

# PREVÁDZKOVÝ PORIADOK

## Hygienicko-sanitačný program

---

### Prevádzkovateľ

Názov spoločnosti	Kliknutím zadáte text.
IČO	Kliknutím zadáte text.
Sídlo spoločnosti	Kliknutím zadáte text.
Telefónne číslo	Kliknutím zadáte text.
Fax	Kliknutím zadáte text.
E-mail	Kliknutím zadáte text.

### Prevádzka

Sídlo prevádzky	Kliknutím zadáte text.
Zodpovedný vedúci	Kliknutím zadáte text.
Telefónne číslo	Kliknutím zadáte text.

**Predmet činnosti**      Kliknutím zadáte text.

**Počet podávaných hlavných jedál denne:** **Vyberte položku.**

Dokument vypracoval	Kliknutím zadáte text.
Dátum vypracovania	Kliknutím zadáte dátum.
Dokument schválil	Kliknutím zadáte text.
Dátum schválenia	Kliknutím zadáte dátum.
Regionálny hygienik	Kliknutím zadáte text.
Dokument účinný od	Kliknutím zadáte dátum.

### Podpisy

Vypracoval

Schválil

Regionálny hygienik

## OBSAH

<b>CHARAKTERISTIKA PREVÁDZKY.....</b>	<b>4</b>
Prevádzkový poriadok – účel.....	4
Charakteristika a umiestnenie prevádzky .....	4
Situačný plán budovy a zariadenia.....	7
Legenda miestnosti .....	8
Rozsah poskytovaných služieb .....	9
Pitná voda – CCP1 .....	9
Manipulácia s odpadom.....	10
<b>PERSONÁLNE ZABEZPEČENIE .....</b>	<b>11</b>
Organizačná štruktúra .....	11
Zloženie HACCP tímu.....	11
Povinnosti vedenia zariadenia .....	12
Povinnosti zásobovača .....	13
Povinnosti kuchára.....	13
Školenie zamestnancov.....	14
<b>HYGIENICKÝ REŽIM .....</b>	<b>15</b>
Vysvetlenie pojmov.....	15
Osobná hygiena a hygienické požiadavky.....	15
Hygiena ovzdušia.....	17
<b>SANITAČNÝ REŽIM.....</b>	<b>18</b>
Organizačné zabezpečenie sanitácie.....	18
Technické zabezpečenie sanitácie .....	18
Časový a vecný harmonogram vykonávania sanitačných postupov .....	19
Hygiena a sanitácia riadu.....	19
Zásady vykonávania sanitácie.....	19
Plán a spôsob vykonávania dezinfekcie.....	21
Plán a spôsob vykonávania dezinfekcie a deratizácie .....	21
Pokyny k sanitácii.....	22
<b>ZÁKLADNÉ POŽIADAVKY NA ZABEZPEČENIE ZDRAVOTNEJ NEŠKODNOSTI PRÍPRAVY POKRMOV .....</b>	<b>26</b>
<b>PRÍLOHY.....</b>	<b>28</b>
Požiadavky na členenie prevádzok v zariadení spoločného stravovania.....	28

## Charakteristika prevádzky

### Prevádzkový poriadok – účel

Účelom prevádzkového poriadku je stanoviť postup, zodpovednosti a právomoci pre výber dodávateľov. Zaviesť postup pri zabezpečení tovaru a surovín, zásady vhodného skladovania, manipulácie so surovinami pri zásobení, skladovaní a manipulácie so surovinami pri príprave jedál na kuchynské spracovanie. Ako aj stanoviť postup, zodpovednosti a právomoci pri celkovom riadení prevádzky, zabezpečovaní hygienicko – sanitačných činností.

### Charakteristika a umiestnenie prevádzky

Kliknutím zadáte text. je uzavretý typ stravovacieho zariadenia, ktorý poskytuje stravu pre Kliknutím zadáte text..

