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 18. Čištění a dezinfekce ve výrobních střediscích (DUM č. 18)
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.

18. Čištění a dezinfekce ve výrobních střediscích

Náplň činnosti:

- aplikace všech hygienických zásad v praktickém provozu
- péče o provoz v nejširším slova smyslu

Čištění – tj. odstranění špíny nebo nečistot
(špína – všechny látky na povrchu nežádoucí –
hlína, zbytky nezávadného jídla na talířích a nádobí). Nečistoty jsou zdrojem pro mikroby, obtížný hmyz a ostatní škůdce.

Čisté předměty – jsou odstraněny špína a nečistota

Hygienické a nezávadné jsou předměty tehdy, pokud jsou odstraněny i mikroby.

- Čištění vodou, mytí – používána pitná, nezávadná voda

- **Účel použití vody:**
  - rozpuštění špíny (cukr, sůl, nesražené bílkoviny)
  - máčení špíny (zbytky těsta, těstovin, vaječných jídel)
  - odstranění špíny (rozpuštěné částečky špíny jsou nejprve nadlehčovány a pak odplaveny)

  Teplota vody
  - rozpouští tuk, lepší odstranění
  - rozpuštění a máčení probíhá rychleji
  - optimální teplota mytí a oplachování (50 a 60 °C)

- **Účinky čisticích prostředků:**

  - snížení povrchového napětí vody (snazší prostoupení mezi vlákny a mezi částečky nečistot, dochází k porušení vazby nečistoty s vláknem). Aktivní látky obalují nečistoty, emulgují je, zabraňují zpětnému usazování (aktivní látky – tenzidy)

  Mechanické působení

  - též vliv mechanické síly (kromě vody, čisticích prostředků a teploty)

    a) tlak vody (myčka, sprcha)

    b) hadřík na čištění (ruční mytí)

    c) kartáč a drátěnka (pouze u tvrdých předmětů)

  Při použití uvedených nástrojů a čisticích prostředků je nutné dbát na to, aby nedocházelo k poškození čištěné plochy.

POZOR!

- Při použití vysokého tlaku vody může voda pronikat do spár a způsobuje tak trhliny na podlaze nebo na stěnách.

- U elektrických přístrojů může stříkající voda způsobit zkrat.

- **Dezinfekce v potravinářských provozech**

  - dezinfekce zamezuje nákazám
  - ošetření předmětů tak, aby je nákaza neohrozila
  - dezinfekční prostředky usmrcují mikroby

Infikace znamená nakazit, přenášet původce nemoci, zapříčinit infekci.

Zásada: nejprve vyčistit, potom dezinfikovat!

- **Působení dezinfekčních prostředků ovlivňuje:**

  - koncentrace roztoku (vyšší koncentrace, účinnější působení)
  - použitá teplota (vyšší teplota, účinnější působení)
  - doba působení (delší působení, vyšší účinnost)

Dezinsekce v potravinářských provozech – hubení hmyzu a ostatních členovců (mouchy, octomilky, mravenci, švábу, pilous rýžový, lesák skladištní, potemník skladištní, potemník moučný, rus)

Deratizace v potravinářských provozech – komplex opatření k ničení hlodavců (myši, potkani, krysy)

- **Dělení činností:**
    - běžná ochranná deratizace, dezinsekce a dezinfekce (součást čištění a běžných technologických a pracovních postupů)
    - speciální ochranná deratizace, dezinsekce a dezinfekce (likvidace původců nákaz zvýšeného výskytu přenašečů infekčních onemocnění a hlodavců, hmyzu a dalších živočichů)
    - ochrana při práci s dezinfekčními prostředky – neředěné jsou zpravidla leptavé, uchovávat ve zvláštních nádobách
    - ochrana životního prostředí – dezinfekční prostředky zatěžují životní prostředí

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