



Financováno
Evropskou unií
NextGenerationEU



Národní
plán
obnovy

VETUNI pro 21. století: Rozvoj VETUNI v oblasti digitalizace činností, profesionálního vzdělávání a flexibilních forem vzdělávání

Projekt NPO registrační číslo NPO_VETUNI_MSMT-16594/2022

Specifický cíl A3: Tvorba nových profesně zaměřených studijních programů

Studijní program:

Veterinární ochrana veřejného zdraví

Předmět:

HVHP (Hygiena v potravinářských provozech)

Návaznost na výstup:

☐ č. 1 ☐ č. 2 ☐ č. 3 ☐ č. 5 ☒ č. 6 ☐ č. 7 ☐ č. 8 ☐ č. 10

Název výstupu:

Studijní opory pro praktickou výuku

Vazba na indikátor:

U3



Financováno
Evropskou unií
NextGenerationEU



Národní
plán
obnovy

Hygiena v potravinářských provozech

Mgr. Zdeňka Javůrková, Ph.D.

1. cvičení

Obecné principy zajištění bezpečnosti produktů živočišného původu

1. května 2004 se Česká republika stala rovnoprávným členem Evropské unie, tím přijmula veškerá pravidla Společenství

Jedním ze základních závazků je garantovat zabezpečení vysoké úrovně ochrany zdraví a posílení ochrany spotřebitele

Česká republika proto musí věnovat velkou pozornost:

- všem fázím zemědělské prvovýroby,
- zpracování produktů, jejich distribuci i chování spotřebitele.



Financováno
Evropskou unií
NextGenerationEU



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



Národní
plán
obnovy

Systém zajištění bezpečnosti potravin

- organizace systému zajištění bezpečnosti potravin v ČR vychází, tak jako ve všech zemích EU, z analýzy rizik
- ta je složena ze tří velkých celků, jež jsou uspořádány nezávisle, ale navzájem se doplňují:
 - hodnocení rizik,
 - řízení rizik
 - komunikace o riziku



Financováno
Evropskou unií
NextGenerationEU



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



Národní
plán
obnovy

Podíl státu na bezpečnosti potravin

- vytváří předpisy týkající se životního prostředí, hygienické a další předpisy týkající se potravin, pověření kontrolních orgánů apod.
- kontroluje jejich dodržování
- poskytuje přiměřenou ochranu konzumenta před zraněním nebo onemocněním z potravin
- úkolem státu je i vzdělávání spotřebitelů



