

OBSAH

ÚVOD	5
ZARIADENIA SPOLOČNÉHO STRAVOVANIA A HYGIENICKO-TECHNICKÉ POŽIADAVKY NA ICH PREVÁDZKOVANIE	7
ODBORNÁ A ZDRAVOTNÁ SPÔSOBILOSŤ PRACOVNÍKOV V ZARIADENIACH SPOLOČNÉHO STRAVOVANIA	14
HYGIENICKÉ ZÁSADY PRI NÁKUPE A PRÍJME POTRAVINÁRSKEHO TOVARU DO ZARIADENÍ SPOLOČNÉHO STRAVOVANIA	22
HYGIENICKÉ ZÁSADY PRI SKLADOVANÍ POTRAVINÁRSKEHO A NEPOTRAVINÁRSKEHO TOVARU V ZARIADENIACH SPOLOČNÉHO STRAVOVANIA	30
HYGIENICKÉ ZÁSADY V HRUBÝCH A ČISTÝCH PRÍPRAVOVNIACH ZARIADENÍ SPOLOČNÉHO STRAVOVANIA	37
HYGIENICKÉ ZÁSADY PRI PRÁCI V JEDNOTLIVÝCH KUCHYNIACH ZARIADENÍ SPOLOČNÉHO STRAVOVANIA	43
HYGIENICKÉ ZÁSADY PRI PRÍPRAVE, SERVÍROVANÍ A VÝDAJI POKRMOV V ZARIADENIACH SPOLOČNÉHO STRAVOVANIA	52
ANALÝZA RIZÍK PRI VÝROBE POKRMOV V ZARIADENIACH SPOLOČNÉHO STRAVOVANIA	59
SYSTEM HACCP PRE PROCESY PREBIEHAJÚCE V ZARIADENIACH SPOLOČNÉHO STRAVOVANIA	65
HYGIENICKÉ ZÁSADY PRI VÝROBE A PREDAJI ZMRZLINY	72
VÝZNAM STRAVOVACÍCH SLUŽIEB A ZARIADENÍ PRE SPOLOČNOSŤ A JEDNOTLIVCA	78
POŽIADAVKY NA PREVÁDZKOVANIE ZARIADENÍ SPOLOČNÉHO STRAVOVANIA A PROCESY V NICH PREBIEHAJÚCE	86
ZÁSADY SANITÁCIE V ZARIADENIACH SPOLOČNÉHO STRAVOVANIA	95
OCHRANA PROTI ŽIVOČÍŠNYM ŠKODCOM V ZARIADENIACH SPOLOČNÉHO STRAVOVANIA	103
PRODUKCIA A NAKLADANIE S ODPADMI ZO ZARIADENÍ SPOLOČNÉHO STRAVOVANIA	110

ZMENY TUKOV PRI TEPELNEJ ÚPRAVE POTRAVÍN	120
ZMENY BIELKOVÍN A CUKROV PRI TEPELNEJ ÚPRAVE POTRAVÍN. ORGANOLEPTICKÉ ZMENY PRI TEPELNEJ ÚPRAVE POTRAVÍN	129
HYGIENICKÉ ZÁSADY PRI VÝROBE ŠOKOVO CHLADENÝCH A MRAZENÝCH POKRMOV.....	138
HYGIENICKÉ ZÁSADY PRI VÝROBE TERMOSTERILIZOVANÝCH POKRMOV.....	145
ALIMENTÁRNE OCHORENIA AKO DÔSLEDOK NEDODRŽANIA ZÁSAD SPRÁVNEJ VÝROBNEJ A HYGIENICKEJ PRAXE V ZARIADENIACH SPOLOČNÉHO STRAVOVANIA	153
LITERATÚRA	159