



## Udržme fungující a maximálně bezpečné firemní stravování

Jídlo má přímý vliv na naše zdraví a za poslední rok si to uvědomujeme čím dál více. Nejnovější celosvětová data společnosti Google ukazují, že požitky z jídla nahradila snaha stravovat se zdravěji a pravidelně tak, aby jídlo přispělo k naší fyzické a mentální pohodě.

Průměrný Čech sní za svůj život 62 tun potravin a z toho jednu třetinu sní mimo domov v rámci školního, firemního, nemocničního stravování či v domovech důchodců. Mít při celodenním shonu čas na nákup a přípravu pokrmů a umět vařit se stává stále cennější komoditou.

Služby restaurací a jídelen hrají důležitou roli, především pokud jsme v práci nebo nuceni trávit čas mimo domov. Proto považujeme za zásadní, abychom místo zavádění dalších restrikcí a omezování restauračních provozů hledali pozitivní cesty, jak co nejbezpečněji umožnit lidem větší mobilitu a tím zvýšit i optimismus a dobrou náladu ve společnosti.

Kromě již naprosto samozřejmého dodržování a respektování pravidel 3R (Rozestupy - Respirátory - Ruce), přichází podle nás období 3P:

- Povinné testování
- Pravidelná strava
- Proočkování obyvatelstva.

Pravidelná a vyvážená strava je jedním z nezastupitelných pilířů prevence chronických neinfekčních nemocí, a proto je naším cílem udržet fungující a maximálně bezpečné firemní stravování.

Sdružení pro zaměstnanecké stravování na základě svého průzkumu z loňského roku uvádí, že ve firmách se stravuje zhruba 1,8 milionu lidí a 63 % označuje možnost stravování na pracovišti jako důležitou. Drtivá většina firemních jídelen veškerá opatření spojená s Covid-19 dodržuje.

Jsme si vědomi, že firemní stravování je místem, kde se může setkávat najednou více lidí v blízkém kontaktu a kde je bezpodmínečně nutno dodržovat požadavky potravinového práva EU z hlediska bezpečnosti potravin (viz Příloha 1 - požadavky stanovené v legislativě EU a legislativě ČR).

Od začátku pandemie je prioritou maximálně ochránit jak zákazníky, tak personál připravující a vydávající stravu. Veškerá opatření komplexně shrnuje program Bezpečná restaurace: <https://www.bezpecnarestaurace.cz/>

S nastavením těchto postupů pomáhá řadě podniků hygienická služba – jako ten nejkompetentnější orgán ochrany veřejného zdraví v této nastalé situaci.

V současnosti startuje povinné testování zaměstnanců ve firmách. Čímž se zákonitě snižuje i pravděpodobnost přenosu onemocnění Covid-19 právě i formou společného stravování.

Uzavřením provozoven a jejich transformací na pouhé výdejny jídel s sebou (take away) bychom stáli před řadou velice těžce řešitelných problémů i z hlediska bezpečnosti potravin. I z toho důvodu, že tyto změny jsou většinou nařizovány ve velice krátkém časovém rozmezí.

Při zvažování dramatictějších omezení je zapotřebí dobře zmapovat, koho všeho se zaměstnanecké stravování týká a jaké jiné jsou možnosti jeho zajištění, aby nedošlo například k zákazu stravování příslušníků Armády, subjektů kritické infrastruktury, kteří se v současné době podstatným způsobem podílejí na chodu nemocnic, koordinují činnost s PČR atp.

Pokud by byl při ještě přísnějších opatřeních zvažováno zavedení pouhého výdeje jídel, je tento postup potřeba velice precizně a s dostatečným časovým předstihem promyslet a prodiskutovat hlavně s poskytovateli stravovacích služeb. Jelikož zde narazíme na řadu velice složitě řešitelných bodů, které již shrnula společnost Aramark:

