DOZOR VE STRAVOVACÍCH PROVOZOVNÁCH

TAKTO NE

HYGIENICI PROVÁDÍ KONTROLY S CÍLEM, ABY TAKOVÝCHTO PŘÍPADŮ BYLO CO NEJMÉNĚ A ZDRAVÍ SPOTŘEBITELŮ NEBYLO OHROŽOVÁNO

ROZBITÁ PODLAHA V KUCHYNI – NENÍ MOŽNÝ ŘÁDNÝ ÚKLID PROSTOR

PORUŠENÉ PODLAHY NENÍ MOŽNÉ NÁLEŽITĚ UMÝT, DRŽÍ SE ZDE NEČISTOTY - ZBYTKY POTRAVIN A MASTNÁ ŠPÍNA, KTERÉ MOHOU BÝT TAKÉ JAKO ZDROJ POTRAVY PRO ŠKŮDCE (HMYZ, MYŠI, POTKANI APOD.)



PLESNIVÝ STROP V KUCHYNI

SPORY PLÍSNÍ JSOU PRO ZDRAVÍ ČLOVĚKA NEBEZPEČNÉ, MŮŽE DOJÍT KE VZNIKU ALERGICKÉHO ONEMOCNĚNÍ, VČETNĚ ASTMA BRONCHIALE.

SPORY JSOU VELMI MALÉ A LEHKÉ A TAK JSOU UNÁŠENY NA VELKÉ VZDÁLENOSTI, TUDÍŽ MOHOU KONTAMINOVAT PŘIPRAVOVANÉ POKRMY V KUCHYNI.



ŠPINAVÝ STROP V KUCHYNI POKRYTÝ MASTNÝMI PRACHOVÝMI ČÁSTICEMI

TYTO PRACHOVÉ ČÁSTICE SE MOHOU UVOLNIT A NÁSLEDNĚ MOHOU KONTAMINOVAT PŘIPRAVOVANÉ POKRMY V KUCHYNI



ŠPINAVÉ FRITÉZY POKRYTÉ NAPÁLENÝM OLEJEM A SMAŽÍCÍ OLEJ SE ZBYTKY POTRAVIN

BĚHEM SMAŽENÍ V OLEJOVÉ LÁZNI SE PO URČITÉ DOBĚ V OLEJI NAHROMADÍ DEGRADAČNÍ PRODUKTY, KTERÉ ZHORŠUJÍ JEHO TECHNOLOGICKÉ VLASTNOSTI A OVLIVŇUJÍ NEJEN CHUŤ, BARVU A TEXTURU SMAŽENÝCH POTRAVIN,

ALE OHROŽUJÍ I ZDRAVOTNÍ NEZÁVADNOST SMAŽENÝCH POTRAVIN



NEČISTÝ GRIL A PÁNVE PRO PŘÍPRAVU POKRMŮ

NAPÁLENÉ ZBYTKY POKRMŮ OD PŘEDCHOZÍHO GRILOVÁNÍ ČI SMAŽENÍ MOHOU KONTAMINOVAT PORKMY NÁSLEDNĚ PŘIPRAVOVANÉ.

PŘI NESPRÁVNÉM GRILOVÁNÍ PROKAZATELNĚ VZNIKAJÍ RAKOVINOTVORNÉ LÁTKY, NAPŘ. HETEROCYKLICKÉ AMINY (VZNIKAJÍ PŘI ZPRACOVNÁNÍ MASA ZA VYSOKÝCH TEPLOT) A POLYCYKLICKÉ AROMATICKÉ UHLOVODÍKY (VZNIKAJÍ ZA VYSOKÝCH TEPLOT ROZKLADEM TUKŮ)



ŠPINAVÉ MRAZÍCÍ ZAŘÍZENÍ

VEŠKERÉ PŘEDMĚTY PŘICHÁZEJÍCÍ DO STYKU S POTRAVINAMI MUSÍ BÝT DŮKLADNĚ OMYTY PŘÍPADNĚ DEZINFIKOVÁNY. NA TĚSNÍCÍCH GUMÁCH MRAZÍCÍCH I CHLADÍCÍCH ZAŘÍZENÍ SE VLIVEM PROSTŘEDÍ A PŘI POTŘÍSNĚNÍ OD POTRAVIN VELMI RYCHLE TVOŘÍ PLÍSNĚ, PROTO JE VELMI DŮLEŽITÁ OČISTA TĚCHTO TĚSNÍCÍCH GUM, ABY NEDOŠLO KE KONTAMINACI SKLADOVANÝCH POTRAVIN



