

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