Samostatne stojaca budova s hlavným vchodom z čelnej strany do vstupnej miestnosti a následne do jedálne. Zo zadnej strany budovy je vchod na zásobovanie tovarom a vynášanie odpadkov všetkého druhu. Prístupové cesty sú udržiavané, takže zariadenie nie je ohrozené prašnosťou z cestnej komunikácie. Vo výrobnom zariadení a príslušných skladoch sú okná a ventilačné otvory vyhrievané sieťkami proti letajúcemu hmyzu a v jarnom období sa dôkladne skontroluje ich stav.

#### VSTUPNÁ MIESTNOSŤ

##### JEDÁLEŇ

- o dostatočne presvetlená prirodzeným osvetlením
- o vybavená je praktickými stolíkmi a stoličkami, ktoré sú prekryté obrusmi a sklenenou platňou
- o celková kapacita miest je Kliknutím zadáte text.
- o podlaha je pokrytá linoleom
- o výmena vzduchu je zabezpečená núteným odsávaním vzduchu a prívod vzduchu je prirodzenou cestou
- o v zmysle Zákona MZ SR O ochrane nefajčiarov, sa v zariadení nefajčí.
- o miestnosť je označená vývesnou tabuľkou.
- o na výdajovom okienku je príborník na príbory
- o prevádzkové hodiny sú v pracovné dni od Kliknutím zadáte text. do Kliknutím zadáte text. hod

**SAMOSTATNÝ VCHOD NA ZÁSOBOVANIE TOVAROM** - vstupná miestnosť na preberanie tovaru

#### SKLADY A ZÁZEMIE PRE KUCHYŇU:

- o príručná chladnička
- o sklad suchého tovaru, konzerv a korenín
- o sklad chladeného a mrazeného tovaru
- o kontrolná váha - miesto na preberanie tovaru
- o mraziace pultové boxy, chladničky
- o sklad a hrubá prípravovňa koreňovej zeleniny a zemiakov
- o sklad prázdnych prepraviek a obalov / miesto na odkladanie čistiacich prostriedkov a náradia
- o sklad DHIM
- o uzatvárateľná plechová nádoba na skladovanie kuchynského odpadu

#### ZÁZEMIE PRE PERSONÁL

- o šatňa pre personál / skrine na odkladanie pracovného a civilného odevu
- o denná miestnosť pre personál
- o WC pre personál / umývadlo na umývanie rúk s tečúcou teplou a studenou vodou
- o miesto na fajčenie je vyhradené len vonku pri zadnom vchode, kde je popolník, ktorý sa pravidelne udržiava
- o V kuchyni je umiestnená lekárnička, primerane vybavená pomôckami na poskytnutie prvej pomoci. Obsah lekárničky je doplňovaný podľa potreby a udržiavaný v okamžite použiteľnom stave. V lekárničke je zoznam liekov s návodom na použitie a pokyny na poskytnutie prvej pomoci.

### KUCHYŇA A SKLADOVÉ PRIESTORY

Do skladových priestorov a do kuchyne je samostatný vchod zo zadnej strany budovy, ktorý slúži ako vchod pre zamestnancov, na zásobovanie tovarom a vynášanie odpadkov. Cestná prístupová komunikácia ku zadnému vchodu do kuchyne a skladových priestorov, len pre zásobovacie autá, zabezpečuje dostatočnú mobilitu a hygienicky bezpečnú manipuláciu so zásobovaním potravín.

*Kuchyňa je vybavená pracovnými stolmi, rozdelenými podľa druhu činností a to:*

- o stôl na prípravu mäsa a použitím dreveného klátu a zvlášť dosky na hydinu a na ryby / drez na umývanie mäsa a surovín
- o stôl na prípravu surovín pred tepelnou úpravou
- o drevený stôl na prípravu múčnych jedál a cesta s použitím drevenej dosky
- o stôl na krájanie zeleniny a prípravu šalátov s použitím vhodnej pracovnej dosky / drez na umývanie zeleniny
- o stôl na manipuláciu a vyklepávanie vajec
- o stôl na prípravu jedál a príloh po tepelnej úprave s použitím vhodnej pracovnej dosky na porciovanie
- o výdajový stôl
- o stôl na krájanie pečiva
- o stavebne oddelená umyváreň bieleho riadu s nerezovým drezom, umývačkou bieleho riadu a pracovnými stolmi na použitý, na čistý riad a regálom na odkladanie čistého bieleho riadu
- o drez na umývanie kuchynského riadu je prevádzkovo oddelený od pracovných stolov a ich umiestnenie je prispôsobené optimálnemu členeniu kuchynských priestorov.
- o umývadlo na umývanie rúk s tečúcou teplou a studenou vodou

