Jídelny.cz
VZDĚLÁVÁNÍ

Ukázka studijního materiálu



Hygienické minimum pro kuchařky a kuchaře

autoři: Lucie Janotová, Jiří Plzák

HYGIENICKÉ MINIMUM PRO KUCHAŘKY A KUCHAŘE

Studijní materiál k e-kurzu

autoři: Ing. Lucie Janotová, Ph.D., Mgr. Jiří Plzák

Obsah

HYGIENICKÉ MINIMUM PRO KUCHAŘKY A KUCHAŘE 2
Studijní materiál k e-kurzu 2
Bezpečnost stravovacího provozu 3
Pracovníci 3
Osobní a provozní hygiena 4
§ 50 Zásady osobní hygieny: 4
§ 49 Zásady provozní hygieny 5
Postupy bezpečného zacházení s potravinami 6
Nákup a příjem surovin 6
Skladování potravin 6
Příprava surovin 6
Příprava pokrmů 6
Výdej pokrmů, rozvoz pokrmů 6
Onemocnění z potravin 7

Copyright © Jidelny.cz

2024 Plzeň, 4. vydání

Přednáškový sešit vydala společnost Jídelny.cz, s.r.o., Farského 638/14, 326 00 Plzeň
www.jidelny.cz

UPOZORNĚNÍ
Tento přednáškový sešit je součástí webináře a bez výkladu lektora je neúplný. Lektor vysvětlí podrobnosti a předvede vše na příkladech. Sešit není vhodný pro samostudium, protože neobsahuje ukázky, které jsou k pochopení problémů nezbytné, ani řešení příkladů a otázek, které jsou v něm zahrnuty.

Přednáškový sešit je chráněn autorským právem. Žádná část nesmí být publikována a šířena žádným způsobem a v žádné podobě bez výslovného svolení vydavatele.

Ukázka studijního materiálu

Bezpečnost stravovacího provozu

Žádný provoz se nemůže vyhnout přítomnosti mikroorganismů. Potraviny, které jsou kontaminované mikroorganismy, vypadají, chutnají i voní jako ostatní „normální" potraviny. Riziko možné kontaminace je možné snížit, nikoliv ale stoprocentně odstranit. Důvodem je mnoho faktorů (např. lidský faktor, vlivy prostředí, techniky a další).
K častým příčinám vzniku poškození zdraví strávníků patří především nerespektování zásad osobní a provozní hygieny, a nedodržování systémů nastavených v provozu (např. HACCP, sanitace, desinsekce a deratizace atd.).

Pracovníci

Pracovníci, kteří se podílejí na výrobě pokrmů, kteří přichází do přímého styku s potravinami, zařízením nebo plochami, vykonávají činnost epidemiologicky závažnou (zákon o ochraně veřejného zdraví č. 258/2000 Sb., v platném znění).
Pracovníci musí být zejména zdravotně způsobilí, mít znalosti k ochraně veřejného zdraví a v praxi je uplatňovat.

Způsobilost pracovníků:

- **zaměstnavatelem stanovené** periodické prohlídky pracovníků, dále vstupní/příp. mimořádná prohlídka: zabezpečuje smluvní lékař (smlouva s lékařem o poskytování pracovnělékařských služeb) **K 1. 1. 2023 došlo k nabytí účinnosti novely vyhlášky 452/2022 která mění vyhlášku 79/2013 Sb. Touto změnou byly zrušeny periodické prohlídky pro I. a II. Kategorii.**
- doporučení: mít k dispozici jmenný seznam pracovníků pro evidenci zaměstnavatelem stanovených prohlídek

Znalosti pracovníků - školení:

