

•  
•  
•

# Všeobecná hygiena potravín – cvičenie č. 6



## **HYGIENA BUDOV A ZARIADENÍ**



# Osnova cvičenia

- 1. Hygiena budov
- 2. Hygiena spracúvania potravinárskych surovín



# 1. Hygiena budov, zariadení a nástrojov

- **budovy - výstavba, umiestnenie, rozmery, sanitárne vybavenie - musia zodpovedať účelu,**
- **vet. ochranné pásmo,**
- **príjem a skladovanie surovín,**
- **oddelenie čistej a nečistej prevádzky,**



## Prevádzkareň:

- oddelená od ostatných priestorov
- hygienické požiadavky:
  - bez mikroskopických húb (plesní),
  - steny a stropy: svetlé, hladké, pevné, nepriepustné pre vodu, umývateľné, spojenie stien a podláh zaoblené,
  - dvere: hladké, umývateľné a ľahko dezinfikovateľné,
  - nesmú byť záclony, závesy, koberce, ozdobné predmety,
  - podlahy - odpad so sifónom a s mriežkou,



## → **okná a vetracie otvory**

- **siet'ky, klimatizácia – filtre,**
- **parapety – sklon,**
- **denné svetlo,**
- **kanalizácia - nesmie byť voľne vedená a nekrytá,**
- **voda - teplá min. 50 °C, tečúca, studená pitná,**
  - **para, ľad – z pitnej vody,**
- **stavebne oddelené: umývanie rúk, nádob, obalov a náradia,**
  - **dostatočné množstvo umývadiel a zariadení na dezinfekciu rúk,**
- **odpad - zabránenie akémukoľvek znečisteniu pitnej vody,**

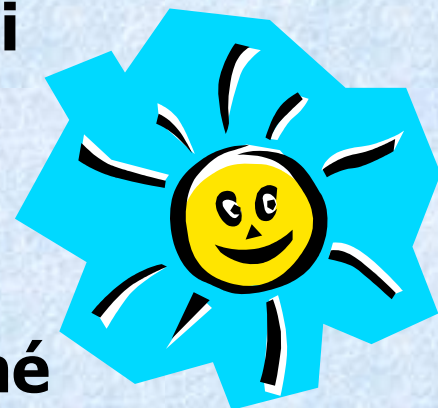


→ **odpady a sklad odpadov**

- vyhradené a oddelené miesto,
- nádoby - označené, umývateľné, dezinfikovateľné, uzamykateľné, nepriepusté,
- sklady na odpad - teplá tečúca pitná voda, studená pitná voda, kanalizácia, odvetrávanie, steny a podlahy umývateľné a čistiteľné, dvere zabezpečené proti vniknutiu škodcov,

→ **osvetlenie:**

- čo najviac prirodzené,  
umelé osvetlenie - kryté, čistiteľné

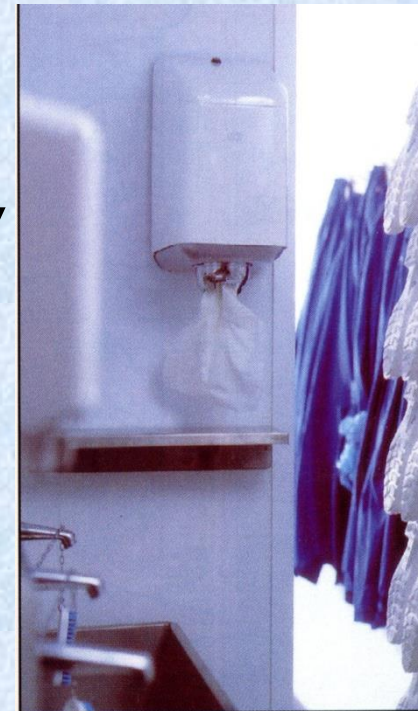


## • chladenie - chladiace komory v prevádzkach

- **teplomery, vlhkomery s registráciou,**
- **udržiavané čisté a prevádzkyschopné,**

