



#### Uvítajte účastníky školení a vysvětlte:

a:

- Školení v oblasti hygieny je vzdělání zaměstnanců, s nezaváděných potravinových
- Školení v oblasti hygieny standardů, např. Bř
- Řekněte účastníkům rizika – např. cizí obaly vyrábě
- Krátká přednáška počtu otáček
- Dejte účastníkům jejich zpětnou vazbu a diskusi.
- Vyšší úroveň. Je důležité, aby účastníci pozorně poslouchali, ale
- Smyslem prezentace jako metody výuky a zároveň zkontrolovat, do jaké míry účastníci vyplnili obsah kurzu.
- Kvíz není zkouška, ale lze jej absolvovat s referenční příručkou i v malých skupinách, nejlépe ve dvojicích.

## Proč je hygiena pro potravinové obaly tak důležitá :

- ❑ Na světě se každý rok vyrobí miliony tun obalů
- ❑ Přibližně 70 % všech vyrobených obalů slouží k balení potravin
- ❑ Potravinové obaly slouží především k přepravě, ochraně a "obalovací" potravinových výrobků
- ❑ Bezpečnost a kvalita obalů na potraviny jsou velmi důležité pro zákazníky i spotřebitele jejich výrobků
- ❑ Mezi hlavní rizika pro bezpečnost obalů na potraviny patří: **cizími tělesy, chemikáliemi a bakteriemi**
- ❑ Naše společnost musí najít veškerá potenciální rizika potravinových obalů a zavést příslušné systémy kontroly a zajišťující to, aby naše obaly byly pro potraviny bezpečné



*Tato prezentace je úvodem d  
Prosím poslouchajte pozorn  
co se zde naučíte.*

**POČÍTÁME S VÁMI,**

*obaly“.*

**JNGOVAT!**

### Položte tyto otázky pro kontrolu:

### zkontrolujte:

1. Promluvte o tom, proč je hygiena pro potravinové obaly tak důležitá, např. z pohledu bezpečnosti a ochrany zdraví spotřebitele a vhodnosti značek.
2. Vysvětlete, že správná hygiena obalů je klíčová pro hodnocení zdravotních rizik potravinových výrobků, nebo Studii HACCP s cílem odhalit veškerá možná rizika, nebo bakteriální znečištění a zároveň nasadila kontrolní body, která rizika minimalizovala.
3. Jsou-li se účastníky, zeptejte se, jaké jsou jejich odpovědnosti za jejich sledování kritických kontrolních bodů.
4. Krok znečištění: pokud jste ve vašem systému odhalili jakékoliv riziko důležité pro zdraví spotřebitele, uveďte např. vadný potisk, jaké by mohly být právní informace o složení výrobku - jaké by mohly být důsledky pro konečného spotřebitele?

## Cizí tělesa

- ❑ Cizím tělesem se rozumí vše, co může fyzicky kontaminovat obal na potraviny
- ❑ Mezi nejčastější cizí tělesa patří sklo, čepele, ostré předměty, šrouby, matice, drobné části strojů, vlasy, kancelářské potřeby, chlupy, zvířecí trus, prach, špína, lepicí pásy, knoflíky, piliny, šperky, papír, kartónová lepenka, odřezky apod
- ❑ Mezi nejnebezpečnější cizí tělesa patří ta, která mohou způsobit vážné zranění zákazníka, tedy sklo, ostré předměty a čepele



*Prosím pomozte nám minimalizovat  
striktním dodržováním firemní*

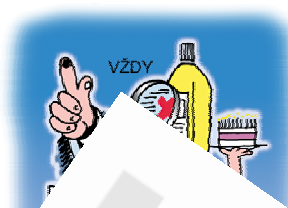
**Čemu se vyhnout** – noše  
**Všimněte si** cizích těles  
**Hlaste** jakékoli problém

/  
covišť

1. Zeptejte se účastníků školení o jakákoli konkrétní kontrolní opatření, jejichž kontaminaci obalů cizími předměty, např. výskyt opatření osobní hygieny.
2. Jako příklad uveďte konzumovat výrobek ve vašem obalu, který je kontaminován cizími tělesy. Vysvětlete i důsledky tohoto příkladu, např. stížnosti na spotřebitelství, vstoupání odboru hygieny, soudní žaloby atd.
3. Vysvětlete o povinnosti náležitě péče (due diligence). Pokud společnost přijme preventivní opatření a může je prokázat, není společnost soudně stíhána.