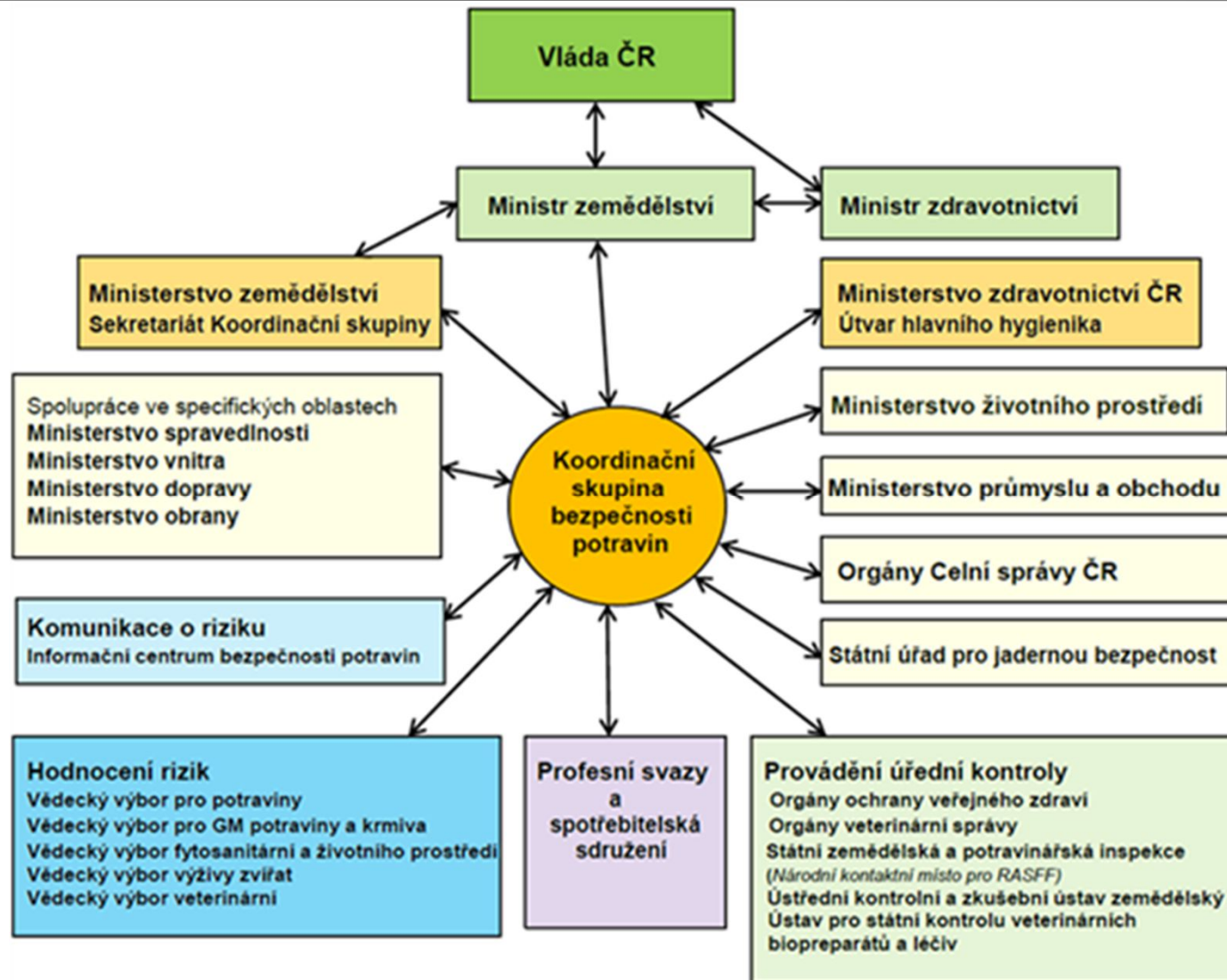
Financováno
Evropskou unií
NextGenerationEU



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



System zajištění bezpečnosti potravin



Financováno
Evropskou unií
NextGenerationEU

MSMT
MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



Dozorové orgány

- **Státní zemědělská a potravinářská inspekce – SZPI**
- **Státní veterinární správa – SVS**
- **Orgány ochrany veřejného zdraví - OOVZ**
- **Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský - ÚKZÚZ**
- **Ústav pro státní kontrolu veterinárních biopreparátů
a léčiv - ÚSKVBL**



Orgány ochrany veřejného zdraví

- provádějí výkon státního dozoru při poskytování stravovacích služeb a ke zjišťování příčin poškození nebo ohrožení zdraví a zamezení šíření infekčních onemocnění nebo jiného poškození zdraví z potravin,
- odpovídají také za kontrolu materiálů a předmětů určených pro styk s potravinami,
- bližší údaje naleznete na www.mzcr.cz.



Orgány ochrany veřejného zdraví

Státní správu v ochraně a podpoře veřejného zdraví vykonávají

- a) Ministerstvo zdravotnictví,
- b) krajské hygienické stanice,
- c) Ministerstvo obrany a Ministerstvo vnitra,
- d) Ministerstvo dopravy,
- e) Ministerstvo pro místní rozvoj,
- f) Ministerstvo životního prostředí,
- g) krajské úřady.



