



Hygiena ve velkokuchyňských provozech

Osobní hygiena, čisté příslušenství, bezvadné kuchyňské zařízení a hygienické zpracování potravin zabraňuje

vzniku onemocnění způsobených pozřením závadných potravin (otravy potravinami)

Důležitá pravidla

Osobní hygiena

- ▶ Je třeba dbát na čistotu pracovního oděvu!

Proč?

Zamezí se tak znečištění potravin a bakteriálním nečistotám v potravinách. Čím čistší je oděv, tím menší je riziko přenosu choroboplodných zárodků na pokrmu.

- ▶ Během práce v kuchyni je třeba zakrýt vlasy!

Proto je třeba používat připravené čepce a čepice!

Proč?

Aby se v polévce neobjevil příslovečný odporný vlas.

- ▶ Před začátkem práce je nutno sundat z rukou šperky (prsteny, hodinky)!

Proč?

Tyto předměty znemožňují hygienické očištění rukou.

- ▶ Před začátkem práce a po každém použití toalety je třeba důkladně umýt ruce!

Proč?

Také na rukou se mohou vyskytovat choroboplodné zárodky, zejména po použití toalety. Při některých pracích je vhodné nosit rukavice na jedno použití.

- ▶ Výskyt některého z těchto onemocnění:

- žloutenka
- zánět krku
- průjem
- kožní vyrážka

– zvracení

– jiná kožní onemocnění (vředy, řiznutí – i malá)

– horečka

– hnisavé záněty uší, očí nebo nosu

je třeba ohlásit před začátkem práce vedoucímu kuchyně!

Proč?

Aby se zabránilo přenosu choroboplodných zárodků na potraviny, může v některých případech vyvstat nutnost pověřit postiženého pracovníka přechodně výkonem jiných prací.

- ▶ Poranění na ruku musí být odborně ošetřeno a zakryta materiálem nepropouštějícím vodu!

Proč?

Rány mohou být infikovány zárodky, které mohou vyvolat nákazu potravin.

- ▶ Při kýchání nebo kašli je třeba odvrátit se od potravin a zakrýt si nos nebo ústa kapesníkem!

Proč?

I u zdravých lidí se mohou v hrdle a nose vyskytovat bakterie, které by mohly kontaminovat potraviny. Použitý papírový kapesník zahod'te a umyjte si ruce!

- ▶ V prostoru, kde se nacházejí potraviny, je kouření zakázáno!

Proč?

Je nechutné, dostane-li se cigaretový popel a oharky do potravin.

Hygienické zacházení s potravinami

- ▶ **Potraviny, které snadno podléhají zkáze, musí být uchovávány v chladu!**
Proč?
Chlazením se zpomalí anebo dokonce zastaví rozmnožování většiny bakterií v potravinách. Proto by se potraviny měly ochladit na teplotu 7° C, anebo ještě lépe na teplotu nižší.
- ▶ **Potraviny snadno podléhající zkáze by se i přes ochlazení neměly příliš dlouho skladovat!**
Proč?
Chlazením se sice zabrání rozmnožení mnoha mikroorganismů, u některých se však jejich růst pouze zpomalí.
- ▶ **Zmrazené maso a drůbež se musí před úpravou (ohřátím) správně rozmrazit!**
Proč?
Nejsou-li všechny části rozmrazené, může se stát, že při ohřátí silnějších kusů, jako jsou např. drůbeží prsa, se nedosáhne teploty potřebné ke zničení mikroorganismů.
- ▶ **Voda, která vznikla po rozmrazení masa a drůbeže, se vylije, a předměty, s nimiž se dostala do styku, např. zásuvky v ledničce nebo povrch stolu, se musí pečlivě očistit!**
Proč?
Tato voda může obsahovat zárodky, které mohou způsobit otravu potravinami.
- ▶ **Pokrmu je nutno řádně tepelně zpracovat!**
Proč?
Intenzivním ohřátím se zničí mikroorganismy. To ale znamená, že všechny části musí být zahřáté na teplotu minimálně 70° C. V případě pochyb je třeba použít teploměr!
- ▶ **Po uvaření musí být pokrmy uchovávány v horkém stavu, minimálně však při teplotě nad 60° C!**
Proč?
Většina mikroorganismů se může rozmnožovat při teplotách mezi 10° a 60° C. Pokrmy určené pro přímou spotřebu musí být proto uchovávány v horkém stavu (nad 60° C) nebo v chladu (7° C).
- ▶ **Na chlazení zahřátých pokrmů použijte pokud možno mělké nádoby!**
Proč?
Pokrmy se v nich ochladí rychleji než v nádobách hlubokých.
- ▶ **Po ochlazení se pokrmy musí opět zahřát na teplotu alespoň 70° C!**
Proč?
Intenzivní opětné zahřátí zničí mikroorganismy, které se mohly vytvořit během uskladnění v chladu. Tento požadavek platí i pro čerstvě připravené pokrmy, k nimž byly přidány ochlazené zbytky jídla.
- ▶ **Při skladování je nutno oddělit zahřáté pokrmy od surových potravin!**
Proč?
Sníží se tak nebezpečí přenosu choroboplodných zárodků ze surové na tepelně upravenou potravinu.
- ▶ **Při přípravě jídel sestávajících z několika složek, například bramborový nebo nudlový salát, se uvařené složky ochladí, než se k nim přidají ostatní části!**
Proč?
Velké množství horkých potravin se ochlazuje velmi pomalu, což napomáhá vzniku nežádoucích mikroorganismů.
- ▶ **Všechny kuchyňské práce s potravinami snadno podléhajícími zkáze je nutno provádět rychle a plynule!**
Proč?
Čím déle jsou potraviny vystaveny kuchyňskému teplu, tím větší je riziko rozmnožení choroboplodných zárodků.
- ▶ **Nedotýkejte se holýma rukama tepelně upravených pokrmů!**
Proč?
I na čisté dlani se nacházejí mikroorganismy, které se mohou přenést na potraviny (rukavice na jedno použití).