# Chemikálie

- ❑ S chemikáliemi je nutno zacházet bezpečně, jinak se mohou stát významným zdrojem kontaminace
- ❑ Mezi nejběžnější chemikálie patří barvy, rozpouštědla, laky, glazury, olej, lepidla, mazací látky, čisticí prostředky apod
- ❑ Dostanou-li se chemikálie do obalů, mohou kontaminovat potraviny a ohrozit zdraví spotřebitelů
- ❑ Za všech okolností dodržujte instrukce výrobce uvedené na štítcích



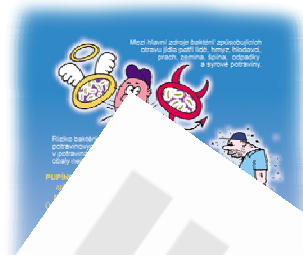
**Vždy** ukládejte a přepravujte c' určených k tomuto účelu a ur  
**Dávejte pozor** při práci s c'  
 výrobků  
**Okamžitě uklid'te** rozlít  
**Hlaste** jakékoli problé

ch

1. Nechte účastníky školení v , používané v závodu.
2. Mluvte o důležitosti opat' áliemi v blízkosti  
 nechráněných výrobků' utno učinit před  
 úklidem/čištěním?
3. Zdůrazněte důleži' stních pokynů výrobců nacházejících  
 se na obalech o' důležitosti osobních ochranných  
 pomůcek, nap' iho kontaktu s pokožkou, významu  
 ochranného , brýlí atd.

## Baktérie

- ❑ Baktérie se vyskytují všude, některé jsou užitečné, jiné zase škodí a mohou způsobit otravu potravinami
- ❑ Mezi hlavní zdroje bakterií způsobujících otravu jídla patří lidé, hmyz, hlodavci, prach, zemina, špína, odpadky a syrové potraviny
- ❑ Riziko bakterií vyskytujících se ve výrobě potravinových obalů je mnohem nižší než v potravinářském průmyslu, zvláště pokud obaly nejsou v přímém kontaktu s potravinami
- ❑ I přesto však lidé manipulující s potravinovými obaly mohou představovat významný zdroj bakterií způsobujících otravu jídlem, které r přenesení do potravin mohou minimálně - vážné onemocnění spotřebitelů



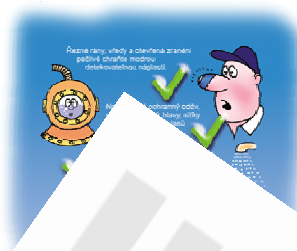
Baktérie se na vaše ruce př  
dotýkáte se peněz, vaříte  
můžete odstranit **umytí**

telefon,  
bakterií  
**umyjte**

1. Vysvětlíte, že na lidských r  
bakterií (stafylokoky a en  
pravidelným mytím ruk
  2. Zeptejte se účastníků  
minimalizaci rizik b  
úklidu, ochrany r
  3. Máte-li zavede  
účastníků, z
- ...ečných a neviditelných  
...stranit pouze účinným a  
...i, jenž společnost zavedla pro  
...apř. ochranné oděvy, program  
...ování potravin, nápojů a kouření.  
...estnání / hlášení nemoci, zeptejte se  
...rozumí.