Financováno
Evropskou unií
NextGenerationEU

MT
MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY





- vykonává státní dozor při výrobě potravin a jejich uvádění do oběhu a při vstupu a dovozu potravin a surovin ze třetích zemí (pokud tento dozor není prováděn orgány veterinární správy), nad ohlášením zásob,
- v rámci stanovených kompetencí, zemědělské výrobky, potraviny nebo tabákové výrobky,
- rovněž předměty a materiály přicházející do styku s potravinami,
- od roku 2015 přibyla do kompetencí SZPI také kontrola reklamy a kontrola pokrmů v některých zařízeních společného stravování.



- kontrolní postupy představují provádění auditů u PPP, provádění komplexních kontrol hygienických podmínek, HACCP a sledovatelnosti potravin při výrobě a uvádění potravin na trh, provádění kontrol v oblasti doplňků stravy, internetového obchodu, dovozu, kontrol na odhalení falšování, kontrol chráněných označení atd.
- základním typem kontrol jsou audity a komplexní kontroly zaměřené na bezpečnost potravin (kontrola mikrobiologických požadavků a kontrola obsahu cizorodých látek), pod pojmem kontrola jakosti je zahrnuta kontrola analytických znaků (např. obsah tuku, obsah cukru, vlhkost apod.),
- bližší údaje naleznete na www.szpi.gov.cz



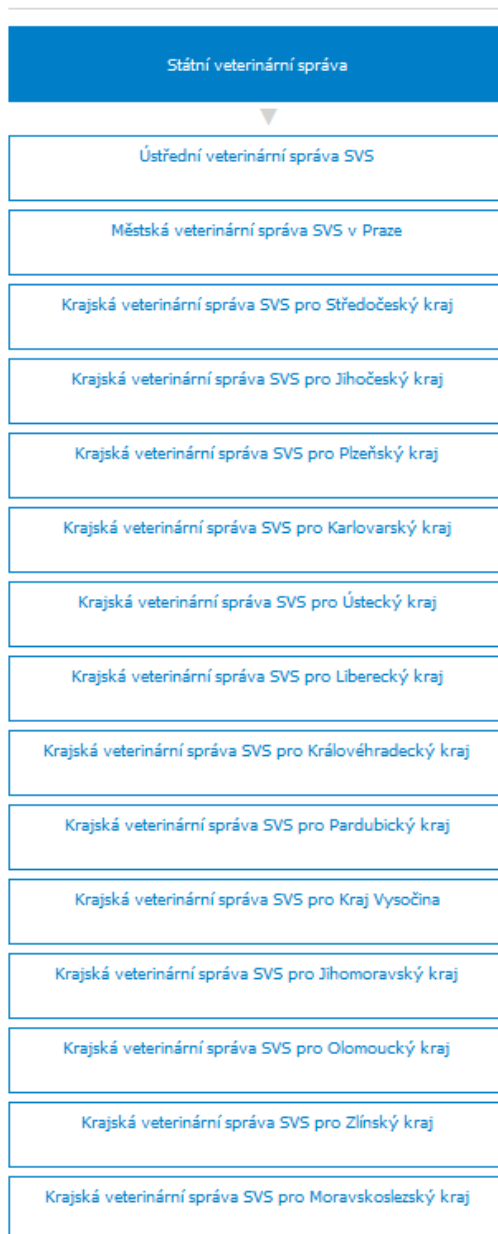
- orgány veterinární správy provádí státní dozor při výrobě, skladování, přepravě, dovozu a vývozu surovin a potravin živočišného původu, při prodeji surovin a potravin živočišného původu v tržnicích a na tržišťích, při prodeji potravin živočišného původu v prodejnách a prodejních úsecích, kde dochází k úpravě masa, mléka, ryb, drůbeže, vajec nebo k prodeji zvěřiny, a v prodejnách potravin, pokud jsou místy určení při příchodu surovin a potravin živočišného původu z členských států Evropské unie
- bližší údaje naleznete na www.svscr.cz





- po celé České republice v terénu 400 hygieniků – majících na starosti bezpečnost potravin, 135 epizootologů – zabývajících se zdravím zvířat a nákazami a 90 welfaristů – starajících se o pohodu zvířat,
- k dalším terénním pracovníkům patří 300 veterinárních techniků a veterinárních asistentů hygieny potravin, kteří vykonávají stálý dohled na jatkách po celém území ČR.





