

Hygiena a bezpečnost práce v gastronomii

Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Eva Pospíšilová.

Dostupné z Metodického portálu www.rvp.cz, ISSN: 1802-4785.

Provozuje Národní ústav pro vzdělávání, školské poradenské zařízení a zařízení pro další vzdělávání pedagogických pracovníků (NÚV).

Hygiena provozu – požadavky (1)

Stravovací službu lze poskytovat pouze v provozovně, která vyhovuje:

- hygienickým požadavkům na umístění, stavební konstrukci, prostorovému a dispozičnímu uspořádání
- zásobování vodou, vytápění, osvětlení
- odstraňování odpadních vod, větrání a vybavení, atd.

Hygiena provozu – požadavky (2)

- zdravotní způsobilost personálu, jeho znalosti a správné hygienické návyky
- požadavky na zdravotní nezávadnost potravin, dostatek pitné vody
- charakter a rozsah poskytovaných služeb musí odpovídat prostorové kapacitě a vybavení provozovny

Hygiena provozu – požadavky (3)

- všechna pracoviště musí být dokonale čistá
- vše uklidit a dle potřeby vydezinfikovat je důležité vždy po ukončení pracovního procesu
- denně kontrolovat chladicí a mrazicí zařízení z hlediska čistoty a funkčnosti
- při krájení, čištění a porcování potravin používat přesně určené a označené pracovní desky

Hygiena provozu – požadavky (4)

- prověřovat dobu trvanlivosti a vhodnosti ke konzumaci, provést vizuální a čichovou kontrolu jakosti a nezávadnosti potravin
- obaly ukládat okamžitě po vybalení potravin mimo objekt kuchyně
- nesmějí se připravovat potraviny k výrobě již předcházející den
- potraviny, které se rychle kazí, vynášet z chladicích a mrazicích zařízení jen na co nejnutnější dobu

Hygiena provozu – požadavky (5)

- přes noc je třeba uchovávat potraviny v omáčkách, základech a nálevech v chladicím zařízení
- čerstvé omáčky se nesmějí nikdy míchat se zbytky z předešlé várky
- nesmějí se rozmrazovat potraviny volným položením na pracovištích v kuchyni
- dbát na správné používání tuků ve fritézách

Hygiena provozu – požadavky (6)

- dodržovat hygienu a čistotu odpadních nádob
- vyměňovat filtry u klimatizace a ventilátorů
- řádně umýt, vypařit horkou vodou, popř. vydezinfikovat všechny přístroje a nástroje
- denně spařit horkou vodou, vydrhnout a vydezinfikovat špalky a desky pro přípravu masa
- v kuchyni a přilehlých místnostech se nesmí kouřit

Hygiena provozu – požadavky (7)

- podlaha se myje vždy vodou s účinným saponátem, poté se řádně vysuší
- provádí se sanitační opatření dle potřeby
- deratizace – provádějí odborné firmy kladením nástrah proti hlodavcům + chemické postřiky
- dezinsekce – proti mouchám, vosám mravencům, švábům, ...

Osobní hygiena kuchaře (1)

- jednotné a čisté pracovní oblečení
- mytí rukou po každé dílčí činnosti
- před vstupem do provozu sejmout šperky na ruku, krku, uších a v obličeji
- mít vždy čisté, nenalakované a krátce ostříhané nehty, nesmí být ani lepené

Osobní hygiena kuchaře (2)

- nepodílet se na přípravě pokrmů při různých onemocněních
- pracovní oděv používat jen v kuchyni a přilehlých místnostech

Bezpečnost při práci – pravidla

- používat ochranné pracovní oděvy a pomůcky
- mít řádně zapnutý oděv a protiskluzovou obuv
- při čištění elektrických strojů mít suché ruce a zařízení musí být vypnutá
- řádně ukládat horké nádoby na bezpečná místa
- nože a vidličky přenášet správně a nedávat je do dřezu
- po skončení směny kontrolovat všechny vypnuté spotřebiče

System kritických bodů v gastronomii – charakteristika

- povinný požadavek stanovující kritické body hygieny a bezpečnosti pro všechny, kteří poskytují stravovací služby
- jde o systém vnitřní kontroly na úseku konečné fáze výroby potravin a jejich uvádění do oběhu
- kritickým bodem se podle zákona rozumí technologický úsek, postup nebo operace při výrobě, rozvozu, přepravě a uvádění do oběhu, kde se uplatňuje ovládání různých druhů nebezpečí

Přehled základních nebezpečí při přípravě pokrmů

1. nebezpečí podle operací při:

příjmu surovin, skladování, předběžné přípravě, tepelné úpravě, při uchování i výdeji pokrmů

2. nebezpečí podle prostředí:

křížením cest v provozovně, kontaminací surovin ze strojů, poškozením pracovních ploch, použitím nekvalitních surovin, nedodržením hygieny pracovníků, ...

Ověření znalostí – kontrolní otázky

1. Jaké jsou požadavky na osobní hygienu pracovníka v kuchyni?
2. Co se rozumí pojmem hygiena provozu?
3. Jaká jsou pravidla dodržování hygieny na pracovištích?
4. Jaké body patří do bezpečnosti práce?
5. Vysvětli pojmy deratizace a dezinsekce.

Použitá literatura:

1. SEDLÁČKOVÁ, H. OTOUPAL, P. *Technologie přípravy pokrmů 1*, Fortuna 2009, třetí přepracované vydání, ISBN 80-7168-912-2.
2. KOLOUCH, M. VOLFOVÁ, A. *Stroje a zařízení v gastronomii, Technologie přípravy pokrmů*, Fortuna 2000, ISBN 807168-719-7.