## Osobní hygiena – co dělat:

- ❑ Mají-li být obaly pro potravinové výrobky bezpečné, je nezbytné dodržovat vysoký standard osobní hygieny
- ❑ Řezné rány, vředy a otevřená zranění pečlivě chraňte modrou detekovatelnou náplastí
- ❑ Noste řádný ochranný oděv, včetně pokrývek hlavy, sítky na vlasy, stuhy do vlasů a pracovních plášťů
- ❑ Pravidelně si myjte ruce, zvláště po návštěvě toalety, po svačině, pití nebo kouření
- ❑ Informujte svého vedoucího v případě, že máte nemoc nebo jste byli v kontaktu s nemocí přenositelnou potravinami – patří sem např. infikované rány, kožní choroby nebo průjem
- ❑ Dodržujte ve všech případech pravidla pro nošení šperků



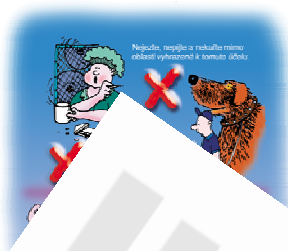
*Pravidla a postupy osobní hygieny  
naše výrobky byly bezpečné*

**ZÁLEŽÍ JEN NA VÁS, 7**

1. Pro každý z výše uvedených bodů se zeptejte účastníků školení zda vědí, proč je nutné danou věc dodržovat
2. Vysvětlete, proč se jaká náplast obsahuje kov, například modrá barva  
Kovový pásek obsahuje kov, který je viditelný u výrobce  
Modrá barva je viditelná i při kontrole  
Kovová náplast detektorem kovu  
Jádní kontrola – „viděli jste někdy modré náplasti“
3. Přidejte si vlastní nápady zeptejte se účastníků školení na jejich vlastní zkušenosti
4. Pokud se účastníci domnívají, že šperky jsou potenciálním zdrojem znečištění – je důležité, aby se drželi špína, krom toho jsou šperky složeny z různých materiálů, které mohou uvolnit.

## Osobní hygiena - co nedělat:

- ☐ Mají-li být obaly bezpečné pro potravinové výrobky, je nezbytné dodržovat vysoký standard osobní hygieny
- ☐ Nejezte, nepijte a nekuřte mimo oblasti vyhrazené k tomuto účelu
- ☐ Nenoste osobní předměty do výrobních prostor
- ☐ Nepoužívejte silné parfémy, vody po holení a krémy na ruce
- ☐ Nekýchejte a nekašlete v blízkosti obalů na potraviny
- ☐ Nestaňte se sami zdrojem znečištění!



Pravidla a postupy osobní hygieny  
naše výrobky byly bezpečné

**ZÁLEŽÍ JEN NA VÁS, -**

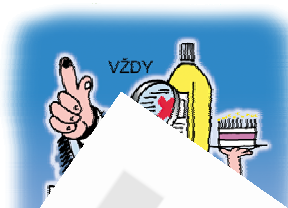
1. Pro každý z výše uvedených bodů uveďte, proč je nutné doložit
2. Přidejte si další body „c“ a své nápady.

...ptejte účastníků školení zda

...účastníků školení na jejich vlastní

## Úklid

- ❑ Pravidelný úklid je nezbytný k likvidaci cizích těles, špíny a kousků odpadu, jenž by mohly kontaminovat výrobek, přilákat škůdce nebo podporovat množení bakterií
- ❑ Vždy se snažte, aby vaše pracoviště bylo maximálně čisté a uklizené
- ❑ Nikdy se nepouštějte do úklidu, aniž byste před tím odnesli nebo zakryli nechráněné výrobky
- ❑ Vždy dodržujte instrukce výrobce uvedené na čisticích prostředcích
- ❑ Než budete pokračovat v dalším, vždy bezpečně uklidte čisticí přípravky a pomůcky



**Zapamatujte si h**  
**Vždy udržujte**

1. Ještě než se podíváte na s... ků školení – proč se provádí úklid?
2. Zeptejte se účastníků z... gramy jsou zavedeny v jejich oblasti / oddě... vení se při úklidu používá a jak často se úklid prov
3. Promluvte o důl... úklidu, tj. pro sledování účinnosti programu úklid... regulovat četnost úklidu a zároveň doložit, že ú... če („due diligence“).
4. V čistém r... ce nejen bezpečnější, ale i příjemnější.