- je rozdělena na 14 Krajských veterinárních správ, které kopírují samosprávné rozdělení ČR.
- každá Krajská veterinární správa se dále dělí na inspektoráty, které zpravidla sídlí v okresních městech, tak aby bylo pokryté celé území České republiky.

- Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský provádí správní řízení a vykonává jiné správní činnosti, odborné a zkušební úkony, kontrolní a dozorové činnosti v oblasti **odrůdového zkušebnictví, krmiv, agrochemie, půdy a výživy rostlin, osiv a sadby pěstovaných rostlin, trvalých kultur (vinohradnictví a chmelařství), ochrany proti škodlivým organismům a v oblasti přípravků na ochranu rostlin**
- bližší údaje naleznete na www.ukzuz.cz

- Ústav pro státní kontrolu veterinárních biopreparátů a léčiv plní úkoly dané zejména zákonem o léčivech a veterinárním zákonem v oblasti **regulace výroby, kontroly jakosti, distribuce a používání veterinárních léčiv a veterinárních přípravků**
- bližší údaje naleznete na www.uskvbl.cz

- nezávisle hodnotí a sleduje účinnost, bezpečnost a kvalitu veterinárních léčivých přípravků,
- svojí činností směřuje k zvýšení dostupnosti a bezpečnému používání účinných a kvalitních léčiv ve veterinární praxi a k informovanosti široké veterinární obce
- má jedinečný rozhled v oblasti:
 - vývoje veterinárních léčiv
 - hodnocení rizik spojených s používáním léčiv
 - sledování účinnosti, kvality a bezpečnosti veterinárních léčivých přípravků

Falšování a obrana potravin



Financováno
Evropskou unií
NextGenerationEU

MŠMT
MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



Falšování

- obvykle neznamená, že by byla porušena zdravotní nezávadnost potravin, ale poškozuje to spotřebitele, pokud jde o kvalitu a cenu výrobku
- hlavní způsoby falšování:
 - úplná nebo částečná náhrada drahé suroviny za levnější
 - použití jiné než deklarované nebo povolené technologie
 - uvedení jiného místa původu
 - zneužití známé značky



Falšování

- někdy se falšování maskuje určitou látkou, která může být i škodlivá, pak se ovšem potravina stává zdravotně závadnou.
- někdy může být dražší složka potravy nahrazena alergenní složkou, a pak je ohrožen zdravotní stav alergiků
- k falšování dochází spíše u dražších (luxusních) potravin a dále u potravin prodávaných ve velkém množství,
- spotřebitel většinou nemá možnost falšování spolehlivě rozpoznat



Financováno
Evropskou unií
NextGenerationEU



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



Národní
plán
obnovy

Příklady potravinových podvodů spojených s ohrožením zdraví

- Metanolová kauza
- Melamin v mléčných produktech z Číny
- Barviva Sudan I – IV, Rhodamine B, Orange II, Para red, Bixin
- Doplnky stravy s farmakologicky účinnými látkami
- Manipulace s datem použitelnosti potravin



Metanolová kauza

- září 2012, řešení obchodu s nezdaněnými lihovinami neznámého původu
- metanol naředěn s lihem v poměru 1:1, látka pro člověka toxická, náhodný příjem může vést k vážným intoxikacím v důsledku akumulace vysoce toxických metabolitů, a to formaldehydu a kyseliny formové
- nejčastější projevy akutní otravy patří bolest hlavy, závrať, únava, nauzea, zvracení, modročervené vidění, dvojité vidění, slepota a bohužel může dojít až k úmrtí, smrtelná dávka při orálním příjmu pro člověka se pohybuje od 340 mg do 1 g/kg tělesné hmotnosti



