

# OBSAH



ÚVOD .....	7
1 ZÁKLADNÉ POJMY A DEFINÍCIE .....	8
2 ZDRAVÁ VÝŽIVA A STRAVOVANIE .....	10
2.1 Nutrično-energetická hodnota potravín .....	10
2.2 Princípy a zásady zdravej výživy .....	12
3 ZARIADENIA SPOLOČNÉHO STRAVOVANIA .....	14
4 HYGIENICKÉ POŽIADAVKY V ZARIADENIACH SPOLOČNÉHO STRAVOVANIA .....	19
4.1 Požiadavky na umiestnenie budovy a infraštruktúru .....	19
4.2 Požiadavky na priestorové usporiadanie a vnútorné členenie .....	20
4.3 Požiadavky na úpravu povrchov vnútorných priestorov .....	22
4.3.1 Požiadavky na podlahové povrchy a plochy stien .....	22
4.3.2 Požiadavky na okná, dvere a stropy .....	23
4.4 Požiadavky na vetranie v stravovacom zariadení .....	24
4.5 Požiadavky na osvetlenie v stravovacom zariadení .....	25
4.6 Požiadavky na zariadenia a materiály .....	25
4.7 Požiadavky na pitnú vodu .....	28
4.8 Hygienické požiadavky na kanalizáciu a systém manipulácie s odpadmi .....	29
4.9 Požiadavky na sociálne zariadenia pre zamestnancov .....	30
5 HYGIENICKÉ POŽIADAVKY NA PRACOVNÍKOV VYKONÁVAJÚCICH EPIDEMIOLOGICKY ZÁVAŽNÉ ČINNOSTI .....	32
5.1 Zdravotná spôsobilosť .....	32
5.1.1 Požiadavky na zdravotný stav pracovníkov .....	33
5.1.2 Dodržiavanie zásad osobnej hygieny pracovníkov .....	34
5.2 Odborná spôsobilosť .....	37
6 PROCESY PREBIEHAJÚCE V ZARIADENIACH SPOLOČNÉHO STRAVOVANIA .....	40
6.1 Popis manažérskych procesov .....	40
6.2 Popis hlavných procesov .....	40
6.2.1 Plánovanie výroby a predaja .....	40
6.2.1.1 Pracovné formuláre .....	40
6.2.1.2 Časový harmonogram .....	41
6.2.1.3 Tabuľky .....	41
6.2.1.4 Recepty a receptúry .....	42
6.2.1.5 Menu a jedálne lístky .....	42
6.2.2 Ostatné hlavné procesy .....	45
6.3 Popis podporných procesov .....	48
7 HYGIENICKÉ POŽIADAVKY PRI VÝROBE, PRÍPRAVE A PODÁVANÍ POKRMOV A NÁPOJOV .....	52
7.1 Hygienické zásady pri nákupe a prijme potravinárskeho tovaru a pokrmov v zariadeniach spoločného stravovania .....	52
7.1.1 Výber dodávateľa potravinárskeho tovaru .....	53
7.1.2 Kontrola prijímaných potravín .....	53
7.1.3 Reklamačný postup pre výrobcov pokrmov .....	55
7.2 Hygienické zásady pri skladovaní potravinárskeho tovaru a pokrmov v zariadeniach spoločného stravovania .....	56