*Kuchynská technológia v kuchyni:*

- o kombinovaný elektrický sporák s elektrickou rúrou
- o elektrická stolička
- o panvy
- o digestor nad kuchynskou technológiou kuchynský robot
- o malý kuchynský robot a krájač očistenej zeleniny
- o nárezový stroj
- o vo výdajovej časti je mikrovlnná rúra a výdajný ohrievací pult
- o príručná chladnička

*Stavebné vybavenie:*

- o podlaha je umývateľná a dezinfikovateľná s funkčnými odpadovými stokami primerane rozloženými po kuchyni
- o steny sú umývateľné pri jednotlivých úsekoch do potrebnej a nevyhnutnej výšky o kapacita kuchynskej technológie je do 200 porcií/ deň
- o vetranie a výmena vzduchu v kuchynských priestorov je digestorom nad kuchynskou technológiou
- o zariadenie je pripojené na všetky inžinierske siete
- o umiestnenie stavby nie je nepriaznivo ovplyvňované z okolia

- o dispozičné riešenie zariadenia spĺňa hygienické požiadavky na stavebno-technické riešenie, priestorové usporiadanie a na prípravu zdravotne neškodných jedál

Aby nedošlo ku krížovej kontaminácii označte si jednotlivé pracovné stoly, miesta, sklady:

- o hrubé čistenie zeleniny
- o čistá príprava zeleniny
- o surové mäso, hydina, ryby
- o studená kuchyňa
- o tepelne opracované pokrmy
- o stolový (biely) riad
- o kuchynský (čierny) riad
- o príprava cesta
- o finalizácia pokrmov
- o výdaj pokrmov
- o suchý sklad potravín
- o príručný sklad
- o sklad nápoje
- o sklad (skrinka s čistiacimi a dezinfekčnými prostriedkami) čistiacich a dezinfekčných prostriedkov
- o chladnička (mliečne výrobky, mäso, mäsové výrobky a pod.)
- o mraznička (zelenina, ryby, polotovary, zmrzlina a pod.)
- o drez
- o umývadlo na osobnú hygienu a pod.

# TOTO JE DEMO

Pri nedostatku pracovných plôch používať na manipuláciu farebne oddelené dosky napr.:

