

PRÍRUČKA PRE PRÁCU S POTRAVINAMI

pre pracovníkov vykonávajúcich epidemiologicky
závažné činnosti



LENKA CHUDÁ

Príručka pre prácu s potravinami

pre výkon epidemiologickej závažných činností

Mgr. Lenka Chudá, PhD.

HWORK PZS & BOZP, 2022

www.hworkpzs.sk

ISBN 978-80-974441-0-5

Všetky práva vyhradené.



HWORK PZS & BOZP

PRACOVNÁ ZDRAVOTNÁ SLUŽBA

OBSAH

| | |
|---|----|
| 1. Epidemiologicky závažná činnosť..... | 1 |
| 2. Zdravotná a odborná spôsobilosť..... | 3 |
| 3. Najčastejšie alimentárne ochorenia..... | 4 |
| 4. Zásady hygieny na pracovisku..... | 9 |
| 5. Požiadavky na vybavenie potravinárskych zariadení..... | 11 |
| 6. Prevádzkový poriadok..... | 14 |
| 7. Štátny zdravotný dozor..... | 16 |
| 8. Správna výrobná prax..... | 17 |
| 9. Vysledovateľnosť potravín..... | 21 |
| 10. Povinnosti zamestnancov pri výrobe potravín..... | 23 |
| 11. Zásady skladovania surovín a potravín..... | 24 |
| 12. Zásady tepelného spracovania potravín..... | 26 |
| 13. Podmienky uchovávanía polotovarov, rozpracovaných pokrmov a hotových pokrmov..... | 30 |
| 14. Podmienky výdaja pokrmov..... | 32 |
| 15. Odber vzoriek hotových pokrmov..... | 33 |
| 16. Kontaminácia surovín a potravín..... | 34 |
| 17. Sanitácia v potravinárstve..... | 35 |
| 18. Kontrolný test na overenie vedomostí..... | 37 |

ÚVOD

V nasledujúcej príručke pre prácu s potravinami nájdete stručne spracované témy a okruhy, ktoré je potrebné si osvojiť pre výkon epidemiologicky závažných činností. Čitateľ sa dozvie o základných hygienických pojmoch, povinnostiach pri práci s potravinami, ako sa suroviny skladujú, tepelne upravujú a vydávajú do obehu a mnoho ďalšieho. Rozdelená je do jednotlivých kapitol a na konci je skúšobný test na overenie nadobudnutých vedomostí. Táto publikácia slúži ako informačný a učebný materiál pre všetkých, ktorých zaujíma práca v gastronómii. Je písaná s dôrazom na praktickosť, jednoduchosť a ucelenosť tém. Veríme, že čitateľ si v nej nájde dôležité informácie, ktoré využije vo svojej praxi.

Skúšobný test na overenie vedomostí je zložený z 35 otázok, pričom každá otázka obsahuje len jednu správnu odpoveď. Na úspešné zvládnutie testu je potrebné dosiahnutie aspoň 75% úspešnosti t. j. 26 správnych odpovedí. Svoje odpovede si môžete overiť v odpovedovom hárku.

EPIDEMIOLOGICKY ZÁVAŽNÉ ČINNOSTI



V zmysle zákona č. 355/2007 Z. z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia je epidemiologicky závažná činnosť taká činnosť, pri ktorej je mimoriadne dôležité dodržiavanie správnej výrobnjej praxe, pretože tu existuje riziko vzniku alebo šírenia infekčnej choroby.

Riziko vzniku a šírenia infekcie vzniká pri nedodržaní HACCP alebo zásad prevádzkového poriadku, pri nedodržaní správneho technologického postupu práce (resp. výroby potravín), nedodržaní zásad osobnej hygieny atď.

Medzi epidemiologicky závažné činnosti patria okrem prác v potravinárstve aj:

- práce v úpravovniach vody a pri obsluhu vodovodných zariadení
- v zariadeniach starostlivosti o ľudské telo (holičstvá a kaderníctva, starostlivosti o pleť, manikúry, pedikúry, v masážnych salónoch)

- pri výrobe kozmetických výrobkov, kožných čistiacich prostriedkov a potrieb osobnej hygieny
- pri výrobe liečiv

Základné pojmy z oblasti epidemiologicky závažných činností

Ohrozenie verejného zdravia je nepredvídané a nekontrolované ohrozenie verejného zdravia chemickými, biologickými alebo fyzikálnymi faktormi vrátane takého ohrozenia verejného zdravia, ktoré má medzinárodný dosah.

Hygiena výroby je súhrn opatrení na vytváranie a udržiavanie ustanovených podmienok na ochranu a podporu zdravia.

Sanitácia je činnosť, ktorou sa vytvárajú a zabezpečujú bezchybné hygienické podmienky prostredia. Sanitačné práce sa vykonávajú na základe vypracovaného sanitačného programu.

Kontaminácia je nežiadúce znečistenie surovín, prostredia, zariadení a výrobkov.

Dekontaminácia je odstránenie nežiaduceho znečistenia surovín, prostredia, zariadení a výrobkov.

Čistenie je odstraňovanie nečistôt a iných nežiadúcich látok zo surovín, prostredia, zariadení a výrobkov, pričom:

a) suché čistenie je čistenie vykonávané mechanicky alebo aeromechanicky

b) mokré čistenie je čistenie vykonávané hydromechanicky

Dezinfekcia je ničenie choroboplodných mikro-organizmov. Na jeho vykonanie je potrebné použitie vhodného dezinfekčného prostriedku v požadovanej koncentrácii a dodržanie expozičného času.



Dezinsekcia je ničenie článkonožcov (hmyz, roztoče) prenášajúcich choroboplodné zárodky; vykonáva sa mechanicky, termicky a najmä chemicky.

Deratizácia je ničenie epidemiologicky závažných hlodavcov, ako sú potkany a myši, ako aj iné živočíchy prenášajúce choroboplodné zárodky.

Sterilizácia je zničenie alebo odstránenie všetkých druhov mikroorganizmov na predmetoch a materiáloch za použitia vysokých teplôt horúcim vzduchom, vodnou parou pod tlakom alebo filtráciou vzduchu alebo kvapalín.

Epidémia je výskyt najmenej troch prípadov ochorenia, ktoré sú v epidemiologickej súvislosti.

