

## Hygienické minimum

### 1. kpt. Bezpečná potravina

Vysvětlení pojmu bezpečné potraviny - školený by měl pochopit co znamená, že zákazníkovi poskytujeme bezpečnou potravinu. V této kapitole uvádíme 5 klíčů k bezpečným potravinám, kterými se budeme v jednotlivých kapitolách zabývat podrobně.

### 2. kpt. Epidemiologicky závažné činnosti

Vysvětlení pojmu epidemiologicky závažné činnosti a jaký je předpoklad pro výkon epidemiologicky závažných činností. Školený je seznámen, co zahrnuje odborná a zdravotní způsobilost a kdy má povinnost absolvovat vyšetření u lékaře.

### 3. kpt. Osobní hygiena

Zaměstnanec by měl pochopit jakou úlohu má vysoký standard osobní hygieny v potravinářských provozech.

- Postup mytí rukou - instruktážní video
- Frekvence mytí rukou
- Pracovní oblečení
- Režim šaten
- Výměna rukavic - kdy je potřeba vyměnit si rukavice
- Řezné poranění
- Osobní věci, které nesouvisejí s výkonem činností - zdroj bakterií
- Nehygienické návyky

### 4. kpt. Sanitace

Kapitola je rozdělena na pravidla pro úklid a čištění, dezinfekci, dezinfekci a deratizaci.

- Úklid a čištění
- Dezinfekce - pravidla správně provedené dezinfekce
- Dezinfekce - škůdci v potravinářství, znaky přítomnosti škůdců
- Deratizace - běžná ochranná DDD (preventivní činnosti) a speciální DDD

### 5. kpt. Odpady

Základní pravidla pro manipulaci s odpady a nebezpečnými odpady.

### 6. kpt. Správná výrobní praxe

- Příjem
- Skladování - neslučitelné potraviny, FIFO, doba minimální trvanlivosti, doba spotřeby
- Uvádění do oběhu
- Neshodné zboží
- Teplotní režimy - vaření, chlazení, ohřívání, rozmrazování, nebezpečný interval teplot
- Křížová kontaminace a prevence křížové kontaminace

### 7. kpt. HACCP

Stručně na příkladu z praxe se snažíme vysvětlit, jaký je princip pro určení kritických kontrolních bodů a jaký význam má HACCP v potravinářství. Podrobněji se tato kapitola věnuje:

- nebezpečím v potravinářství: mikrobiální, fyzikální a chemické kontaminaci;
- kontaminaci potravin alergenů.

### 8. kpt. Zdravotní nebezpečí z potravin

Ze zdravotních nebezpečí z potravin je z potravinářského hlediska nejdůležitější věnovat se hlavně střevním nákazám, proto jsme do této kapitoly zahrnuli nejčastější původce onemocnění z potravin a to bakterie, viry a parazity. Školený by si měl z této kapitoly zapamatovat zejména jaké jsou rizikové potraviny, jaké jsou možnosti kontaminace ale hlavně prevenci alimentárních nákaz.

O školení zaměstnanců z hygienického minima si musíte vést záznam. Tento sylabus vám slouží i k doložení obsahové stránky školení. Doporučujeme vám, abyste si sylabus vytiskli a aby byl součástí záznamů o školení vašich zaměstnanců.

Pro více informací ohledně sylabu kurzu a správnosti výběru kurzu pro vaše zaměstnance kontaktujte:

[www.myesi.cz](http://www.myesi.cz) [info@myesi.cz](mailto:info@myesi.cz)