### • šatne

- **oddelené od prevádzky,**
- **oddelené pre mužov a ženy,**
- **s 1 umývadlom max. pre 15 ľudí,**
- **s 1 sprchou max. pre 10 ľudí,**
- **zabezpečenie čistenia a sušenia pracovných odevov,**
- **vhodné skrinky s vetracím otvorom, uzamykatel'né a v dostatočnom počte,**



•  
•  
•  
**SLMN 01 Umývačka čižiem** Umývačka pre umytie jednej čižmy. Dva bočné a jedna spodná kefa. Spustenie mechanicky pomocou tlačítka, automatické vstrekovanie vody a chemického prostriedku. Nastaviteľné nožičky, celonerezové vyhotovenie.





- **Priechodná umývačka číziem pre umytie oboch číziem naraz. Spustenie automaticky bezdotykovým čidlom pri vstupe do umývačky, doba prevádzky je nastavená časovým spínačom. Pre každú čížmu dve bočné a jedna spodná kefa, automatické vstrekovanie vody a chemického prostriedku. Nastaviteľné nožičky, celonerezové vyhotovenie.**



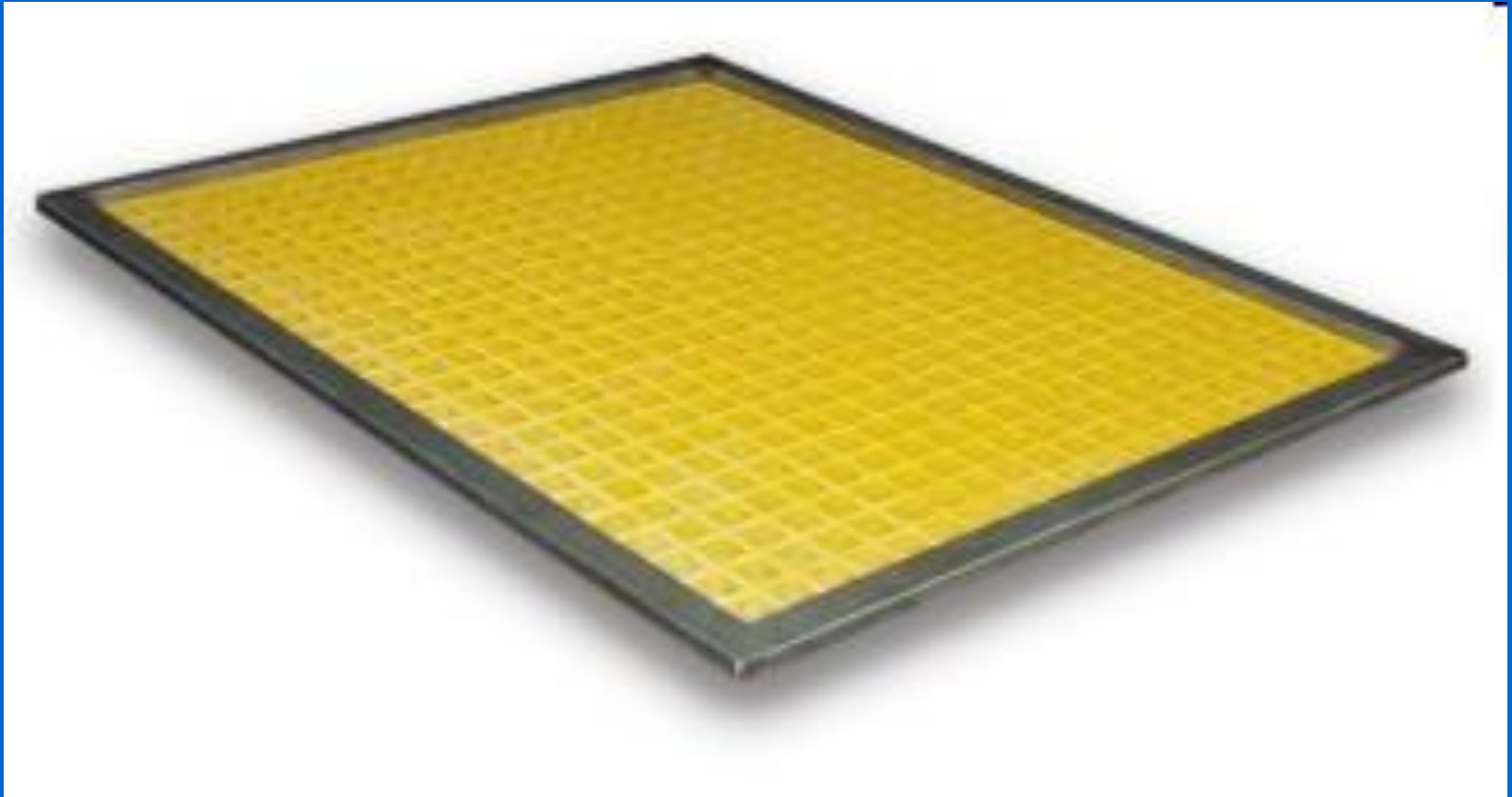
- 
- 
- 

**Sušiač čížiem** - sušenie prebieha pomocou ventilátora teplým vzduchom, ktorý je ohrievaný telesom na teplotu 35 °C.



- 
- 
- 

**Dezinfekčný brod rozmer 800 x 1000 mm – slúži na dezinfekciu podrážok obuvi, rozmery podľa požiadaviek zákazníka**



## • **toalety**

- **záchody sedacie a splachovacie,**
- **oddelené pre mužov a pre ženy, ale v prevádzke pod 5 zamestnancov stačí jeden spoločný záchod,**
- **použiteľné a čisté,**
- **rovnomerne rozmiestnené a na každom poschodí prevádzky (max. do 12 m vzdialené),**