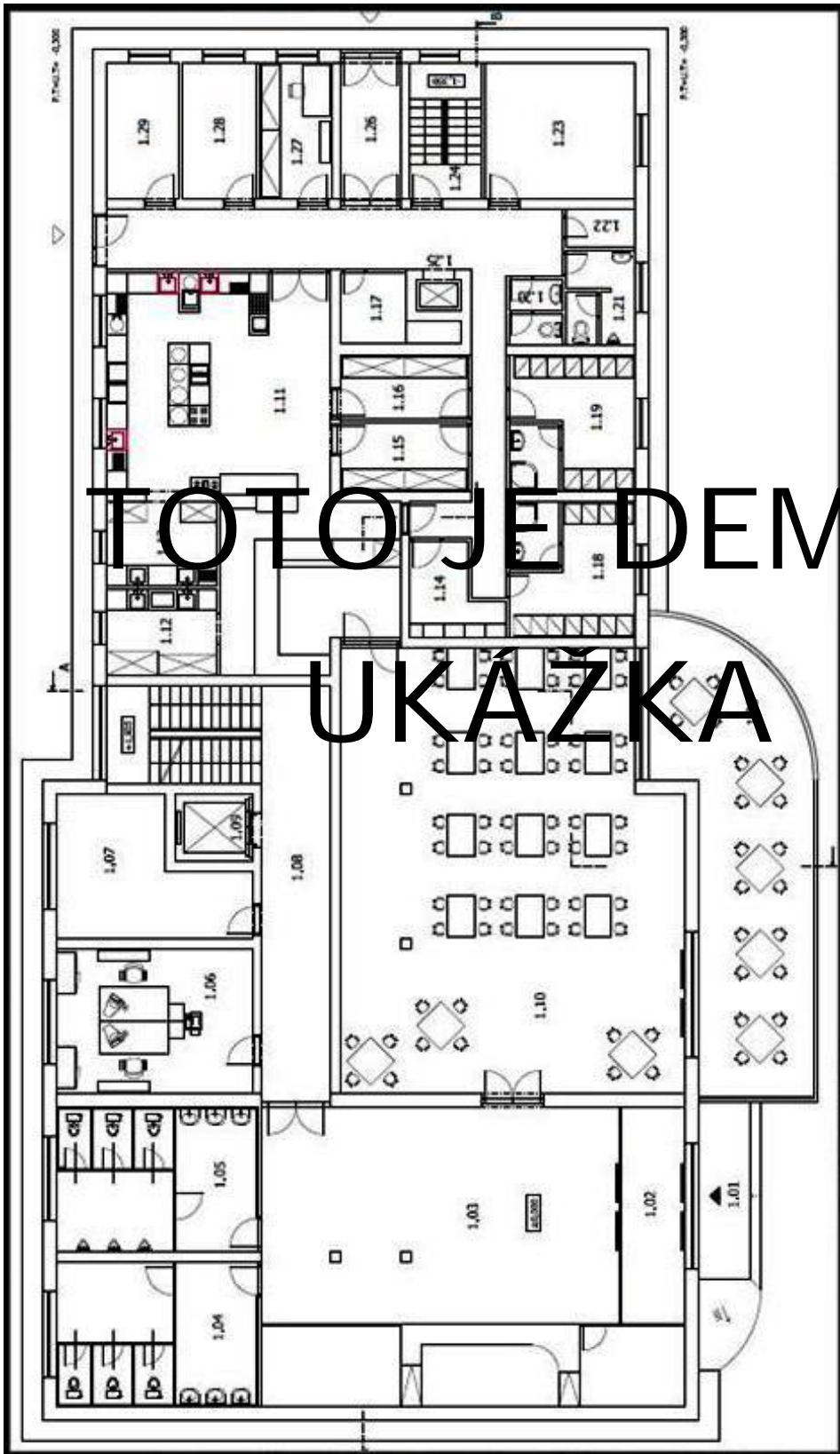
VŮR:

UKÁŽKA	
manipulácia so surovým mäsom	
manipulácia so surovými rybami	
manipulácia s očistenou zeleninou	
manipulácia s cestom	
manipulácia s tepelne opracovaným mäsom	

*Do tabuľky si zapíšte, akej farby máte pracovné dosky a na aký účel sa používajú.*

## Situačný plán budovy a zariadenia

Príklad pôdorysu



## Legenda miestnosti

Príklad

Číslo miestnosti	Názov	Plocha v m <sup>2</sup>
1.01	Vstup	32,64
1.02	Zádverie	12,05
1.03	Vstupná hala + recepcia	4,11
1.04	WC ženy	5,67
1.05	WC muži	9,01
1.06	Kancelária	22,21
1.07	Kuchynka	15,65
1.08	Chodba+schodisko	16,71
1.09	Výťah	4,54
1.10	Reštaurácia	9,01
1.11	Kuchynka	69,27
1.12	Biely riad	8,12
1.13	Čierny riad	7,15
1.14	Sklad	6,00
1.15	Sklad	7,50
1.16	Sklad	7,15
1.17	Sklad	4,25
1.18	Šatňa muži+sprcha	14,44
1.19	Šatňa ženy+sprcha	14,44
1.20	WC ženy	2,00
1.21	WC muži	5,25
1.22	Upratovačka	2,20
1.23	Sklad	17,00
1.24	Schodisko	8,40
1.25	Výťah	1,17
1.26	Príjem zásob	7,20
1.27	Vedúci skladu	8,40
1.28	Sklad	8,40
1.29	Obaly, odpady	8,40
1.30	Terasa	50,12