7.3	Hygienické zásady v hrubých a čistých prípravovniach zariadení spoločného stravovania .....	64
7.3.1	Hrubá príprava .....	64
7.3.2	Čistá príprava .....	66
7.4	Hygienické zásady pri tepelnom opracovaní pokrmov .....	66
7.4.1	Bezpečnosť pokrmov počas tepelnej úpravy .....	67
7.4.2	Spôsoby tepelnej úpravy .....	68
7.4.2.1	Varenie .....	69
7.4.2.2	Dusenie .....	70
7.4.2.3	Pečenie .....	70
7.4.2.4	Vyprážanie a fritovanie.....	71
7.4.2.5	Zapekanie (gratinovanie) .....	71
7.4.2.6	Grilovanie .....	72
7.4.2.7	Mikrovlnný ohrev.....	72
7.5	Hygienické zásady pri regenerácii pokrmov .....	74
7.6	Hygienické zásady pri servírovaní, výdaji a preprave pokrmov .....	75
7.6.1	Hygienické zásady pri servírovaní a výdaji pokrmov .....	75
7.6.2	Hygienické zásady pri preprave pokrmov .....	80
7.6.3	Odber vzoriek hotových pokrmov .....	80
8	<b>HYGIENICKÉ POŽIADAVKY PRI PRÍPRAVE POKRMOV ÁZIJSKEJ KUCHYNE - SUSHI A SASHIMI .....</b>	<b>83</b>
9	<b>HYGIENICKÉ POŽIADAVKY PRI MANIPULÁCIÍ S ČAPOVANÝMI NÁPOJMI .....</b>	<b>84</b>
10	<b>HYGIENICKÉ POŽIADAVKY PRI STÁNKOVOM PREDAJI A INOM AMBULANTNOM PREDAJI POTRAVÍN A POKRMOV .....</b>	<b>85</b>
11	<b>HYGIENICKÉ POŽIADAVKY PRI VÝROBE A PREDAJI ZMRZLINY .....</b>	<b>86</b>
12	<b>HYGIENICKÉ POŽIADAVKY PRI VÝROBE TERMOSTERILIZOVANÝCH POKRMOV .....</b>	<b>88</b>
12.1	Technologické požiadavky a požiadavky na kvalitu .....	88
12.2	Požiadavky na balenie, označovanie a skladovanie termosterilizovaných pokrmov .....	89
13	<b>HYGIENICKÉ POŽIADAVKY PRI VÝROBE CHLADENÝCH A MRAZENÝCH POKRMOV .....</b>	<b>91</b>
14	<b>HYGIENICKÉ POŽIADAVKY PRI VÝROBE A PREDAJI LAHÔDKARSKÝCH VÝROBKOV .....</b>	<b>93</b>
14.1	Osobitné požiadavky na priestorové vybavenie a členenie prevádzkarní .....	93
14.2	Výroba lahôdkarských výrobkov .....	93
14.3	Odber vzoriek a predaj lahôdkarských výrobkov .....	94
15	<b>HYGIENICKÉ POŽIADAVKY PRI VÝROBE A PREDAJI CUKRÁRSKYCH VÝROBKOV .....</b>	<b>95</b>
15.1	Charakteristika cukrárskeho výrobku .....	95
15.1.1	Cukrárske polovýrobky a cukrárske polotovary .....	95
15.1.2	Cukrárske hotové výrobky .....	95
15.2	Požiadavky na balenie, označovanie a skladovanie cukrárskeho výrobku ..	97
16	<b>POŽIADAVKY PRE PREVÁDZKOVANIE ZARIADENÍ ŠKOLSKÉHO STRAVOVANIA .....</b>	<b>98</b>
16.1	Zásady výroby jedál v školskej jedálni, výdajnej školskej jedálni a školskom bufete .....	98
16.2	Zásady na zostavovanie jedálnych lístkov .....	102

17	SANITÁCIA V ZARIADENIACH SPOLOČNÉHO STRAVOVANIA .....	105
17.1	Čistenie .....	106
17.2	Dezinfekcia .....	107
17.3	Dezinsekcia, deratizácia a depasserizácia .....	108
18	SYSTÉM HACCP .....	113
18.1	Tím HACCP .....	114
18.2	Opis pokrmov .....	115
18.3	Prúdové diagramy .....	117
18.3.1	Príjem surovín, ich skladovanie a preberanie do výroby .....	117
18.3.2	Výroba teplých pokrmov .....	118
18.3.3	Výdaj teplých pokrmov vo výdajni stravy .....	119
18.3.4	Výroba studených pokrmov .....	120
18.3.5	Výroba chladených a mrazených pokrmov .....	121
18.3.6	Servírovanie a predaj pokrmov .....	122
18.3.7	Predaj potravín a nápojov .....	122
18.3.8	Potvrdenie prúdového diagramu na mieste .....	122
18.4	Analýza nebezpečenstiev .....	123
18.4.1	Biologické nebezpečenstvá .....	123
18.4.1.1	<i>Významné podmienky pre rast mikroorganizmov</i> .....	124
18.4.1.2	<i>Kontaminácia potravín, rozpracovaných a hotových pokrmov</i> .....	126
18.4.1.3	<i>Charakteristika vybraných mikroorganizmov vyvolávajúcich alimentárne ochorenia</i> .....	129
18.4.2	Chemické nebezpečenstvá .....	135
18.4.3	Fyzikálne nebezpečenstvá .....	138
18.4.4	Alergény a geneticky modifikované organizmy v pokrmoch .....	139
18.4.5	Metodika hodnotenia rizika .....	141
18.4.6	Analýza nebezpečenstiev a preventívne opatrenia pre jednotlivé pracovné operácie .....	143
18.5	Identifikácia kritických kontrolných bodov .....	144
18.6	Stanovenie kritických limitov a postupov monitorovania CCP .....	146
18.7	Nápravné opatrenia .....	148
18.8	Validácia a verifikácia systému HACCP .....	149
19	SYSTÉM PLÁNOVANIA VLASTNEJ KONTROLY.....	152
19.1	Vysledovateľnosť .....	152
19.2	Postup riadenia nezhody.....	153
19.3	Audity v prevádzke .....	153
19.3.1	Interný audit .....	153
19.3.2	Externý audit .....	154
19.4	Metrologický program .....	154
	PRÍLOHY .....	156
	ZÁVER .....	174
	ZOZNAM POUŽITEJ LITERATÚRY .....	175