zdraví, zdravých životních podmínek a životního prostředí, ochrany proti hluku a bezpečnosti při užívání. Po celou dobu existence musí být udržovány potřebnými technickými a organizačními opatřeními ve stavu, který neohrožuje bezpečnost a zdraví osob.

#### **Podlahy - komunikace. Dveře. Schodiště**

*(nařízení vlády č. 101/2005 Sb., o podrobnějších požadavcích na pracoviště a pracovní prostředí)*

Dobrá stav podlah - komunikací je důležitou zásadou při zajišťování bezpečnosti zaměstnanců, ale i zákazníků. Povrch podlahy - komunikace musí být rovný, pevný upravený proti skluzu a nesmí mít nebezpečné prohlubně, otvory nebo nebezpečný sklon. Povrchy podlah - komunikací musí být provedeny tak, aby je bylo možno opravovat, řádně čistit a udržovat. Zábradlí musí být zřízena u komunikací o nestejně úrovni, je-li rozdíl úrovní vyšší než 0,5 m a na schodištích (rovněž ochozech, galériích apod.). Hrozí-li nebezpečí podklouznutí osob, popř. pádu předmětů, musí být zábradlí u

podlahy opatřeno ochrannou lištou o výšce nejméně 0,1 m. Všechny otvory nebo prohlubně v podlahách musí být zakryty nebo ohrazeny. Poklapy nebo kryty musí mít nosnost odpovídající nosnosti okolní podlahy a musí být osazeny tak, aby se nemohly samovolně odsunout nebo uvolnit, a musí být zapuštěny do stejné úrovně s okolní podlahou.

Prostor dveří nutný pro evakuaci osob a přístup k nim musí být trvale volný a nesmí být zužován překážkami. Otevřená křídla dveří vedoucí do venkovního prostoru nesmí ohrožovat provoz na přilehlých komunikacích a v případě ohrožení musí být provedena jejich aretace v krajních polohách.

Průhledné nebo prosklené dveře musí být ve výšce 1,1 m až 1,6 m nad podlahou náležitě výrazně označeny. Kyvadlové (létací) dveře musí být průhledné nebo mít průhledné výplně a musí být zajištěna možnost jejich aretace v krajních polohách. Nejsou-li prosklené nebo průhledné výplně dveří vyrobeny z nerozbitného skla nebo bezpečnostního materiálu a existuje-li nebezpečí zranění osob v případě rozbití dveří, musí být tyto výplně zajištěny proti mechanickému poškození.

V jednom schodišťovém rameni nesmějí být méně než tři stupně. Volné strany schodů a odpočívadel musí být opatřeny ochranným zařízením proti pádu osob a každé schodišťové rameno musí být vybaveno madlem alespoň po jedné straně. Schodišťové rameno nesmí začínat bezprostředně za dveřmi. Mezi schodišťovým ramenem a dveřmi musí být plošina, jejíž délka musí být alespoň 0,75 m zvětšená o šířku schodišťového stupně. Nejmenší průchodná šířka schodišťových ramen musí být 1,1 m (nestanoví-li zvláštní právní předpisy jinak).

### **Stroje, technická zařízení, přístroje a nářadí**

*(nařízení vlády č. 378/2001 Sb., kterým se stanoví bližší požadavky na bezpečný provoz a používání strojů, technických zařízení, přístrojů a nářadí)*

Požadavky na bezpečný provoz a používání strojů, technických zařízení, přístrojů a nářadí (dále „zařízení“) vycházejí především z rizik vytvářených těmito zařízeními. Obecně pro všechna zařízení platí, že mohou být používána jen k těm účelům a za podmínek, pro které jsou určena v souladu s provozní dokumentací. Zaměstnavatel může stanovit další požadavky na bezpečnost místním provozním bezpečnostním předpisem upravujícím zejména pracovní technologické postupy pro používání zařízení a pravidla pohybu zařízení a zaměstnanců v prostorech a na pracovištích zaměstnavatele. Místní provozní bezpečnostní předpis musí zohlednit minimálně standard daný příslušnými technickými normami.

Zaměstnavatel musí stanovit bezpečný přístup obsluhy k zařízení a dostatečný manipulační prostor se zřetelem na technologický proces a organizaci práce. Důležitým požadavkem v této souvislosti je vybavení zařízení zábranou nebo ochranným zařízením nebo přijetí opatření tam, kde existuje nebezpečí kontaktu nebo zachycení zaměstnance pohybujícími se částmi zařízení nebo pádu břemene, rovněž tak ochrana zaměstnance proti nebezpečnému dotyku u zařízení pod napětím a před jevy vyvolanými účinky elektřiny.