TOTO JE DEMO  
UKÁŽKA

## Hygienický režim

### Vysvetlenie pojmov

**Sanitácia** - je činnosť, ktorou sa vytvárajú a zabezpečujú bezchybné hygienické podmienky prostredia a zahrňuje nasledujúcu činnosť - dekontamináciu, dezinfekciu, deratizáciu a dezinsekciu.

**Dekontaminácia** - je odstraňovanie nečistôt zo surovín, prostredia, zariadenia metódou

- suchého čistenia (mechanicky, aeromechanicky)
- mokrého čistenia (hydromechanicky).

**Dezinfekcia** - je ničenie choroboplodných zárodkov.

**Deratizácia** - je ničenie epidemiologicky závažných hlodavcov (potkanov, myši a iných).

**Dezinsekcia** - je ničenie článkonožcov (hmyz, roztoče), ktoré prenášajú choroboplodné zárodky. Vykonáva sa mechanicky, termicky a chemicky).

**Sterilizácia** - je ničenie alebo odstraňovanie všetkých druhov mikroorganizmov z predmetov a materiálov.

**Hygienický režim** - je súhrn hygienických opatrení vykonávaných v procese výroby, manipulácie a obehu výrobkov.

**Alimentárne ochorenie** - je ochorenie infekčnej alebo toxickéj povahy spôsobené požitím kontaminovanej potravy alebo vody choroboplodnými mikroorganizmami alebo ich toxínmi.

**Expozičný čas** - je čas pôsobenia roztokov dezinfekčných prostriedkov na mikroorganizmy, počas ktorého dôjde k ničeniu choroboplodných mikroorganizmov.

**Koncentrácia roztokov dezinfekčných prípravkov** - je množstvo dezinfekčných prípravkov v gramoch na 100 ml vody.

**Konečná likvidácia nebezpečných** - odpadov je zdravotne bezchybné zneškodnenie odpadov metódami chemickej neutralizácie, spálením alebo uložením.

### Osobná hygiena a hygienické požiadavky

Osobná hygiena a hygienické požiadavky – CCP2

### Nákazlivé ochorenia ľudí

**Kliknutím zadáte text.** musí zabezpečiť, aby osoba, o ktorej je známe alebo je podozrenie, že trpí ochorením, ktoré môže byť prenášané potravinami alebo bacilonosiči pôvodcov týchto chorôb, ďalej osoby s infikovanými ranami, infekciami kože a hnisavými ložiskami na koži a osoby, ktoré majú hnačku, neboli zaradené do prác, ktoré by mohli priamo alebo nepriamo kontaminovať pokrmy patogénnymi mikroorganizmami. Osoby takto postihnuté musia o tejto skutočnosti informovať svojho priameho nadriadeného.

Osoby s infikovanými ranami alebo infekciami kože môžu kontaminovať pokrmy mikróboom *Staphylococcus aureus*. Osoby s hnačkou môžu ich kontaminovať salmonelami alebo inými črevnými patogénmi. Také osoby nesmú zaobchádzať so surovinami a pokrmami, vrátane konzerv, až do doby kedy lekár uzná, že postihnutá osoba už nie je nebezpečím pre zdravie stravíkov.

**Kliknutím zadáte text.** - musí zabezpečiť, aby do prevádzky nevstúpili osoby s uvedenými zdravotnými problémami, ktoré by mohli kontaminovať prostredie a tým nepriamo i pokrmy. Od



návštevníkov sa vyžaduje čestné prehlásenie o tom, že netrpia uvedenými symptómami. Musia dostať čistý pracovný odev, sieťku na vlasy a čiapku, prípadne kryt na bradu a fúzy a galoše. Pred vstupom do prevádzky musia odložiť všetky predmety, ktoré by mohli mechanicky kontaminovať pokrmy - retiazky, hodinky, náušnice, prstene a pod. Do prevádzky môžu vstúpiť až po umytí rúk.