Financováno
Evropskou unií
NextGenerationEU

MS
MT
MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



Národní
plán
obnovy

Melamin v mléčných produktech z Číny

- podzim roku 2008
- čínští farmáři a čínské zpracovatelské firmy přidávali melamin do mléka ředěného vodou, aby tím maskovali nedostatečný obsah bílkovin
- týkalo se sušeného mléka určeného pro výživu kojenců
- zdravotní problémy po konzumaci tohoto mléka mělo až tři sta tisíc čínských dětí, šest jich údajně zemřelo



Barviva Sudan I – IV, Rhodamine B, Orange II, Para red, Bixin

- syntetická barviva Sudan I-IV byla klasifikována Mezinárodní agenturou pro výzkum rakoviny (IARC) jako karcinogeny
- Rhodamine B, Orange II, Para red jsou rovněž považovány za potencionálně karcinogenní, proto už od roku 1995 nejsou v EU pro barvení potravin povolena
- Bixin je povolen k barvení jen určitých potravin
- Sudan I zjištěn v chilli a ve výrobcích s obsahem chilli a také v jiných druzích koření (kurkuma nebo sumac) a v palmovém oleji (virgin palm oil) a v některých zpracovaných výrobcích obsahujících kontaminované přísady



Financováno
Evropskou unií
NextGenerationEU

MŠMT
MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



Národní
plán
obnovy

Doplňky stravy s farmakologicky účinnými látkami

- V ČR opakovaně zaznamenán výskyt doplňků stravy určených pro sportovce, či doplňků na podporu potence, které obsahovaly farmakologicky účinné látky jako sildenafil, tadalafil či anabolické steroidy (mohou být pouze součástí léčiv)
- užívání je kvůli nepříznivým vedlejším účinkům možné výhradně na lékařský předpis



Manipulace s datem použitelnosti potravin

- minulých letech byly zaznamenány stížnosti na přebalování prošlých masných i mléčných potravin v obchodech
- některé kauzy se dostaly až před soud
- i dnes se inspektoři u menších prodejců setkávají s tím, že datum použitelnosti výrobku je přepisováno či je přelepováno jiným datem
- někdy jsou data použitelnosti přelepena nálepkou o slevě zboží



Příklady potravinových podvodů, které nejsou spojeny s ohrožením zdraví

- Doslazované medy
- Ředěné burčáky
- Falšované víno
- Džemy s menším podílem ovoce
- Klamavá nabídka a klamavé označování



Doslazované medy

- med je zcela přírodní potravinou, není dovoleno do něj přidávat žádné aditivní látky a samozřejmě jej nelze nastavovat, například přidáním cukrů nebo cukerných roztoků,
- analytické metody se nicméně stále vyvíjejí a dnes lze pomocí laboratorních rozborů prokázat, že do medu byly cukry přidány uměle,
- inspekce se již v minulosti s takto falšovanými medy setkala.



Financováno
Evropskou unií
NextGenerationEU



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



Národní
plán
obnovy

Ředěné burčáky

- Burčák patří k českým specialitám.
- Vinařský zákon přesně definuje období, kdy lze burčák prodávat, kolik alkoholu musí mít, že jej lze vyrobit pouze z tuzemské vinné révy. Zároveň je zakázáno, aby byl tento kvašený nápoj naředěn vodou. Takové jednání je považováno za klamání spotřebitele. Inspekce již několik let pravidelně kontroluje prodej burčáků a pravidelně se daří zachytit několik vzorků, v nichž je laboratorně prokázán přídavek vody.



