

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., MPH

HWORK PZS s.r.o., 2026

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.....	4
3. Najčastejšie alimentárne ochorenia.....	5
4. Zásady hygieny na pracovisku.....	11
5. Požiadavky na vybavenie potravinárskych zariadení.....	13
6. Štátny zdravotný dozor.....	16
7. Správna výrobná prax.....	17
8. Vysledovateľnosť potravín.....	21
9. Povinnosti zamestnancov pri výrobe potravín.....	23
10. Zásady skladovania surovín a potravín.....	24
11. Zásady tepelného spracovania potravín.....	26
12. Podmienky uchovávanía polotovarov, rozpracovaných pokrmov a hotových pokrmov.....	30
13. Podmienky výdaja pokrmov.....	32
14. Odber vzoriek hotových pokrmov.....	33
15. Kontaminácia surovín a potravín.....	34
16. Sanitácia v potravinárstve.....	35
17. 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
- zdravotníctvo
- spracovanie odpadov

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.

Potraviny a strava sú látky určené na to, aby ich ľudia požívali v nezmenenom, upravenom alebo spracovanom stave na výživové účely; sú hlavnou skupinou požívatín

Potraviny, pochutiny a nápoje, okrem liekov, sú požívatiny, ktoré slúžia priamo alebo nepriamo, v prirodzenom stave alebo vo vhodnej úprave na výživu ľudí

Pochutiny sú potraviny obsahujúce látky, ktoré pôsobia na sústavu nervovú, sekretorickú a aj na oblasť duševnú. Medzi typické pochutiny patria káva, čaj, kakao, korenie, aromatizujúce a chuťové látky a prípravky a aj vysokoalkoholické nápoje

Nápoje sú kvapalné požívatiny obsahujúce viac ako 80% vody a schopné uspokojovať fyziologickú potrebu vody; členia sa spravidla na nealkoholické a alkoholické. Medzi nápoje nepatria mlieko. Voda sa považuje za potravinu, ak sa používa ako jej zložka pri výrobe alebo ošetrovaní potravín, alebo ak sa uvádza do obehu v spotrebiteľskom balení.

Zariadenia spoločného stravovania sú zariadenia, ktoré poskytujú stravovacie služby spojené s výrobou, prípravou alebo podávaním pokrmov alebo nápojov na pracoviskách, v školských zariadeniach, školách, zariadeniach sociálnych služieb,

zariadeniach sociálnoprávnej ochrany detí a sociálnej kurately, zdravotníckych zariadeniach, v prevádzkach verejného stravovania, v jedálňach so samoobsluhou a v podobných prevádzkach verejného stravovania, cukrárňach, stánkoch a v iných prevádzkach s ambulantným predajom potravín, pokrmov alebo nápojov a na zotavovacích podujatiach alebo iných hromadných podujatiach.

Dátum minimálnej trvanlivosti je dátum, do ktorého si potravina pri správnom skladovaní uchováva svoje špecifické vlastnosti

Dátum spotreby je dátum ukončujúci dobu použitia potravín, ktoré z mikrobiologického hľadiska podliehajú skaze a môžu po krátkom čase predstavovať bezprostredné nebezpečenstvo pre zdravie ľudí

Zdraviu škodlivé potraviny sú potraviny, ktorých zmyslové vlastnosti, chemické zloženie, obsah jedovatých a škodlivých látok, stav mikrobiálnej kontaminácie, skazenosť alebo neznámy pôvod predstavujú možnosť rizika pre zdravie ľudí.