Kuchyňské prostory a kuchyňské předměty

- ▶ Kuchyňské a příslušné hospodářské prostory je nutno udržovat v čistotě!

Proč?

Plochy znečištěné potravinami mohou obsahovat bakterie a případně pro ně vytvářet dobré podmínky pro rozmnožování.

- ▶ Celý kuchyňský prostor musí být udržován v uklizeném stavu!

Proč?

Uklizené kuchyně lze snadněji čistit a udržovat v hygienicky nezávadném stavu.

- ▶ Časté čištění kuchyně mezi jednotlivými pracemi zlepšuje její hygienu!

Proč?

Zaschlé a zatvrdlé zbytky se jen obtížně odstraňují z povrchů a předmětů. Pracovní plochy a přístroje musí být proto po každém pracovním kroku pečlivě očištěny.

- ▶ Všechny utěrky, ručníky a hadry, které se používají na čištění kuchyňského zařízení a kuchyňských potřeb, se musí denně měnit!

Proč?

Intenzivním praním při vysoké teplotě se odstraňují nečistoty a ničí se mikroorganismy. Na čištění podlah je nutno používat odlišné hadry. Ty se musí pravidelně prát.

- ▶ Kuchyňské a skladovací prostory je nutno chránit před hmyzem a jinými škůdci!

Proč?

Tito škůdci mohou šířit choroboplodné zárodky.

- ▶ Nebezpečné či jedovaté látky, např. čisticí a dezinfekční prostředky nebo prostředky proti hmyzu, je třeba skladovat mimo kuchyňský prostor v náležitě označené a uzamčené skříni!

Proč?

Záměnou jedovatých látek s potravinami může snadno dojít k otravám. Proto musí být jedovaté látky a potraviny skladovány zvlášť a označeny tak, aby k záměně nemohlo dojít.

- ▶ Předcházejte přetížení chladicího zařízení!

Proč?

Přetížením se sníží chladicí výkon a potraviny nejsou dostatečně chráněné, což může vést k rozmnožení mikroorganismů.

- ▶ U myček nádobí se nesmí měnit technické parametry zadané výrobcem, například teplota a čas!

Proč?

Při takové manipulaci mohou zbytky jídla ulpět na omývaných předmětech. Bakterie mohou přežít, není-li teplota dost vysoká, dávka čisticího prostředku nedostačuje a doba mytí je příliš krátká.

Další informace obdržíte na této adrese:

Food Safety Programme
Department of Protection
of the Human Environment
World Health Organisation
CH-1211 Geneva 27
telex: 415 416 OMS
telefax: +41 (0) 22 791 48 07
email: foodsafety@who.int

FAO/WHO Collaborating Centre for Research and Training
in Food Hygiene and Zoonoses at:
Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR)
Postfach 33 00 13
D-14191 Berlin
telefax: +49 (0) 30 412 2957
email: k.schmidt@bfr.bund.de