Ochranné zařízení musí mít pevnou konstrukci odolnou proti poškození, musí být umístěno v bezpečné vzdálenosti od nebezpečného prostoru, nesmí být snadno odnímatelné nebo odpojitelé. Ochranné zařízení dále nesmí bránit montáži, opravě, údržbě, seřizování, manipulaci a čištění. Přístup zaměstnance musí být omezen pouze na tu část zařízení, kde je prováděna činnost, a to pokud možno bez sejmутí ochranného zařízení.

Ovládací prvky ovlivňující bezpečnost provozu zařízení musí být umístěny mimo nebezpečné prostory, musí být dobře viditelné a rozpoznatelné. Zařízení je možno spouštět pouze záměrným úkonem obsluhy pomocí ovládače, který je k tomu účelu určen. Zařízení nesmí ohrožovat zaměstnance rizikovými faktory, například hlukem, vibracemi nebo teplotami, které vyvíjí zařízení.

Oprava, seřizování, úprava, údržba a čištění zařízení se provádějí, jen je-li zařízení odpojeno od přívodů energií; není-li to technicky možné, musí se učinit vhodná ochranná opatření.

Obsluha musí mít možnost se přesvědčit, že v nebezpečných prostorech se nenachází žádná osoba; pokud nelze tento požadavek splnit, bezpečnostní systém před spuštěním, popřípadě zastavením zařízení musí vydávat zvukový nebo i viditelný výstražný signál.

K pracovním úrazům často dochází při práci s ručním nářadím a strojky a také nádobím (bodné, tržné a řezné rány, spáleniny, opařeniny). Proto je nutné dodržovat základní pravidla:

- nářadí musí mít upravené ostří a suché rukojeti,
- nářadí je nutné ukládat na určená místa (při práci a po jejím skončení),
- poškozené nářadí (nádobí) je třeba vyřadit z provozu,
- při práci s horkými předměty (nádobami) chránit ruce před popálením vhodnou pomůckou, ochranným prostředkem
- nepoužívat elektrické strojky a nářadí, u kterých nebyly provedeny příslušné kontroly a revize.

### **Skladování. Manipulace s materiálem a břemeny**

Ve skladech (nebo jiných prostorech určených ke skladování) musí být na dobře viditelných místech umístěny tabulky určující maximální přípustnou nosnost podlahy. Ruční ukládání do regálů ve výšce nad 1,8 m musí být prováděno z bezpečných pracovních zařízení (například žebřík, schůdky, pojízdné schody, manipulační plošina).

Rozměry a druh manipulačních jednotek a způsob jejich bezpečného zakládání do regálu musí odpovídat požadavkům uvedeném v průvodní dokumentaci regálu. Regály musí být trvale označeny štítky s uvedením největší nosnosti buňky a nejvyššího počtu buněk ve sloupci. Manipulační jednotky, materiál a předměty musí být skladovány a stohovány tak, aby se i při ukládání, manipulaci nebo odebírání nemohly sesunout. Trvale používané skladovací plochy musí být rovné, zpevněné a označené značkami se zákazem vstupu nepovoleným osobám.

Při ruční manipulaci s břemeny musí být používány takové pracovní postupy, aby se předcházelo úrazům (poškození zdraví), způsobeným zejména přiražením břemene,



jeho vysmeknutím, zraněním o povrch břemene, uklouznutím, zakopnutím při manipulaci s břemenem, naražením nebo pádem břemene při zdvihání, přenášení, spouštění apod. Při manipulaci s břemeny musí být dodrženy povolené hmotnostní limity pro ženy, těhotné a kojící ženy a matky do konce devátého měsíce po porodu a pro mladistvé, jakož i pro muže podle nařízení vlády č. 361/2007 Sb., ve znění pozdějších předpisů, a podle vyhlášky č. 288/2003 Sb.

### **Požadavky požární bezpečnosti ubytovacích zařízení**

*(vyhláška č. 268/2009Sb., o technických požadavcích na stavby)*

Všechny dále citované požadavky se v plném rozsahu vztahují na hotely, motely a penziony; na ostatní ubytovací zařízení se použijí přiměřeně.

Požadavky požární bezpečnosti ubytovacích zařízení jsou dány normovými hodnotami. Ve stavbách nebo jejich částech, kde jsou umístěna ubytovací zařízení, musí každá ubytovací jednotka tvořit samostatný požární úsek, jehož konstrukční řešení a technické vybavení vychází z normových hodnot (například při úpravě povrchů stavebních konstrukcí, kvality podlahových krytin).

