

Obsah

Úvod	4
1 Hygienické projektovanie budov	5
1.1 Dostatočný priestor na upratovanie, kontroly a boj proti škodcom	7
1.2 Delenie vnútorného priestoru	9
1.3 Riziková analýza zónovania	11
1.4 Kritériá hygienického projektovania pre zóny	12
1.5 Oblasť výroby potravín	13
1.6 Oblasť so základnou úrovňou hygieny	13
1.7 Oblasť so strednou úrovňou hygieny	14
1.8 Zóna prípravy prísad	14
1.9 Zóna všeobecného spracovania potravín	14
1.10 Oblasť s vysokou úrovňou hygieny	16
1.11 Aseptické oblasti	20
1.12 Zónové zábrany	20
1.13 Skladovacie priestory	23
1.14 Pomocné prevádzky	24
1.15 Upratovacie miestnosti, nástroje a chemikálie	30
1.16 Zariadenie na umývanie potravín	30
2 Hygienické projektovanie podláh a odvodnenia	35
2.1 Spád a tolerancia	37
2.2 Kritériá pre výber podlahových materiálov	39
2.3 Inštalácia	53
2.4 Odvodnenie	54
2.5 Odvodnenie rôznych oblastí	58
2.6 Materiály odvodnenia	59
2.7 Infraštruktúra odvodnenia	60
2.8 Prepravné plošiny	71
3 Hygienické projektovanie okien, dverí, stropov a výťahov	73
3.1 Dvere	73
3.2 Konštrukčné štandardy	73
3.3 Rozhranie dverí a podlahy	74
3.4 Vnútorné dvere	76
3.5 Okná	80
3.6 Stropy	81
3.7 Chodníky a plošiny	85
3.8 Výťahy	85
3.9 Povrchy prichádzajúce do styku s produktom	87
3.10 Osvetlenie	87
4 Hygienické projektovanie ostatných priestorov a plôch	90
4.1 Voda	90
4.2 Potraviny a tuhé odpady	91
4.3 Oplotenie a murované ploty	92
4.4 Delenie vnútorného priestoru	93
4.5 Sklady potravín, obalov, zariadení, odpadov	93