Financováno
Evropskou unií
NextGenerationEU



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



Národní
plán
obnovy

Falšované víno

- Inspekce pravidelně kontroluje, zda při výrobě vín nebylo použito zakázaných enologických (vinařských) postupů či jiných podvodných praktik týkajících se vín na trhu.
- Mezi parametry sloužící k detekci falšování vín patří:
 - zjištěná syntetická barviva,
 - nespecifické antokyany,
 - přídavek vody,
 - původ etanolu,
 - etanol z přidaného cukru,
 - přídavek sacharózy, maltózy,
 - geografický původ hroznů použitých pro výrobu vína,
 - přídavek syntetického glycerolu, kyseliny citronové a sladidel.
- Mezi další parametry patří výskyt chuti a vůně, která neodpovídá vínům vyrobeným z révy vinné. Z hlediska označování se nově posuzují i náležitosti průvodních dokladů k přepravovanému vínu.



Financováno
Evropskou unií
NextGenerationEU



Národní
plán
obnovy

Džemy s menším podílem ovoce

- Rovněž pro džemy existují přesné jakostní požadavky.
- Jak pro normální džem, tak pro výběrový džem jsou předepsány minimální hmotnostní podíly ovoce, jež musí výrobce dodržovat.
- Pravidelně každý rok jsou odhalovány výrobky, které tento minimální hmotnostní podíl nesplňují či dokonce část tohoto podílu tvoří jiné, levnější druhy ovoce.
- Například jahodový džem, v němž je jahodová složka částečně nahrazena jablky.



Financováno
Evropskou unií
NextGenerationEU



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



Národní
plán
obnovy

Klamavá nabídka a klamavé označování

- Pro mnoho druhů potravin existují levnější náhražky.
- Jejich prodej je legální, pouze pokud jsou řádně označeny a spotřebitel se tak může dovědět, že se jedná o náhražku.
- Ve většině případů výrobci své potraviny v tomto smyslu označují správně, chyby se však dopustí až prodejce, který náhražku nabízí klamavým způsobem. Uvede tedy spotřebitele v omyl. Příkladem je prodej kakaové pochoutky, která je na regálovém štítku prezentována jako čokoláda, mléčných výrobků s rostlinnými tuky, které jsou nabízeny jako sýry, popřípadě šumivé nápoje, které nejsou prodávány odděleně od šumivých vín.
- Další formou klamavého označování jsou potraviny, které deklarují obsah určitého množství živin, vyšší podíly některých složek či naopak absenci jiných (bez cukru, bez tuku), třebaže tyto údaje se neshodují se skutečným složením potraviny.



Financováno
Evropskou unií
NextGenerationEU



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



Národní
plán
obnovy

Jak se bránit proti klamavým praktikám a falšovaným potravinám

- věnujte pozornost složení a zemi původu
- vždy kontrolujte data
- neřídte se při nákupu pouze regálovými štítky či slevovými poutači
- nevěřte zázračným zdravotním účinkům
- v případě zdravotních potíží nespolehejte na doplňky stravy, navštivte lékaře
- buďte obezřetní při nákupu potravin na internetu i v případě nákupu potravin, které jsou nabízeny s výraznou slevou
- v obchodě si všímejte, jak jsou potraviny skladovány
- nikdy nekupujte potravinu s porušeným či znečištěným obalem
- nekupujte potraviny neznámého nebo podezřelého původu
- dobře si prohlédněte mléčné, masné či lahůdkářské výrobky, které si chcete koupit



Kontroly klamavých praktik

- mnohdy mohou případné klamavé praktiky odhalit sami spotřebitelé, ale ve většině případů však není v jejich možnostech podvod rozpoznat
- k tomuto účelu jsou prováděny neohlášené kontroly u obchodníků, dovozců, ale i u výrobců
- při kontrolách jsou odebírány vzorky do laboratoří, mnohé vzorky podléhají destruktivnímu hodnocení přímo na místě kontroly
- s každým provinilcem je poté zahájeno správní řízení, jehož výsledkem je uložení pokuty