Ubytovací zařízení mohou mít nejvýše osm nadzemních podlaží, pokud nosné a požárně dělicí konstrukce jsou smíšené, a tři nadzemní podlaží, pokud nosné a požárně dělicí konstrukce jsou z hořlavých hmot. Počet nadzemních podlaží není omezen pro nosné a požárně dělicí konstrukce z nehořlavých hmot.

V každém ubytovacím zařízení musí být zajištěna evakuace osob únikovými cestami, jejichž druh, rozmístění, počet a technické vybavení vychází z normových hodnot (například z hlediska vytváření požárních úseků, velikosti nahodilého požárního zatížení, povrchových úprav).

Všechny únikové cesty musí mít nouzové osvětlení a vyznačený směr úniku.

Rozvody vzduchotechnických zařízení musí být z nehořlavých hmot. Vzduchotechnické zařízení v ubytovací části nesmí být napojeno na vzduchotechnické zařízení kuchyní.

Činnosti ve stavbách ubytovacích zařízení se podle zákona č. 133/1985 Sb., o požární ochraně, ve znění pozdějších předpisů, považují za provozované činnosti se zvýšením požárním nebezpečím, u kterých ve smyslu vyhlášky č. 246/2001 Sb., o požární prevenci, nejsou běžné podmínky pro zásah. S tím souvisí např. umístění grafického znázornění směru únikových cest na viditelných a trvale přístupných místech, zákazy ukládání hořlavých kapalin ve sklepních prostorech ubytovacích zařízení apod.

## **4 Osobní ochranné pracovní prostředky**

Zaměstnavatel je povinen poskytovat zaměstnancům osobní ochranné pracovní prostředky (OOPP), pokud rizika nelze odstranit či dostatečně omezit prostředky kolektivní ochrany nebo opatřeními v oblasti organizace práce.

Osobní ochranné pracovní prostředky musí chránit zaměstnance před riziky, nesmí ohrožovat jejich zdraví, nesmí bránit při výkonu práce a musí splňovat požadavky stanovené prováděcím předpisem (nařízení vlády č. 21/2003 Sb.).

Za ochranné prostředky se považují též pracovní oděv nebo obuv, které se poskytují zaměstnancům v prostředí, v němž oděv nebo obuv podlého mimořádnému znečištění nebo opotřebení.

Zaměstnavatel je povinen udržovat OOPP v použitelném stavu a kontrolovat jejich používání zaměstnanci. Na základě četnosti a závažnosti vyskytujících se rizik na pracovišti stanoví způsob, podmínky a dobu jejich používání. Při ztrátě jejich ochranné funkce jsou zaměstnanci poskytnuty nové. Poskytovat lze pouze schválené OOPP příslušnou autorizovanou zkušebnou.

## 5 Zdravotní způsobilost

Fyzické osoby, přicházející při pracovních činnostech ve stravovacích službách při výrobě potravin nebo při uvádění potravin do oběhu do přímého styku s potravinami, pokrmy, zařízením, náčiním nebo plochami, které jsou ve styku s potravinami nebo pokrmy, musí mít zdravotní průkaz.

Zdravotní průkaz před zahájením činnosti vydává praktický lékař, který fyzickou osobu registruje, nebo zdravotnické zařízení státu vykonávající závodní preventivní péči nebo osoba provozující nestátní zdravotnické zařízení vykonávající závodní preventivní péči.

Vydání zdravotního průkazu nenahrazuje vstupní lékařskou preventivní prohlídku.

Prohlídky pojištěnců vykonávajících činnosti epidemiologicky závažné prováděné v souvislosti s vydáváním zdravotního průkazu se nezahrnují do hrazené zdravotní péče (§ 30 zákona č. 48/1997 Sb., ve znění pozdějších předpisů).

## 6 Související předpisy

- 1) Zákon č. 262/2006 Sb., zákoník práce, ve znění pozdějších předpisů
- 2) Zákon č. 20/1966 Sb., o péči o zdraví lidu, ve znění pozdějších předpisů
- 3) Zákon č. 133/1985 Sb., o požární ochraně, ve znění pozdějších předpisů
- 4) Zákon č. 48/1997 Sb., o veřejném zdravotním pojištění a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů
- 5) Zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů
- 6) Zákon č. 247/2000 Sb., o získávání a zdokonalování odborné způsobilosti k řízení motorových vozidel a o změnách některých zákonů, ve znění pozdějších předpisů
- 7) Zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů
- 8) Zákon č. 361/2000 Sb., o provozu na pozemních komunikacích a o změnách některých zákonů, ve znění pozdějších předpisů

