

SLOVENSKÁ POĽNOHOSPODÁRSKA UNIVERZITA V NITRE

doc. Ing. Lucia Zelenáková, PhD. – Ing. Ľubomír Belej, PhD.

HYGIENA VÝŽIVY A STRAVOVANIA

Návody na cvičenia – repetitórium

Nitra 2023

Vydala Slovenská poľnohospodárska univerzita v Nitre
vo vydavateľstve SPU

Autori: doc. Ing. Lucia Zelenáková, PhD. (3,68 AH)
Ústav potravinárstva
Fakulta biotechnológie a potravinárstva
Slovenská poľnohospodárska univerzita v Nitre

Ing. Ľubomír Belej, PhD. (1,58 AH)
Ústav potravinárstva
Fakulta biotechnológie a potravinárstva
Slovenská poľnohospodárska univerzita v Nitre

Recenzenti: doc. Ing. Andrea Mendelová, PhD.
Ústav potravinárstva
Fakulta biotechnológie a potravinárstva
Slovenská poľnohospodárska univerzita v Nitre

Ing. Petra Lenártová, PhD.
Ústav výživy a genomiky
Fakulta agrobiológie a potravinových zdrojov
Slovenská poľnohospodárska univerzita v Nitre

Schválila rektorka Slovenskej poľnohospodárskej univerzity v Nitre dňa 16. 1. 2023 ako návody na cvičenia pre študentov SPU v Nitre.

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“.

Táto publikácia bola vytlačená na ekologickom papieri.



© L. Zelenáková, Ľ. Belej, Nitra 2023

ISBN 978-80-552-2570-8

OBSAH

ÚVOD	5
ZARIADENIA SPOLOČNÉHO STRAVOVANIA A HYGIENICKO-TECHNICKÉ POŽIADAVKY NA ICH PREVÁDZKOVANIE	7
ODBORNÁ A ZDRAVOTNÁ SPÔSOBILOSŤ PRACOVNÍKOV V ZARIADENIACH SPOLOČNÉHO STRAVOVANIA	14
HYGIENICKÉ ZÁSADY PRI NÁKUPE A PRÍJME POTRAVINÁRSKEHO TOVARU DO ZARIADENÍ SPOLOČNÉHO STRAVOVANIA	22
HYGIENICKÉ ZÁSADY PRI SKLADOVANÍ POTRAVINÁRSKEHO A NEPOTRAVINÁRSKEHO TOVARU V ZARIADENIACH SPOLOČNÉHO STRAVOVANIA	30
HYGIENICKÉ ZÁSADY V HRUBÝCH A ČISTÝCH PRÍPRAVOVNIACH ZARIADENÍ SPOLOČNÉHO STRAVOVANIA	37
HYGIENICKÉ ZÁSADY PRI PRÁCI V JEDNOTLIVÝCH KUCHYNIACH ZARIADENÍ SPOLOČNÉHO STRAVOVANIA	43
HYGIENICKÉ ZÁSADY PRI PRÍPRAVE, SERVÍROVANÍ A VÝDAJI POKRMOV V ZARIADENIACH SPOLOČNÉHO STRAVOVANIA	52
ANALÝZA RIZÍK PRI VÝROBE POKRMOV V ZARIADENIACH SPOLOČNÉHO STRAVOVANIA	59
SYSTÉM HACCP PRE PROCESY PREBIEHAJÚCE V ZARIADENIACH SPOLOČNÉHO STRAVOVANIA	65
HYGIENICKÉ ZÁSADY PRI VÝROBE A PREDAJI ZMRZLINY	72
VÝZNAM STRAVOVACÍCH SLUŽIEB A ZARIADENÍ PRE SPOLOČNOSŤ A JEDNOTLIVCA	78
POŽIADAVKY NA PREVÁDZKOVANIE ZARIADENÍ SPOLOČNÉHO STRAVOVANIA A PROCESY V NICH PREBIEHAJÚCE	86
ZÁSADY SANITÁCIE V ZARIADENIACH SPOLOČNÉHO STRAVOVANIA	95
OCHRANA PROTI ŽIVOČÍŠNYM ŠKODCOM V ZARIADENIACH SPOLOČNÉHO STRAVOVANIA	103
PRODUKCIA A NAKLADANIE S ODPADMI ZO ZARIADENÍ SPOLOČNÉHO STRAVOVANIA	110

