



Obsah

Úvod

1 VÝZNAM A FUNKCIE STRAVOVANIA A STRAVOVACÍCH SLUŽIEB	7
1.1. Gastronómia ako nástroj rozvoja vidieka a vidiekeho cestovného ruchu	16
2 POŽIADAVKY NA OSOBNÚ A PREVÁDZKOVÚ HYGIENU V ZARIADENIACH STRAVOVACÍCH SLUŽIEB A ZARIADENÍ	19
2.1 Hygienické zariadenia pre spotrebiteľov	21
2.2. Ubytovacie služby	23
2.3. Technické požiadavky na prevádzku, zariadenie a výrobky	24
2.4 Stroje a zariadenia na mechanickú úpravu potravín	26
2.5 Požiadavky na stravovacie prevádzky	29
2.6 Požiadavky na zdravotný stav pracovníkov v potravinárstve	31
2.7 Správna výrobná prax	33
3 PREVÁDZKOVANIE ZARIADENÍ STRAVOVACÍCH SLUŽIEB	38
3.1 Voľba a rozmiestnenie technologického zariadenia kuchýň	39
3.2 Výdaj jedál	44
3.3. Umyvárky	44
4 VETRANIE A VETRACIE SYSTÉMY	47
4.1 Požiadavky na vnútorné prostredie kuchýň	47
4.2 Kuchynské odsávače pár	51
4.3 Nové materiály v gastronómii	56
4.4 Vetracie jednotky	60
5 METROLÓGIA V ZARIADENIACH STRAVOVACÍCH SLUŽIEB	61
5.1 Základné pojmy	61
5.2 Dôvody pre meranie	63
5.3 Meranie teplôt	64
5.4 Meranie hmotnosti	66
5.5 Meranie inými meradlami (tlak, vlhkosť, čas.)	66
5.6 Hygiena meradiel	66
6. ČISTENIE A DEZINFEKCIA - UMÝVANIE NÁDOB	67
6.1 Ukladanie a likvidácia odpadov	68
6.2 Prevencia krížovej kontaminácie	71
7 HYGIENICKÉ A ORGANIZAČNÉ POŽIADAVKY NA STRAVOVACÍ ÚSEK PREVÁDZKY	75
7.1 Organizačná štruktúra stravovacej prevádzky	76
7.2 Organizačné zabezpečenie stravovacieho úseku	78
7.3 Požiadavky na personál gastro úseku	79
7.4 Príklady najčastejších rizík v stravovacom zariadení:	83
7.5 Hygienické predpisy	87
7.6 Štandardy kvality stravovacích služieb	89
7.7 Systém kritických bodov HACCP	91
7.8 Systém manažérstva bezpečnosti potravín ISO 22000	94
7.9 údržba a sanitácia	95
7.10 Odpady vznikajúce v stravovacom úseku	101
8. MARKETING STRAVOVACIEHO ÚSEKU	106
8.1 Povaha marketingu stravovacích služieb	106

9 KLASIFIKÁCIA A CHARAKTERISTIKA SLUŽIEB CESTOVNÉHO RUCHU	110
9.1 Ubytovacie služby	110
9.2 Hodnotiace kritériá pre udelenie „znakov kvality“ v jednotlivých zariadeniach vidieckeho turizmu a agroturizmu	112
10 PREVENCIA ALIMENTÁRNYCH OCHORENÍ V ZARIADENIACH STRAVOVACÍCH SLUŽIEB	119
10.1 Zdroj nákazy	120
10.2 Prenos nákazy	120
10.3 Najvýznamnejšie alimentárne ochorenia	121
LITERATÚRA	124