- 9) Nařízení vlády č. 361/2007 Sb., kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví při práci, ve znění nařízení vlády č. 68/2010 Sb. (účinnost od 1.5.2010)
- 10) Nařízení vlády č. 378/2001 Sb., kterým se stanoví bližší požadavky na bezpečný provoz a používání strojů, technických zařízení, přístrojů a náradí
- 11) Nařízení vlády č. 494/2001 Sb., kterým se stanoví způsob evidence, hlášení a zasilání záznamu o úrazu, vzor záznamu o úrazu a okruh orgánů a institucí, kterým se ohlašuje pracovní úraz a zasilá záznam o úrazu
- 12) Nařízení vlády č. 495/2001 Sb., kterým se stanoví rozsah a bližší podmínky poskytování osobních ochranných pracovních prostředků, mycích, čisticích a dezinfekčních prostředků
- 13) Nařízení vlády č. 11/2002 Sb., kterým se stanoví vzhled a umístění bezpečnostních značek a zavedení signálů, ve znění pozdějších předpisů
- 14) Nařízení vlády č. 168/2002 Sb., kterým se stanoví způsob organizace práce a pracovních postupů, které je zaměstnavatel povinen zajistit při provozování dopravy dopravními prostředky
- 15) Nařízení vlády č. 406/2004 Sb., o bližších požadavcích na zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci v prostředí s nebezpečím výbuchu
- 16) Nařízení vlády č. 101/2005 Sb., o podrobnějších požadavcích na pracoviště a pracovní prostředí
- 17) Nařízení vlády č. 362/2005 Sb., o bližších požadavcích na bezpečnost a ochranu zdraví při práci na pracovištích s nebezpečím pádu z výšky nebo do hloubky
- 18) Vyhláška č. 288/2003 Sb., kterou se stanoví práce a pracoviště, které jsou zakázány těhotným ženám, kojícím ženám, matkám do konce devátého měsíce po porodu a mladistvým, a podmínky, za nichž mohou mladiství výjimečně tyto práce konat z důvodu přípravy na povolání
- 19) Vyhláška č. 18/1979 Sb., kterou se určují vyhrazená tlaková zařízení a stanoví některé podmínky k zajištění jejich bezpečnosti, ve znění pozdějších předpisů
- 20) Vyhláška č. 19/1979 Sb., kterou se určují vyhrazená zdvihací zařízení a stanoví některé podmínky k zajištění jejich bezpečnosti, ve znění pozdějších předpisů
- 21) Vyhláška č. 20/1979 Sb., kterou se určují vyhrazená elektrická zařízení a stanoví některé podmínky k zajištění jejich bezpečnosti, ve znění pozdějších předpisů
- 22) Vyhláška č. 21/1979 Sb., kterou se určují vyhrazená plynová zařízení a stanoví některé podmínky k zajištění jejich bezpečnosti, ve znění pozdějších předpisů
- 23) Vyhláška č. 50/1978 Sb., o odborné způsobilosti v elektrotechnice, ve znění pozdějších předpisů
- 24) Vyhláška č. 85/1978 Sb., o kontrolách, revizích a zkouškách plynových zařízení, ve znění pozdějších předpisů
- 25) Vyhláška č. 48/1982 Sb., kterou se stanoví základní požadavky k zajištění bezpečnosti práce a technických zařízení, ve znění pozdějších předpisů
- 26) Vyhláška č. 91/1993 Sb., o zajištění bezpečnosti práce v nízkotlakých kotelnách
- 27) Vyhláška č. 125/1993 Sb., kterou se stanoví podmínky a sazby zákonného pojištění odpovědnosti zaměstnavatele za škodu při pracovním úrazu nebo nemoci z povolání, ve znění pozdějších předpisů

