INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Projekt:	**MO-ME-N-T MOderní MEtody s Novými Technologiemi**
Registrační č.:	CZ.1.07/1.5.00/34.0903
Operační program:	Vzdělávání pro konkurenceschopnost
Škola:	Hotelová škola, Vyšší odborná škola hotelnictví a turismu a Jazyková škola s právem státní jazykové zkoušky Poděbrady
Předmět:	Technologie přípravy pokrmů
Tematický okruh:	Hygiena v gastronomických zařízeních
Jméno autora:	Zdeněk Lebeda
Datum	23. srpna 2013
Ročník:	1. ročník
Anotace:	Seznámení žáků s hygienou v gastronomických zařízeních, s dělením hygieny a se základy hygienických návyků. Dále budou žáci seznámeni s hygienou ošacení, s hygienou potravin a s provozní hygienou.

Hygiena v gastronomických zařízeních

- kvalita každého jídla je syntézou vzhledu, vůně, chuti a barvy
- host – klient, vnímá jídlo všemi smysly
- hosté velmi snadno rozpoznají nedostatky či chyby v přípravě pokrmů, čistotě a hygieně
- pokud personál nedodržuje hygienická pravidla, ohrožuje chod a budoucnost podniku, ale i zdraví hosta

Pracovníci kuchyní musí být vyznavači

- pořádku
- organizovanosti
- čistoty
- vysoké osobní hygieny
- smyslu pro kvalitu
- estetiky

Základní dělení hygieny

- hygiena osobní
- hygiena ošacení
- hygiena provozní
- hygiena potravin
- hygiena strojů a zařízení

Osobní hygiena

- dbát na čistotu celého těla
- krátké a upravené vlasy, ze ¾ kryté pokrývkou hlavy, používat gumičky, sponky
- čisté a krátce střižené nehty
- ženy bez lepených, gelových či lakovaných nehtů
- mýt ruce při vstupu do kuchyně, před jídlem i po jídle, po použití WC, při každé dílčí činnosti - dotyk s potravinou, obalem, při porcování
- používat rukavice

Zdravotní průkaz a zdravotní stav

- vydává jej lékař
- potvrzení, že pracovník může pracovat v provozech veřejného stravování
- při onemocnění přenosnou nemocí, lze opět nastoupit až po úplném uzdravení

Nedodržování osobní hygieny

- **ŽLOUTENKA** – nemoc špinavých rukou
- **SALMONELA** – nemoc z nedostatečné hygieny a dezinfikování při práci s drůbeží, saláty, vajíčky

Hygiena ošacení

- při přípravě pokrmů používat jednotný, čistý oděv, převážně bílé barvy
- profesionální pracovní oděv používat jen v kuchyních a přilehlých místnostech
- v profesním oblečení nelze vycházet na ulici, do obchodů, ….
- v čistotě udržovat i profesní protiskluznou obuv

Provozní hygiena

- všechna pracoviště pro přípravu pokrmů udržovat dokonale čistá a uspořádaná
- umytý inventář na přípravu pokrmů ihned ukládat na svá místa
- nádoby na pokrmy nepatří na zem
- pokrmy při dochucování ochutnávat z talířku
- nádobí se mýt v teplé, čisté, pitné vodě se saponátem
- nádobí po umytí oplachovat

- obaly od potravin ihned dávat do určených nádob
- třídit odpadky
- udržovat nádoby na tříděný odpad v čistotě
- dbát i na čistotu oken a parapetů
- stoly a pracovní plochy umývat po každé skončené pracovní činnosti
- podlahy udržovat v naprosté čistotě
- čistící pomůcky a prostředky skladovat mimo prostor kuchyně

- veškerá elektrická a plynová zařízení se čistí až po vypojení a úplném zchladnutí a to určenými čistícími prostředky
- pravidelně měnit filtry v klimatizaci a odsávačích
- přesný plán úklidových prací je vypracován pro konec pracovní směny
- plán sanitárních dnů bývá vypracován na rok
- v kuchyni a přilehlých prostorách je zákaz kouření

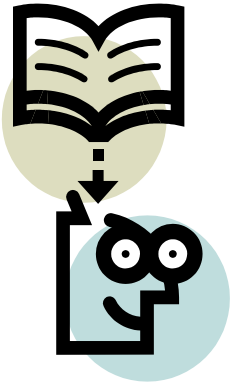
Hygiena potravin

- škrábání brambor a čištění zeleniny provádět v určených prostorách
- určený prostor pro rozklepávání vajec
- při krájení, porcování a čištění - používat pracovní desky dle určení
- nerozmrazovat potraviny volným uložením na pracovišti
- pravidelně měnit olej ve fritézách

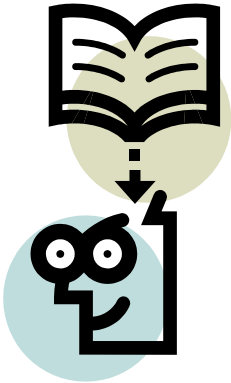
- prověřovat dobu trvanlivosti
- kontrolovat vhodnost ke konzumaci
- provádět vizuální a čichovou kontrolu jakosti a nezávadnosti potraviny

Hygiena strojů a zařízení

- před každým novým použitím prohlédnout a případně očistit
- denně kontrolovat chladící a mrazící zařízení a dbát o jeho čistotu
- stroje a zařízení se ukládat na své místo pouze čisté, suché a funkční



Pracovní list



1. Co musí vyznávat pracovníci v kuchyni?
2. Jak se dělí hygiena?
3. Kdo vydává zdravotní průkaz? Může být průkaz odebrán?
4. Jaké jsou nemoci při nedodržení osobní hygieny?

Vypracovaný pracovní list

1. Musí vyznávat pořádek, organizovanost, čistotu, vysokou osobní hygienu, musí mít smysl pro kvalitu
   a estetiku.
2. Osobní hygiena, hygiena ošacení, provozní hygiena, hygiena potravin, hygiena strojů a zařízení.
3. Zdravotní průkaz vydává obvodní lékař a průkaz může být při určitých typech nemocí odebrán a po následném uzdravení a kontrole vrácen.
4. Žloutenka a salmonelóza.

Literatura

- MARTIN KOLOUCH, Anna Volfová. Stroje a zařízení v gastronomii a technologie přípravy pokrmů: pro střední a vyšší odborné školy. Vyd. 1. Praha: Fortuna, 2000. ISBN 978-807-1687-191.
- METZ, Reinhold, Hermann GRÜNER a Thomas KESSLER. *Restaurace a host: základní odborné vědomosti : restaurace, hotel, kuchyně*. Vyd. 1. Praha: Europa-Sobotáles, 2008, 606 s. ISBN 978-80-86706-18-4.
- NETUŠIL, J., HOLAS, J., KŘIVÁNKOVÁ, E. Technologie přípravy pokrmů 2 pro SHŠ. 1. vyd. Praha: Státní pedagogické nakladatelství, 288 s. 14-383-88
- SEDLÁČKOVÁ, Hana a Jan POTÁCEL. *Výživa a příprava pokrmů I: pro střední školy /zejména rodinné/*. 1. vyd. Praha: Fortuna, 1992, 94 s., il. ISBN 80-716-8021-4.

Zdroje obrázků

- klipart