

Hygienické minimum

1. kpt. Bezpečná potravina

Vysvetlenie pojmu bezpečnej potraviny – školený by mal pochopiť čo znamená, že zákazník musí dostať bezpečnú potravinu. V tejto kapitole uvádzame 5 kľúčov k bezpečným potravinám, ktorými sa budeme v jednotlivých kapitolách zaoberať podrobne.

2. kpt. Epidemiologicky závažné činnosti

Vysvetlenie pojmu epidemiologicky závažné činnosti a aký je predpoklad na výkon epidemiologicky závažných činností. Školený je oboznámený, čo zahŕňa odborná a zdravotná spôsobilosť a kedy má povinnosť absolvovať vyšetrenie u lekára.

3. kpt. Osobná hygiena

Zamestnanec by mal pochopiť úlohu, ktorú zohrávajú vysoké štandardy osobnej hygieny v potravinárskych prevádzkach.

- Postup umývania rúk – inštruktážne video
- Frekvencia umývania rúk
- Pracovné oblečenie
- Režim šatní
- Výmena rukavíc – kedy je potrebné vymeniť si rukavice
- Rezné poranenia
- Osobné veci, ktoré nesúvisia s výkonom činnosti – zdroj baktérií
- Nehygienické návyky

4. kpt. Sanitácia

Kapitola je rozdelená na pravidlá pre upratovanie a čistenie, dezinfekciu, dezinfekciu a deratizáciu.

- Upratovanie a čistenie
- Dezinfekcia – pravidla správne prevedenej dezinfekcie
- Dezinfekcia – škodcovia v potravinárstve, znaky prítomnosti škodcov
- Deratizácia – bežná ochranná DDD (preventívne činnosti) a špeciálna DDD

5. kpt. Odpady

Zamestnanec sa dozvie o základných pravidlách pre manipuláciu s odpadmi.

6. kpt. Správna výrobná prax

- Príjem
- Skladovanie – nezlučiteľné potraviny, FIFO, Doba minimálnej trvanlivosti, Doba spotreby
- Uvádzanie do obehu
- Nezhodný tovar
- Teplotné režimy – varenie, schladenie, ohrievanie, rozmrazovanie, nebezpečný interval teplôt
- Krížová kontaminácia a jej prevencia

7. kpt. HACCP

Stručne na príklade z praxe sa snažíme vysvetliť, aký je princíp pre určenie kritických kontrolných bodov a aký význam má HACCP v potravinárstve. Podrobnejšie sa táto kapitola venuje:

- nebezpečenstvám v potravinárstve: mikrobiálnej, fyzikálnej a chemickej kontaminácii;
- kontaminácii potravín alergénmi.

8. kpt. Zdravotné nebezpečenstvá z potravín

Zo zdravotných nebezpečenstiev z potravín je z potravinárskeho hľadiska najdôležitejšie venovať sa hlavne črevným nákazám, preto sme do tejto kapitoly zahrnuli najčastejších pôvodcov ochorení z potravín a to baktérie, vírusy a parazity. Školený by si mal z tejto kapitoly zapamätať najmä aké sú rizikové potraviny, aké sú možnosti kontaminácie ale hlavne prevenciu alimentárnych nákaz.

O školení zamestnancov z hygienického minima je potrebné viesť si záznam. Tento sylabus vám slúži aj k doloženiu obsahovej stránky školenia. Odporúčame vám, aby ste si sylabus vytlačili a aby bol súčasťou záznamov o školení vašich zamestnancov.

Pre viac informácií ohľadne sylabu kurzu a správnosti výberu kurzu pre vašich zamestnancov kontaktujte:

www.myesi.cz info@myesi.cz