NEVHODNÉ SKLADOVÁNÍ POTRAVIN A POKRMŮ

SKLADOVANÉ POTRAVINY A POKRMY NA ZEMI A PŘI NEVHODNÝCH TEPLOTÁCH MOHOU BÝT KONTAMINOVÁNY TAKOVÝM ZPŮSOBEM, ŽE BY BYLO NESMYSLÉ OČEKÁVAT, ŽE BY SE MOHLY V TAKOVÉ STAVU KONZUMOVAT. NEVHODNÉ TEPLOTY SKLADOVANÝCH POKRMŮ MOHOU PODPOROVAT RŮST PATOGENNÍCH MIKROORGANISMŮ NEBO TVORBU TOXÍNŮ, KTERÉ MOHOU VYVOLAT ALIMENTÁRNÍ ONEMOCNĚNÍ



NESPRÁVNÉ SPOLEČNÉ SKLADOVÁNÍ HOTOVÝCH POKRMŮ, CUKRÁŘSKÝCH VÝROBKŮ BEZ CHLAZENÍ, NEOČIŠTĚNÉ ZELENINY A SYROVÝCH VAJEC V PAPÍROVÝCH PROKLADKÁCH

KAŽDÁ Z VÝŠE UVEDENÝCH KOMODIT BY MĚLA BÝT SKLADOVÁNA ODDĚLENĚ A PŘI RŮZNÝCH TEPLOTÁCH

- **HOTOVÉ POKRMY BY MĚLY BÝT SKLADOVÁNY VE VYHŘÍVACÍM ZAŘÍZENÍ PŘI MIN. TEPLOTĚ +60°C. SKLADOVÁNÍM HOTOVÝCH POKRMŮ PŘI POKOJOVÝCH TEPLOTÁCH JE OHROŽENA JEJICH ZDRAVOTNÍ NEZÁVADNOST, JELIKOŽ NIŽŠÍ TEPLOTY MOHOU PODPOROVAT RŮST PATOGENNÍCH MIKROORGANISMŮ NEBO TVORBU TOXÍNŮ;**
- **CUKRÁŘSKÉ VÝROBKY BY MĚLY BÝT SKLADOVÁNY V CHLADÍCÍM ZAŘÍZENÍ PŘI MAX. TEPLOTĚ +8°C ČI DLE POKYNŮ VÝROBCE;**

- **NEOČISTĚNÁ ZELENINA BY MĚLA BÝT SKLADOVÁNA V SAMOSTANÉM CHLADÍCÍM ZAŘÍZENÍ, JELIKOŽ MŮŽE OBSAHOVAT PŮVODCE ONEMOCNĚNÍ, KTERÉ MOHOU KONTAMINOVAT JIŽ HOTOVÉ POKRMY ČI PRACOVNÍ PLOCHY;**
- **SYROVÁ VEJCE V PAPÍROVÝCH PROKLADKÁCH – DO ČISTÝCH PŘÍPRAVEN ČI KUCHYNĚ BY SE NEMĚLY PAPÍROVÉ PROKLADY VŮBEC DOSTAT, JELIKOŽ MOHOU OBSAHOVAT MIKROBIÁLNÍ PŮVODCE PRŮJMOVÝCH ONEMOCNĚNÍ A JEJICH NEVHODNÝM SKLADOVÁNÍM V KUCHYNI ČI V PŘÍPRAVNÁCH HROZÍ RIZIKO KONTAMINACE PRACOVNÍCH PLOCH A POVRCHŮ PROVOZNÍHO NÁDOBÍ.**



SKLADOVÁNÍ POTRAVIN NEZNÁMÉHO PŮVODU

VEŠKERÉ POTRAVINY, KTERÉ JSOU DO PROVOZOVNY DODÁNY V ORIGINÁLNÍM BALENÍ A JSOU NÁSLEDNĚ ROZPRACOVÁNY, MUSÍ BÝT PŘI DALŠÍM SKLADOVÁNÍ NÁLEŽITĚ OZNAČENY NÁZVEM, DATEM ZPRACOVÁNÍ A DATEM SPOTŘEBY, JINAK SE JEDNÁ O POTRAVINY NEZNÁMÉHO PŮVODU A STÁŘÍ A NENÍ UMOŽNĚNA JEJICH SLEDOVATELNOST


TAPA
MANEJESE CON CUIDADO
San Marcos
6l
6l

NEDOSTATEČNÁ PROVOZNÍ HYGIENA PRACOVNÍ PLOCHY

PRO PŘÍPRAVU POKRMŮ MUSÍ BÝT VEŠKERÉ PRACOVNÍ PLOCHY ČISTÉ A MUSÍ BÝT UDRŽOVÁNY V BEZVADNÉM STAVU, JINAK MŮŽE DOJÍT K NEŽÁDOUCÍ KONTAMINACI PŘIPRAVOVANÝCH POKRMŮ

