

SLOVENSKÁ POĽNOHOSPODÁRSKA UNIVERZITA V NITRE

Fakulta biotechnológie
a potravinárstva

Ústav potravinárstva

doc. Ing. Lucia Zelenáková, PhD.

HYGIENA STRAVOVACÍCH SLUŽIEB A ZARIADENÍ

Návody na cvičenia – repetitórium

Druhé nezmenené vydanie

Nitra 2022

Vydala Slovenská poľnohospodárska univerzita v Nitre
vo Vydavateľstve SPU

Autorka: doc. Ing. Lucia Zeleňáková, PhD. (3,84 AH)
Ústav potravinárstva
FBP, SPU v Nitre

Recenzenti: doc. Ing. Anna Kalafová, PhD.
Ústav aplikovanej biológie
FBP, SPU v Nitre

Ing. Jana Tkáčová, PhD.
Ústav potravinárstva
FBP, SPU v Nitre

Schválila rektorka Slovenskej poľnohospodárskej univerzity v Nitre dňa 28. 9. 2022
ako návody na cvičenia pre študentov SPU.

Publikácia bola vydaná s finančnou podporou projektu KEGA č. 020SPU-4/2021: „Inovácia metodologického zázemia a obsahu profilových potravinársko-gastronomických predmetov so zameraním na zvýšenie konkurencieschopnosti absolventov“.

Tieto návody na cvičenia boli vytlačené na ekologickom papieri.



OBSAH

ÚVOD	5
ZARIADENIA SPOLOČNÉHO STRAVOVANIA A POŽIADAVKY NA PREVÁDZKOVÚ HYGIENU	7
EPIDEMIOLOGICKY ZÁVAŽNÁ ČINNOSŤ V ZARIADENIACH SPOLOČNÉHO STRAVOVANIA	15
SCHVAĽOVANIE A OTVÁRANIE GASTRONOMICKÝCH PREVÁDZOK	23
HYGIENICKÉ POŽIADAVKY NA NÁKUP A PRÍJEM POTRAVÍN DO ZARIADENÍ SPOLOČNÉHO STRAVOVANIA	31
HYGIENICKÉ POŽIADAVKY NA SKLADOVANIE POTRAVÍN V ZARIADENIACH SPOLOČNÉHO STRAVOVANIA	39
HYGIENICKÉ POŽIADAVKY NA HRUBÉ A ČISTÉ PRÍPRAVOVNE V ZARIADENIACH SPOLOČNÉHO STRAVOVANIA	46
HYGIENICKÉ POŽIADAVKY NA PRÁCE V KUCHYNI V ZARIADENIACH SPOLOČNÉHO STRAVOVANIA	52
HYGIENICKÉ POŽIADAVKY NA PRÍPRAVU A SERVÍROVANIE PORCIÍ A VÝDAJ POKRMOV V ZARIADENIACH SPOLOČNÉHO STRAVOVANIA.....	61
ANALÝZA RIZÍK V ZARIADENIACH SPOLOČNÉHO STRAVOVANIA	68
PLÁN SYSTÉMU HACCP V ZARIADENIACH SPOLOČNÉHO STRAVOVANIA ..	74
SANITÁCIA V ZARIADENIACH SPOLOČNÉHO STRAVOVANIA	81
DERATIZÁCIA, DEZINSEKCIA A DEPASERIZÁCIA V ZARIADENIACH SPOLOČNÉHO STRAVOVANIA	89
ODPADY VZNIKAJÚCE V ZARIADENIACH SPOLOČNÉHO STRAVOVANIA	96
VZNIK ALIMENTÁRNYCH OCHORENÍ V ZARIADENIACH SPOLOČNÉHO STRAVOVANIA	106
LITERATÚRA	113

ÚVOD

Úroveň hygieny v potravinárskych a gastronomických prevádzkach odzrkadľuje zodpovednosť ich manažmentu nad bezpečnosťou potravín a zároveň preukazuje vôľu manažmentu získať si priazeň spotrebiteľov. Bezpečnosť potravín ako takú môžeme považovať za súbor nariadení, zákonov, podmienok a požiadaviek, ktoré je potrebné brať do úvahy aj pri výrobe, príprave či podávaní pokrmov a nápojov v širokom spektre stravovacích prevádzok.

Základom pre zaistenie zdravotnej bezpečnosti pokrmov a nápojov vo všetkých formách stravovacích služieb je zaistenie nevyhnutných požiadaviek technologickej úpravy potravín, osobnej hygieny zamestnancov a hygieny prostredia, v ktorom manipulujú s potravinami. Pri nedodržaní týchto požiadaviek sa vyskytnú problémy, ktoré môžu mať negatívny vplyv na zdravie človeka, ale aj mikrobiologickú bezpečnosť potravín.

Výroba pokrmov musí byť realizovaná plynulým chodom, tak aby sa čo najviac eliminovala krížová kontaminácia. Jednotlivé miestnosti musia byť vhodne dispozične členené a udržiavané v dobrom hygienickom a technickom stave. Všetci zamestnanci stravovacej prevádzky musia byť oboznámení s princípmi osobnej, ale aj prevádzkovej hygieny týkajúcej sa výrobných, skladovacích a ostatných priestorov. Dôležitým aspektom zabezpečenia hygieny je čistenie a dezinfekcia, pričom sanitačný program musí byť vhodne implementovaný a je podstatné zamerať sa na správne vykonávanie sanitácie s dostatočnou frekvenciou.

Vytvorenie vhodných podmienok má napomôcť aj k tomu, aby sa zamestnanci mohli správať hygienicky, aby procesy prípravy a výdaja pokrmov mohli bežať plynulo a vytvorili sa účinné zábrany proti škodcom a nežiaducim mikroorganizmom.

Zariadenia spoločného stravovania patria v širšom slova zmysle do potravinárskeho sektora a teda ich prevádzkovatelia musia plniť rovnaké legislatívne požiadavky v oblasti hygieny a bezpečnosti.

Skriptum vo forme návodov na cvičenia predstavuje cenný súhrn poznatkov v oblasti hygieny stravovacích služieb a zariadení. Inovatívny spôsob prípravy tohto učebného textu umožňuje čitateľovi aktívne pracovať s informáciami a problematiku obohacovať vlastnými poznámkami. Skriptum je určené nielen pre študentov Slovenskej poľnohospodárskej univerzity v Nitre, ale aj pre širokú gastronomickú verejnosť.

Autorka:

doc. Ing. Lucia Zelenáková, PhD.

Názov:

Hygiena stravovacích služieb a zariadení
Návody na cvičenia – repetitórium

Vydavateľ: Slovenská poľnohospodárska univerzita v Nitre

Vydanie: druhé nezmenené

Rok vydania: 2022

Náklad: 70 ks

AH – VH: 3,84 – 4,02

Neprešlo redakčnou úpravou vo Vydavateľstve SPU.

ISBN 978-80-552-2516-6