- **nesmie byť priamy vstup z prevádzky,**
- **osvetlené, vetrateľné a s príslušenstvom,**
- **v predsieni toalety - umývadlo s tečúcou pitnou vodou, tekutým mydlom a papierovými utierkami,**

## • zariadenia, nástroje a náradie

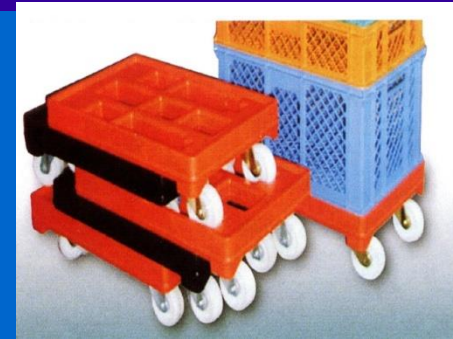


- **konštrukcia - dobré čistenie a splnené hygienické požiadavky,**
- **čisté a funkčné,**
- **odolávajúce opakovanému čisteniu a dezinfekcii,**
- **stoly - hladké, umývateľné, bez štrbín,**
- **nátery - stroje, nástroje, zariadenia, schody, zábradlie - svetlé, odolávajúce čistiacim a dezinfekčným prostriedkom, bez zápachu po farbe,**
- **sklenený materiál - pri manipulácii zabrániť rozbitiu,**
- **teplomery uložené v ochrannom púzdre.**



## 2. Hygiena spracúvania potravinárskych surovín

- preberanie surovín, polotovarov a výdaj hotových výrobkov- len osoba na to určená - kontrola dodávky, po prijatí sa suroviny, polotovary a hotové výrobky musia uskladniť v prevádzke - výroba len povoleného druhu výrobku,
- postup práce súvislý, zabrániť kríženiu čistých a nečistých činností,
- spracúvanie výrobkov - čo najmenší priamy kontakt s rukami ,
- odkladať na podlahu náradie a nádoby prichádzajúce do priameho kontaktu s potravinami je **zakázané!!!**































68















27005

BETTER

5000

ARK

Super Star

Super Star











**ZÁKAZ**

**VSTUPU DO VÝROBY**

**V ZNEČISTENÍ,**

**NEUMYTEJ OBUVI !!!**

**NEDODRŽANIE HYGIENICKÉHO**