ZMENY TUKOV PRI TEPELNEJ ÚPRAVE POTRAVÍN	120
ZMENY BIELKOVÍN A CUKROV PRI TEPELNEJ ÚPRAVE POTRAVÍN. ORGANOLEPTICKÉ ZMENY PRI TEPELNEJ ÚPRAVE POTRAVÍN	129
HYGIENICKÉ ZÁSADY PRI VÝROBE ŠOKOVO CHLADENÝCH A MRAZENÝCH POKRMOV	138
HYGIENICKÉ ZÁSADY PRI VÝROBE TERMOSTERILIZOVANÝCH POKRMOV	145
ALIMENTÁRNE OCHORENIA AKO DÔSLEDOK NEDODRŽANIA ZÁSAD SPRÁVNEJ VÝROBNEJ A HYGIENICKEJ PRAXE V ZARIADENIACH SPOLOČNÉHO STRAVOVANIA	153
LITERATÚRA	159

ÚVOD

Úroveň hygieny v zariadeniach spoločného stravovania patrí medzi hlavné aspekty ovplyvňujúce kvalitu a bezpečnosť podávaných pokrmov. V Európskej únii je jednou zo základných požiadaviek na skladovanie a prípravu bezpečných potravín, na zavedenie postupov založených na zásadách analýzy rizík a kritických kontrolných bodov (HACCP). Tieto zásady boli pôvodne vyvinuté pre potravinársky priemysel. Fungujú však aj ako návod na osvedčené postupy pre reštaurácie, bary a kaviarne a všetky zariadenia spoločného stravovania, ktoré chcú dodržiavať všetky predpisy o hygiene potravín. Dôležitým aspektom sú požiadavky na zamestnancov v zariadeniach spoločného stravovania. Všetci pracovníci, ktorí manipulujú s potravinami, musia poznať predpisy o hygiene potravín, svoje individuálne povinnosti v oblasti osobnej hygieny a osvedčené postupy v oblasti prevádzkovej hygieny, ktoré môžu uplatňovať, aby splnili normy bezpečnosti potravín.

Akákolvek kontaminácia v kuchyniach predstavuje obrovské riziko pre zákazníkov, zamestnancov, ktorí tam pracujú, a pre verejné ohrozenie zdravia. Ochorenia prenášané potravinami môžu byť v najhoršom prípade smrteľné a v najlepšom prípade poškodzujú zdravie konzumentov, pretože spôsobujú nevoľnosť a zvracanie, horúčku, hnačky a iné. Jedným z hlavných dôvodov, prečo sa v reštaurácii prenášajú choroby z potravín, je krížová kontaminácia a to zo surových potravín na tepelne upravené pokrmy (napr. z rúk, dosiek na krájanie alebo pomôcok). Preto je potrebné rešpektovať zákonné požiadavky na vnútorné členenie prevádzky, ktoré musí byť riešené tak, aby nedochádzalo ku kríženiu čistých a nečistých činností, aby sa zabránilo alebo minimalizovala kontaminácia, aby bola zabezpečená ochrana vnútorného prostredia pred vytváraním sa kondenzácie alebo nežiaducich mikroskopických vláknitých húb. Pre elimináciu zdravotných nebezpečenstiev je dôležité dodržiavať technologické postupy, pričom väčšina potravín, najmä mäso, hydina, ryby a vajcia, by sa mali dôkladne tepelne spracovať, aby sa zničili najmä patogénne baktérie spôsobujúce alimentárne ochorenia. Nadväznosť príjmu, skladovania, prípravy a tepelného spracovania pokrmov až po ich bezchybný výdaj spolu s dokonalým systémom osobnej hygieny zamestnancov, tvorí nevyhnutnú súčasť zabránenia krížovej kontaminácie pokrmov.

Predkladaná publikácia reflektuje aktuálne požiadavky legislatívy v oblasti hygieny v zariadeniach spoločného stravovania a svojou štruktúrou umožní rýchle pochopenie problematiky prípravy zdravotne bezpečných pokrmov, systému HACCP, osobnej prevádzkovej hygieny, ako aj nadväznosti jednotlivých činností v zariadeniach spoločného stravovania. Svojou formou je vhodným materiálom na aktívne zapájanie študentov do riešenej problematiky a rozvíjanie vlastných myšlienok vo forme poznámok k riešeným témam. Tento učebný text je určený najmä pre študentov Slovenskej poľnohospodárskej univerzity v Nitre v študijných programoch Výživa ľudí a Bezpečnosť a kontrola potravín, ale aj pre ďalších študentov, ktorí si tento predmet vyberú.

Autori:

doc. Ing. Lucia Zelenáková, PhD. – Ing. Ľubomír Belej, PhD.

Názov:

HYGIENA VÝŽIVY A STRAVOVANIA

Vydavateľ: Slovenská poľnohospodárska univerzita v Nitre

Vydanie: prvé

Náklad: 200 ks

Rok vydania: 2023

AH – VH: 5,26 – 5,50

Neprešlo redakčnou úpravou vo Vydavateľstve SPU.

ISBN 978-80-552-2570-8