evropský sociální fond v ČR
EVROPSKÁ UNIE
MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY
OP Vzdělávání pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Projekt:	MO-ME-N-T MOderní MEtody s Novými Technologiemi
Reg.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
Tematický okruh:	Zařízení výrobních středisek 2. Hygienická a sanitární zařízení (DUM č. 2)
Jméno autora:	František Pospíšil
Datum:	18. leden 2014
Ročník: (Cíl. skupina):	1. a 2. ročník gastronomických škol
Anotace:	Obsah výukového materiálu si klade za cíl informovat žáky středního vzdělávání o základním zařízení, vybavení a uspořádání výrobních středisek s důrazem na hygienu a bezpečnost při práci. Teoretické znalosti následně žáci uplatňují v laboratorním provozu, na učebních a provozních praxích.

2. Hygienická a sanitární zařízení

Význam a povinnosti:

- dodržování hygienických nařízení v souvislosti s ochranou pracovníků i spotřebitelů před šířením infekčních chorob
- pravidelná lékařská prohlídka všech zaměstnanců
- důsledná čistota zařízení a pracoviště
- přívod čisté, hygienicky nezávadné vody
- umyvadla s tekoucí vodou, mýdlo, osušovač rukou, páková baterie
- platný zdravotní průkaz
- osobní čistota a hygiena pracovního oblečení

Hygienická a sociální zařízení podléhají hygienickým předpisům:

- podle plánovaného počtu zaměstnanců
- dělení na muže a ženy
- sociální vybavení kuchyňských provozů (šatny, denní místnost)
- pracovníci výrobních středisek se nepohybují v odbytových střediscích
- počet hygienických zařízení ovlivňuje plánovaný počet míst k sezení (pro spotřebitele)

Zdravotní průkaz pracovníka v potravinářství

Doklad potvrzující, že jeho držitel netrpí žádnou infekční nakažlivou chorobou a může pracovat v potravinářských provozech. Povinnost zavádí zákon 258/2000 sb. o ochraně veřejného zdraví, zejména § 19. Průkaz vystavuje obvodní nebo podnikový lékař. Lze jej vystavit na dobu určitou nebo neurčitou. Povinností držitele průkazu je pravidelně absolvovat hygienická školení. Je povinen nevyhnutelně sdělit vedení závodu nakažlivé nebo horečnaté onemocnění své nebo člena své domácnosti.

- **Sanitární zařízení pro zaměstnance**

  - hygienická zařízení (šatny, záchody, umývárny, event. sprchy)

  - šatny – pro zaměstnance, kteří používají pracovní oděv, vhodné zařízení k čištění obuvi, uzamykatelné skříňky, sedací nábytek

  - úklidová komora (pro úklid provozovny)

- Pracovní oděv, hygiena, estetika

- Pracovní obuv s plnou pevnou špičkou, protiskluzovou podrážkou

www.marmiton.cz

Literatura:

- ROP, Otakar a Jan HRABĚ. *Nealkoholické a alkoholické nápoje*. Vyd. 1. Zlín: Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně, 2009, 129 s. ISBN 978-80-7318-748-4.
- HRABĚ, Jan. *Základy zbožíznalství potravin*. Vyd. 1. Zlín: Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně, 2011, 167 s. ISBN 978-80-7454-118-6.
- KOLOUCH, M. a VOLFOVÁ, A. : *Stroje a zařízení v gastronomii a technologie přípravy pokrmů*. Vyd. Fortuna, 2000. ISBN 80-7168-719-7
- CÓN, F. : *Zařízení provozoven v kostce*. Vyd. 1., Ratio.
- Beránek, J. : *Provozujeme pohostinství&ubytování.* Vyd. MAG Consulting s. r. o..., 2004. ISBN 80-86724-02-6
- http://www.hotelovaskola.cz/dokumenty/projekty/zap/frame.htm
- www.marmiton.cz