## Najděte všechna rizika pro potravinové obaly

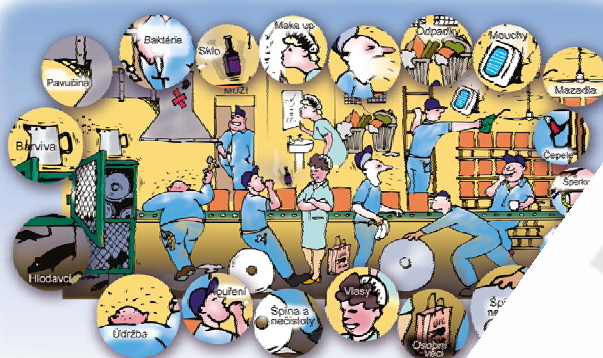


Prohlédněte si pečlivě obrázek  
rizika ohrožující bezpečnost

**NÁPOVĚDA:** měli byste

1. Požádejte účastníky, aby se sepsali seznam pokud možno najdou na obrázku. Průběh cvičení trval cca 15 minut a cílem bylo najít rizika, která dokázali najít.
2. Řekněte jim, že na obrázku je mnoho rizik, čím více, tím lépe! Zdroj znečištění - najdou-li jich.
3. Sepište výsledky a motivovat, aby našli i ty chybějící.

## Bezpečnostní rizika pro potravinové obaly



Pavučina  
Bakterie způsobující otravu  
Sklo  
Make up  
... / kašlání

... vybavení



Pro každou položku najít  
stránkách podrobnější

1. Při procházení seznamu si projd' otlivých zdravotních a
2. Ještě než se přesunete na př' ...tejte se účastníků na názor,  
v čem by mohl být problém
3. Po prodiskutování všech na krátký kviz.

### Instrukce pro kviz:

1. Nechte účastníkům
2. Rozdělte účastní' ...
3. Nechte každéh
4. Nechte účas' ...
5. Po dokonč účastníky, aby vyplnili nezodpovězené otázky, nebo  
opravili c'
6. Požádr ... uvedli datum a podepsali se.
7. Školi' vybrané dotazníky.
8. Ulr ... asti / školení.

### A nakonec

1. Vyžádejte si zpěť... ou o užitečnosti kurzu, co bylo dobré a zajímavé, příp. co bylo špatné nebo zcela neúčinné... pod.
2. Připomeňte účastníkům, že firma je zavázána svým zákazníkům poskytovat zdravotně nezávadné obaly vysoké kvality. Připomeňte jim, že mají trvalou odpovědnost dodržovat veškerá pravidla a postupy.
3. Požádejte je, aby uvedli do praxe vše, co se naučili, protože systém bez nich nemůže fungovat.
4. Poděkujte jim za čas věnovaný školení.

## Pavučina

- ❑ Pavučina je přímo nad pracovištěm a hrozí zde riziko, že na potravinové obaly spadne hmyz či nečistoty
- ❑ Přítomnost pavučiny rovněž dokládá fakt, že úklidový program buďto není zaveden, nebo nefunguje efektivně



## Bakterie způsobující otravu potravinami

- ❑ Vypadá to, že tento chlapík se vrací z úspěšného výletu na toaletu – aniž by si umyl ruce!
- ❑ Je velmi důležité, aby si pracovníci myli ruce po každé návštěvě toalety, po svačině, pití či kouření, neboť se jedná o hlavní cesty přenosu nebezpečných bakterií na potravinové obaly



## Sklo

- ❑ Sklo se snadno rozbije; jedná se o cizí látku, jenž může spotřebiteli způsobit vážné zranění
- ❑ Do závodu by se neměly nosit předměty obsahující sklo, tedy lahve, zrcátka, kompaktní disky, mobilní telefony apod



## Make up

- ❑ Kosmetické prostředky a velmi silná voda po holení či parfém může potřísnit či kontaminovat obaly na potraviny; je nezbytné tyto používat přiměřeně



## Kýchání a kašlání

- ☐ Kýcháním a kašláním se může na velkou vzdálenost přenášet kapénková infekce. V blízkosti potravinových obalů je nutné se kýchání a kašlání vyvarovat
- ☐ Je nutné pravidelně si mýt ruce