1. Stravování přímo v provozovně podléhá 10% DPH, jídlo vydané formou take away 15% DPH. Změnou servírování by v mnoha případech muselo dojít k přecenění jídel.
2. Vydávání jídel do vlastních přinesených nádob není z hlediska bezpečnosti zcela možné. Poskytovatel stravy tak nemá pod kontrolou čistotu těchto nádob, skrze, které může dojít ke kontaminaci personálu nejen nemocí Covid-19. Při dodržování pravidel správné hygienické a výrobní praxe by bylo potřeba tyto nádoby desinfikovat. K těmto krokům a v takové míře však chybí personální zajištění. Podle nařízení Evropské unie ručí poskytovatel stravy za nezávadnost obsahu ještě 4 hodiny poté, co jídlo do takových nádob vydá, což nemůžeme zaručit při servírování do nádob u kterých neručíme za jejich počáteční čistotu.
3. Řešením je nákup jednorázových menu boxů. Nákup v takových objemech vyžaduje plánování předem. Cena menu boxu a dalších potřeb jako jsou plastové příbory, kelímky na polévku apod. se následně promítne do ceny jídla, která se zvýší v rozmezí 15-20 Kč. Z ekologického hlediska vzniká obrovské množství plastového odpadu.
4. Zaměstnanec má právo po určitém odpracovaném období na pauzu. Většina zaměstnanců tuto pauzu využívá právě ke konzumaci stravy. V řadě provozů slouží jídelní prostory jako jediná odpočinková denní místnost pro zaměstnance a organizace provozu v těchto jídelnách je v kompetenci klienta nikoli poskytovatele stravy.
5. Řada provozů si dělá přípravy den předem a používá technologie nočního pečení. Tedy pokud jsou omezení vyhlášena na poslední chvíli, dochází k znehodnocení potravin a nesmyslnému plýtvání.
6. V řadě firem, vzhledem k charakteru výroby je naprosto nepřijatelné, aby lidé odcházeli z jídelen s jídlem a konzumovali ho na montážních linkách. Je to zcela proti bezpečnosti práce a ochraně zdraví při práci.
7. Pokud firma má k dispozici menší kuchyňky či občerstvovací kouty, nebo denní místnosti - nejsou většinou určeny velkému počtu osob a ani nejsou vybaveny dostatečně kapacitní technikou na ohřívání pokrmů. Právě zde pak může docházet k nechtěné kumulaci osob, k možné kontaminaci a následně k vyššímu výskytu infekčních alimentárních nákaz a intoxikací.

Pro přípravu případných dalších omezení jsme jakožto zástupce mnoha firemních jídelen a gastro odborníků k dispozici ke konstruktivní u dialogu, protože nám všem jde o jediné. Zdravé Česko a návrat k normálnímu životu.

## Příloha 1 - požadavky stanovené v legislativě EU a legislativě ČR

Základní požadavky z hlediska bezpečnosti potravin stanovené v legislativě EU a legislativě, které je nutno při činnosti stravovacích zařízení dodržet:

1. zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů
2. zákon č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele
3. zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů
4. vyhláška č. 252/2004 Sb., kterou se stanoví hygienické požadavky na pitnou a teplou vodu a četnost a rozsah kontroly pitné vody
5. vyhláška č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných
6. vyhláška č. 490/2000 Sb., o rozsahu znalostí a dalších podmínkách k získání odborné způsobilosti v některých oborech ochrany veřejného zdraví
7. nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 2017/625, o úředních kontrolách a jiných úředních činnostech prováděných s cílem zajistit uplatňování potravinového a krmivového práva a pravidel týkajících se zdraví zvířat a dobrých životních podmínek zvířat, zdraví rostlin a přípravků na ochranu rostlin
8. nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin
9. nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin
10. nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011, o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, o změně nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 a (ES) č. 1925/2006 a o zrušení směrnice Komise 87/250/EHS, směrnice Rady 90/496/EHS, směrnice Komise 1999/10/ES, směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/13/ES, směrnic Komise 2002/67/ES a 2008/5/ES a nařízení Komise (ES) č. 608/2004
11. nařízení Komise (ES) č. 2073/2005, o mikrobiologických kritériích pro potraviny
12. nařízení Komise (ES) č. 1881/2006, kterým se stanoví maximální limity některých kontaminujících látek v potravinách
13. nařízení Evropského Parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu
14. nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008, o potravinářských přídatných látkách