## Poranenie

Každý zamestnanec, ktorý sa porezal alebo poranil, musí ukončiť prácu a až do doby priloženia obväzu nesmie sa zaoberať prípravou, servírovaním alebo akýmkoľvek inou činnosťou v zariadení spoločného stravovania.. Obväz na exponovanom mieste tela musí byť nepriepustný pre vodu a musí byť tak pevne pripevnený, aby sa náhodne nestrhol. Zodpovedajúce pomôcky prvej pomoci musia byť vždy rýchlo dostupné.

## Umývanie rúk

Všetci zamestnanci, ktorí pracujú pri príprave a akejkoľvek manipulácii s pokrmami, si musia často a dôkladne umývať ruky vhodným prostriedkom pod tečúcou teplou vodou. Ruky po umytí musia byť vždy dôkladne vysušené buď prúdom vzduchu alebo utierkami k jednému použitiu.

Umývať ruky je povinnosť pred zahájením práce a bezprostredne po použití toalety. Dôkladne si musia umývať ruky všetci tí, ktorí prišli do styku so znečistenými predmetmi, zariadeniami, surovinami a vždy, kedy je to nutné. Po styku s infikovaným materiálom musia byť ruky vždy dezinfikované. *Upozornenie vyžadujúce umývanie rúk musí byť vyvesené!*

## Osobná čistota

Všetci zamestnanci, ktorí pripravujú pokrmy a priťahujú do styku s hotovými pokrmami, musia dodržiavať vysoký štandard osobnej čistoty. Musia nosiť čistý pracovný odev, obuv.. Všetky súčasti pracovného odevu musia byť udržiavané v čistote.

Odev pri práci s pokrmami sa ľahko znečisťuje. Mimo to, že znečistený pôsobí neesteticky, predstavuje dobrú výživnú pôdu na rozmnožovanie mikroorganizmov. Preto musia byť ochranné odevy denne vymieňané.

V pracovných priestoroch musia zamestnanci mať vlasy prikryté, v prípade, že šatka, čiapka apod. nepokrýva dlhé vlasy i sieťku (vrátane pokrytia fúzov a brady).

Je zakázané v kuchyni a pomocných priestoroch, vrátane skladov, nosiť šperky a hodinky. Pokiaľ prstene sa nedajú dať dolu, je nutné mať na ruke rukavicu.

Pracovná obuv, pri vstupe do pracovného priestoru, musí byť vždy umytá.

V skrinkách k uchovaniu civilného šatstva sa nesmie nachádzať špinavé ochranné šatstvo, zvyšky potraviny a iných látok, ktoré priťahujú hmyz a hlodavce.

## Používanie rukavíc

Pri manipulácii s hotovými pokrmami sa musia používať pracovné pomôcky, ktoré musia byť udržiavané v čistote a poriadku alebo rukavice. Nosenie rukavíc nevyučuje povinnosť umývať si starostlivo ruky. Rukavice musia byť vyrobené z nepriepustného materiálu, s výnimkou prípadov, kedy by také rukavice neboli v súlade s druhom vykonávanej práce. Prednosť treba dať rukaviciam najedno použitie.

## Kazenie pokrmov a cudzie telesá

Pokrmy, pokiaľ podľahli rozkladným zmenám alebo boli kontaminované cudzími telesami (hmyz), nesmú byť servírované.

## Zabránenie krížovej kontaminácii

Zamestnanci, ktorí vykonávali práce, pri ktorých sa mohli zašpiniť (napr. upratovanie, pomocné práce a pod.) nesmú prísť do kuchyne, pokiaľ si neumyli a nedezinfikovali ruky a nevymenili ochranný odev a obuv.

Hotové pokrmy nesmú byť uložené na pracovné plochy, na ktorých sa pripravovalo surové mäso, hydina, ryby, prípadne boli tam položené vajčička, surová zelenina.