- rozsah znalostí k ochraně veřejného zdraví je dán platnou legislativou (příloha č. 3 k vyhlášce č. 400/2000 Sb., v platném znění);
    - požadavky na zdravotní stav osob
    - zásady osobní hygieny při práci
    - zásady provozní hygieny
    - zásady čištění a dezinfekce
    - technologie výroby (vlastní příprava-výroba, přeprava, úchova a uvádění do oběhu)
    - alimentární nákazy a otravy z potravin
    - speciální hygienická problematika dle příslušné pracovní činnosti
- kromě těchto znalostí musí být pracovník seznámen se svou úlohou v systému HACCP
- vhodnou formou pro získání/opakování znalostí je školení
- četnost: doporučená četnost 1x ročně, při zjištění často se opakujících prohřešků častěji
- školitel: interní (např. pracovník provozu) / externí (např. účast na školení pořádaném vzdělávací společností; proškolení externím školitelem na pozvání přímo v jídelně)
- doklady o školení: obsah/program školení s prezenční listinou; osvědčení o absolvování školení

Ukázka studijního materiálu

V současné době platná vyhláška č. 137/2004 Sb., v platném znění, nestanovuje teplotu studených pokrmů při výdeji strávníkům. Teplotu podávání studených pokrmů si musí stanovit každý stravovací provoz sám v rámci postupů založených na principech HACCP. Zároveň je dále platná vyhláška č. 121/2023 Sb., která stanovuje teplotu výdeje studených pokrmů majících charakter cukrářského nebo lahůdkářského výrobku na nejvýše +8 °C. Teplotu podávání studených pokrmů, které nemají charakter cukrářského nebo lahůdkářského výrobku, si také musí stanovit každý stravovací provoz sám v rámci postupů založených na principech HACCP. Při zvažování, zda u studených pokrmů, které nemají charakter cukrářského nebo lahůdkářského výrobku, zvolit teplotu výdeje vyšší než +8 °C (např. +10 °C, +12 °C), je nutné brát v úvahu podmínky výroby, i podmínky ovlivňující množení mikroorganismů (optimální teploty pro růst většiny mikroorganismů jsou v rozmezí +15 °C až +50 °C).

Onemocnění z potravin

Onemocnění z potravin mohou způsobit např.:

- mikroorganismy (např. Staphylococcus aureus, Salmonella a další),
- chemické látky (např. louh v lahvi a další),
- mechanické nečistoty (např. střepy, kousky dřeva a další).

To, co může způsobit onemocnění strávníka po požití pokrmu, se označuje jako nebezpečí. Nebezpečí se dělí na nebezpečí biologická, chemická a fyzikální.

Biologická nebezpečí představují zejména mikroorganismy a paraziti, kteří se do organizmu člověka dostávají potravou a vyvolávají onemocnění.
Chemická nebezpečí se do připravovaných pokrmů mohou dostat např. ze surovin, nebo během vlastní přípravy. Mezi chemické nebezpečí patří např. zbytky sanitačních prostředků, látky vznikající při přepalování tuků. Mezi chemická nebezpečí se řadí i alergeny.

Fyzikální nebezpečí představují cizí předměty, které mohou způsobit poškození zdraví strávníka, např. úlomky kostí, střepy, části zařízení, loupající se nátěry, osobní předměty a další.

Zdrojem kontaminace potravin mikroorganismy nebo cizími předměty jsou často samotní pracovníci. Např. mikroorganismy se mohou do pokrmů dostat kašláním, kýcháním nebo při manipulaci s potravinami nemytýma rukama.

K zásadám předcházení vzniku zdravotních nebezpečí patří především:

- důsledné dodržování osobní a provozní hygieny a pravidel sanitace v provozu,
- zodpovědnost pracovníků (např. při podezření na nákazu návštěva lékaře),
- dodržování správné výrobní praxe.

Zdroje nebezpečí / kontaminace



Zdroj: Jídelny.cz, s.r.o.

Ukázka studijního materiálu

Použitá literatura

Janotová, L.: Bezpečnost potravin ve stravovacích provozech. Jídelny.cz, Plzeň 2014, ISBN 978-80-905557-1-6

Voldřich, M. a kolektiv autorů: Systém kritických bodů v gastronomii (HACCP) : příručka pro pracovníky účelového stravování, restaurací a hotelů. ČON, Praha 2002, ISBN 80-902553-7-X

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin

Zákon č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších změn

Vyhláška MZd č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, ve znění vyhlášky MZd č. 602/2006 Sb.

Vyhláška MZ č. 121/2023 Sb., ze dne 27. dubna 2023 o požadavcích na pokrmy

Ukázka studijního materiálu