- 28) Vyhláška č. 246/2001 Sb., o stanovení podmínek požární bezpečnosti a výkonu státního požárního dozoru (vyhláška o požární prevenci)
- 29) Vyhláška č. 440/2001 Sb., o odškodnění bolesti a ztížení společenského uplatnění, ve znění pozdějších předpisů
- 30) Vyhláška č. 6/2003 Sb., kterou se stanoví hygienické limity chemických, fyzikálních a biologických ukazatelů pro vnitřní prostředí pobytových místností některých staveb
- 31) Vyhláška č. 135/2004 Sb., kterou se stanoví hygienické požadavky na koupaliště, sauny a hygienické limity písku v pískovištích venkovních hracích ploch, ve znění pozdějších předpisů
- 32) Vyhláška č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, ve znění pozdějších předpisů
- 33) Vyhláška č. 252/2004 Sb., kterou se stanoví hygienické požadavky na pitnou a teplou vodu a četnost a rozsah kontroly pitné vody, ve znění pozdějších předpisů
- 34) Vyhláška č. 277/2004 Sb., o stanovení zdravotní způsobilosti k řízení motorových vozidel, zdravotní způsobilosti k řízení motorových vozidel s podmínkou a náležitosti lékařského potvrzení osvědčujícího zdravotní důvody, pro něž se za jízdy nelze na sedadle motorového vozidla připoutat bezpečnostním pásem (vyhláška o zdravotní způsobilosti k řízení motorových vozidel), ve znění pozdějších předpisů
- 35) Vyhláška č. 410/2005 Sb., o hygienických požadavcích na prostory a provoz zařízení a provozoven pro výchovu a vzdělávání dětí a mladistvých, ve znění pozdějších předpisů
- 36) ČSN EN 378-1 až 4 (14 0647) Chladicí zařízení a tepelná čerpadla - Bezpečnostní a environmentální požadavky
- 37) ČSN 26 9010 Manipulace s materiálem. Šířky a výšky cest a uliček
- 38) ČSN 26 9015 Skladování. Základní názvosloví
- 39) ČSN 26 9030 Manipulační jednotky - zásady pro tvorbu, bezpečnou manipulaci a skladování
- 40) ČSN 27 4002 Bezpečnostní předpisy pro výtahy - Provoz a servis výtahů
- 41) ČSN 27 4007 Bezpečnostní předpisy pro výtahy - Prohlídky a zkoušky výtahů v provozu
- 42) ČSN EN 50110-1 (34 3100) Obsluha a práce na elektrických zařízeních
- 43) ČSN EN 50110-2 (34 3100) Obsluha a práce na elektrických zařízeních (národní dodatky)
- 44) ČSN 33 1500 Elektrotechnické předpisy. Revize elektrických zařízení
- 45) ČSN 33 1600 Elektrotechnické předpisy. Revize a kontroly elektrického ručního náradí během používání – datum zrušení 31.12.2010
- 46) ČSN 33 1600 ed. 2 Revize a kontroly elektrických spotřebičů během používání (11.2009)
- 47) ČSN 38 6405 Plynová zařízení. Zásady provozu
- 48) ČSN EN 1674 (51 2530) Potravinářské stroje - Stroje na rozvalování těsta - Bezpečnostní a hygienické požadavky

- 49) ČSN EN 453 (51 2535) Potravinářské stroje - Hnětače těsta - Bezpečnostní a hygienické požadavky
- 50) ČSN EN 12041 (51 2555) Potravinářské stroje - Vyvalovací stroje - Bezpečnostní a hygienické požadavky – datum zrušení 1.4.2010
- 51) ČSN EN 12041+A1 (51 2555) Potravinářské stroje - Vyvalovací stroje - Bezpečnostní a hygienické požadavky (3.2010)
- 52) ČSN EN 13390 (51 2560) Potravinářské stroje. Stroje na výrobu koláčů a dortů. Bezpečnostní a hygienické požadavky
- 53) ČSN EN 1974 (51 3510) Potravinářské stroje. Nářezové stroje. Bezpečnostní a hygienické požadavky – datum zrušení 1.4.2010
- 54) ČSN EN 1974+A1 (51 3510) Potravinářské stroje -Nářezové stroje - Bezpečnostní a hygienické požadavky (3.2010)
- 55) ČSN EN 12854 (51 4020) Potravinářské stroje. Ramenové mixéry. Bezpečnostní a hygienické požadavky
- 56) ČSN EN 12852 (51 4040) Potravinářské stroje. Drtiče a mixéry. Bezpečnostní a hygienické požadavky
- 57) ČSN EN 12853 (51 4050) Potravinářské stroje. Ruční mixéry a šlehače. Bezpečnostní a hygienické požadavky
- 58) ČSN EN 1678 (51 4070) Potravinářské stroje. Stroje na krájení zeleniny. Bezpečnostní a hygienické požadavky
- 59) ČSN EN 13208 (51 4080) Potravinářské stroje. Stroje na loupání zeleniny. Bezpečnostní a hygienické požadavky
- 60) ČSN 52 7005 Výčepní zařízení. Základní ustanovení a provozní předpisy
- 61) ČSN 65 0201 Hořlavé kapaliny - Prostory pro výrobu, skladování a manipulaci
- 62) ČSN 69 0012 Tlakové nádoby stabilní. Provozní požadavky
- 63) ČSN 73 0845 Požární bezpečnost staveb - Sklady