Pokiaľ sú hotové pokrmy sekundárne kontaminované, kontaminujúca mikroflóra sa rýchle rozmnožuje, ak je teplota prostredia kde sa uschovávajú vyššia ako 10 °C.

Mikroorganizmy môžu pochádzať z rúk, zariadenia a pomôcok, odevu zamestnancov. Zdrojom sekundárnej kontaminácie môže byť aj vzduch, rôzne druhy hmyzu, hlodavcov a iných zvierat. Tiež vreckovky.

Osoby, ktoré pracujú v jednej prevádzke nesmú prechádzať bezprostredne pracovať do druhej prevádzky bez predchádzajúcej zmeny pracovného odevu, vrátane pokrývky hlavy a vymenenia obuvi.

## Skladovanie surovín

Uskladňovať potraviny možno len vo vhodných na ten účel určených priestoroch s ohľadom na ich charakter, preľadie a tak, aby nedošlo k ich mikrobiálnemu znečisteniu a nepríaznivému ovplyvňovaniu ich výživovej a zmyslovej hodnoty. Rozpracované suroviny a polovýrobky sa nesmú uskladňovať.

## Registračné teplomery a registrácia relatívnej vlhkosti v chladiarňach

Chladiarne musia byť vybavené automatickými záznamníkmi teploty a relatívnej vlhkosti. Ak nie je automaticky pracujúci prístroj zainštalovaný, musí byť teplota a relatívna vlhkosť meraná v pravidelných hodinových intervaloch a zapisovaná. Ak dôjde k havárii chladiaceho zariadenia, musí byť o tom bezprostredne informované vedenie zariadenia. Registrácia teploty a relatívnej vlhkosti musí byť zabezpečená i v priestoroch s predpísanou mikroklímou a teplotným režimom, teda nielen v chladiarňach.

## ZÁKLADNÉ POŽIADAVKY NA ZABEZPEČENIE ZDRAVOTNEJ NEŠKODNOSTI PRÍPRAVY POKRMOV

**1. K príprave pokrmov a pri nákupoch sa môžu použiť len také potraviny, ktoré sú po technologickom spracovaní zdravotne neškodné.**

Zatiaľ čo mnohé potraviny, ako napr. ovocie a zelenina, sú z hľadiska biologickej hodnoty najlepšie v prirodzenom stave, iné sa však musia spracovať, aby sa stali zdravotne neškodnými. Preto sa musí dávať dôraz na tepelnú úpravu potravín najmä živočíšneho pôvodu. Potraviny konzumované v surovom stave musia byť dokonale umyté.

**2. Potraviny musia byť dokonale prevarené.**

Mnohé z potravín, najmä hydina, mäso, sú často znečistené choroboplodnými mikróbmami. Dôkladné uvarenie ich zničí, ale len pod podmienkou, že všetky časti potraviny sa prehrejú na teplotu aspoň 70°C po dobu 10 minút. Ak je napríklad pečené alebo inak tepelne opracovávané kurča pri kostiach ešte surové, musí sa dať späť do rúry a ponechať ho tam tak dlho, až je v celom rozsahu tepelne spracované. Zmrazené mäsa, ryby alebo hydina sa musia dôkladne pred varením rozmraziť, aby bol docielený požadovaný tepelný efekt.

**3. Pokrmy sa musia skonzumovať bezodkladne po uvarení.**

Pokiaľ sa nechajú chladiť uvarené pokrmy v teplote miestnosti, mikróby, ktoré prezili proces varenia, sa začnú množiť. Čím je dlhšia doba od prípravy pokrmov po konzumáciu, tým je riziko vyššie. K dosiahnutiu požadovanej zdravotnej neškodnosti sa musia podávať uvarené pokrmy ihneď, po ukončení ich varenia.