## Odpadky

- ☐ Zajistěte pravidelný úklid, aby se zabránilo hromadění odpadků, špíny, nečistot a čehokoli, co by mohlo přilákat škůdce – hmyz, mouchy a hlodavce
- ☐ Je nutné průběžně udržovat čistotu





## Mouchy

- ❑ Používají-li se elektrické prostředky pro likvidaci much, je nutné zajistit jejich správné fungování a tyto by měly být umístěny tak, aby nedocházelo k vystřelování zbytků hmyzu na potravinové obaly



## Mazací prostředky

- ❑ Údržbové práce, např. mazání ventilátoru, by se neměly dělat při zapnutém ventilátoru, zvláště jsou-li v blízkosti nezakryté výrobky



## Čepele

- ❑ Čepele jsou malé, nejsou příliš vidět a představují cizí předměty, jenž mohou způsobit vážné zranění spotřebitele
- ❑ Nože / čepele by se měly vždy skladovat a používat pouze bezpečným způsobem



## Šperky

- ☐ Na špercích se snadno zachytávají nečistoty a bakterie
- ☐ Kromě toho mohou kamínky a malé kousky kovu kontaminovat potravinové obaly
- ☐ Za všech okolností by se měly dodržovat zásady platné pro nošení šperků



## Potraviny

- ❑ Požívání potravin a nápojů v oblasti výroby může být zdrojem kontaminace, ať již z drobtů jídla nebo z přenosu potravin do úst, kdy může docházet k přenosu bakterií



## Špína a nečistoty

- ☐ Válením nebo ukládáním potravinových obalů na podlaze může dojít k poškození obalů a přenosu špíny či jiných nečistot nacházejících se na podlaze
- ☐ Je nutné používat vhodné zvedací zařízení a materiál ukládat na vhodném místě – nikoli na podlaze



## Osobní předměty

- ☐ Kdo ví, co je v té tašce?
- ☐ Osobní předměty, jako jsou zrcátka, kompaktní disky, mobilní telefony a další nezbytnosti představují potenciální zdroje kontaminace potravinových obalů a neměly by se do závodu nosit



## Vlasy

- ❑ Ochranné pokrývky hlavy, tj. čepice, sítky na vlasy a stuhy slouží k tomu, aby nedocházelo ke kontaminaci obalů vlasy a lupy; používají se tak, aby byly vlasy kompletně zakryty





## Špína a nečistoty

- ❑ Tady najdeme dvě chyby – za prvé je produkt v přímém kontaktu s podlahou
- ❑ Za druhé pracovník sedí na samotném obalu, což jednak dokladuje nízký standard hygieny a navíc může dojít ke kontaminaci výrobku



## Kouření

- ❑ Kouření může být zdrojem kontaminace – jednak ze zbytků cigaret při kouření a dále ze samotné činnosti, při které se mohou přenášet bakterie



## Části technického vybavení

- ❑ Během údržby v blízkosti nezakrytých výrobků hrozí riziko znečištění malými odletujícími částicemi a chemikáliemi, např. olejem a mazivy
- ❑ Při údržbě je nutno postupovat opatrně a po jejím dokončení je nezbytné pracoviště řádně uklidit



## Hlodavci

- ❑ Škůdci jako např. krysy a myši jsou zdrojem organismů způsobujících otravu potravin a rovněž mohou kontaminovat výrobky chlupy nebo trusem
- ❑ Výskyt hlodavců též dokladuje fakt, že program prevence výskytu hlodavců buďto nefunguje, nebo není účinný



## Barviva

- ☐ S chemikáliemi jako např. barvivy je nutno manipulovat správným způsobem, jinak mohou kontaminovat potravinové obaly
- ☐ Veškeré nepoužívané chemikálie by se měly skladovat na bezpečném místě, pokud možno v uzavřených a řádně označených nádobách



*Děkuji za pozornost!*



**Školení hygieny v oblasti potravin**

+44 (0) 161 287 9880  
info@saferpak.com  
www.saferpak.com