**4. Ak sa musia uchovať potraviny po uvarení musí sa postupovať podľa plánu HACCP prípravy pokrmov**

Ak sa musia pripraviť pokrmy s určitým časovým predstihom alebo ak sa musia uchovať uvarené pokrmy, ktoré ostali z prechádzajúcej prípravy, zabezpečte, aby boli uchované alebo v teplom stave (nad 60°C), alebo v studenom (pod 10°C, resp. 5 °C). Toto pravidlo je zvlášť dôležité, ak máte v úmysle uchovať pokrmy dlhšie ako 4 až 5 hodín. Veľmi častou chybou, ktorá viedla k mnohým ochoreniam z pokrmov, je uloženie ešte teplých pokrmov vo väčšom množstve do chladničky. V preplnenej chladničke pokrmy nemôžu rýchlo chladnúť. Ak ostane stred pokrmu teplý (nad 10°C) dlhú dobu, mikróby sa začnú rýchlo množiť a ich množstvo dosiahne ľahko infekčných dávok .

**5. Opätovné zohrievanie uvarených pokrmov musí byť vykonané dôkladne.**

Toto je najúčinnější ochrana pred mikroorganizmami, ktoré sa mohli rozmnožiť počas uchovávaní uvarených pokrmov. Vhodné uchovanie pokrmov spomaľuje mikrobiálne rozmnožovanie, ale nezabíja mikroorganizmy. Ešte raz treba zdôrazniť, že dôkladné zohriatie pokrmu znamená prehriatie najmenej na 70°C, po dobu 10 minút.

**6. Zabrániť styku medzi surovými potravinami a uvarenými pokrmami.**

Bezpečne uvarené pokrmy sa môžu opäť znečistiť aj najmenším dotykom so surovými potravinami. Táto krížová kontaminácia môže byť priama. K nej dochádza vtedy, keď surová potravina sa priamo dotkne už uvareného pokrmu. Iný spôsob prenosu mikroorganizmov je spôsobený použitím rovnakého noža alebo kuchynskej dosky pre surové aj varené pokrmy. Prenesené mikróby sa začnú rýchlo rozmnožovať a môžu spôsobiť ochorenie po zjedení takto kontaminovaného pokrmu

**7. Často umývať ruky.**

Ruky treba umyť na začiatku prípravy pokrmov a pri akomkoľvek prerušení kuchynskej práce. Najmä tak je treba urobiť po použití toalety. Po príprave surových potravín, ako je mäso, ryby, hydina, si vždy treba umyť ruky skôr, ako sa prejde na inú kuchynskú prácu. Ak má kuchynský

personál infekciu na rukách (hnisavé rany), treba dbať na to, aby ruky boli vždy dôkladne zabezpečené obvazom. Domáce zvieratá - psy, vtáky a najmä korytnačky -môžu často vylučovať nebezpečné choroboplodné mikróby, ktoré sa môžu rukami preniesť na potraviny a preto nesmú sa dostať do stravovacieho zariadenia.

**8. Všetko kuchynské zariadenie sa musí udržiavať v bezchybnej čistote.**

Pretože pokrmy môžu byť ľahko kontaminované, musí sa tiež zabrániť prenosu mikróbov z povrchu kuchynského zariadenia na pokrmy tým, že celé zariadenie bude udržiavané v bezchybnej čistote. Treba myslieť pritom na každé miesto, ktoré môže byť možným rezervoárom mikróbov. Utiery, ktoré sa dostanú do styku s taniermi a iným kuchynským náradím, musia byť denne vymieňané a pred ďalším použitím vyprané vyváraním. Aj handry na umývanie podláh vyžadujú časté pranie.

**9. Potraviny musia byť chránené pred hmyzom, hlodavcami a inými zvieratami.**

Hmyz, hlodavce a zvieratá sú často nositeľmi choroboplodných mikróbov, ktoré môžu spôsobiť črevné ochorenie. Potraviny musia byť skladované a uchovávané v starostlivo uzavretých obaloch je najlepšou ochranou.

**10. V stravovacom zariadení sa môže používať len pitná voda.**

Používanie pitnej vody je rovnako dôležité tak pre prípravu potravín, ako pre pitie. Pokiaľ je akákoľvek pochybnosť o vhodnosti vody, musí sa prevariť pred pridaním do potravín.

**TOTO JE DEMO  
UKÁŽKA**