Potravinový terorismus a agroterorismus

- svévolná kontaminace potravin za účelem terorismu je reálnou a aktuální hrozbou
- úmyslná kontaminace potravin v jednom místě může mít zdravotní důsledky po celém světě
- terčem teroristů se mohou stát potraviny, suroviny pole s obilím nebo stádo hospodářských zvířat
- na zdroje potravy a vody se zaměřují tzv. agroteroristé a potravinoví teroristé



Prvky systému obrany potravin

- zabezpečení venkovního prostředí
- zhodnocení pozice na trhu
- vlastní pracovníci
- výroba – záměrné poškození potravin vlastními pracovníky
- expedice a distribuce výrobků – zapečetění dodávky, ochranné pásy, obalový materiál, který umožní identifikovat vstup do produktu
- přeprava – zajištění přepravního prostředku



Problémy v oblasti zdravotní nezávadnosti u potravin živočišného původu



Financováno
Evropskou unií
NextGenerationEU

**MS
MT**
MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



Problémy v oblasti zdravotní nezávadnosti u potravin živočišného původu

Aktuální krize v oblasti potravin:

- Nákazy zvířat – Ptačí chřipka (Aviární influenza), Africký mor prasat (AMP), Západonilská horečka
- Skandál se zkaženým mraženým masem z Německa
- Dioxiny ve vepřovém z Irska
- Metanolová kauza v ČR
- Koňské maso místo hovězího
- Vejce z Polska obsahující S. Enteritidis
- Fipronil
- Etylenoxid (ETO)



Aviární influenza

- virové onemocnění postihující ptáky
- k přenosu dochází především trusem nemocných ptáků
- infikovaná zvířata jsou otupělá a mají načepýřené peří, jsou netečná, odmítají se pohybovat, mají dýchací potíže, jsou apatická
- o tom, jak se nákaza přenáší na člověka je málo informací a v současné době neexistuje žádná vakcína
- virus je ničen teplotou 70 ° C již za 1 sekundu



Africký mor prasat (AMP)

- velmi nebezpečné, nakažlivé onemocnění domácích i divokých prasat
- může se přenášet nejen přímým kontaktem s nakaženým zvířetem, ale i prostřednictvím produktů získaných z nakažených zvířat
- virus AMP velice odolný, na člověka se nepřenáší
- léčba AMP neexistuje



Západonilská horečka (West Nile Fever)

- onemocnění virem západonilské horečky se na lidi nejčastěji šíří pobodáním komáry
- není k dispozici vakcína
- koncovým náhodným hostitelem jsou zejména koně
- výjimečně může dojít k postižení centrálního nervového systému



Zkažené maso z Německa

- došlo v roce 2005
- téměř polovina vzorků masa z drůbežářského závodu v Dolním Sasku byla nezpůsobilá ke konzumaci, hnilobné procesy u části masa byly zjistitelné již senzoricky
- docházelo i k falšování krůtího masa vstřikováním vody
- podezření na rozmrazování zmrazené drůbeže a následný prodej jako čerstvé



Dioxiny ve vepřovém z Irska

- dioxiny a polychlorované dibenzofurany patří mezi chlorované uhlovodíky vznikající jako nežádoucí složky při chemických reakcích v průmyslové výrobě, při spalovacích procesech za přítomnosti chlóru a při fotochemických reakcích v atmosféře
- nemají žádné praktické využití a nebyly cíleně vyráběny
- toxicita některých dioxinů je velmi vysoká
- v roce 1999 kontaminace krmiv prostředkem s obsahem PCB, který se při zahřátí mění na dioxiny
- v roce 2008 bylo kontaminováno vepřové maso z Irska (opět krmivem)



Koňské maso místo hovězího

- v roce 2013 odhalena kontaminace výrobků z hovězího masa koňským masem v potravinovém řetězci EU
- podvodně použito místo hovězího v různých potravinářských výrobcích, zejména ve výrobcích obsahujících mleté výrobní maso
- koňské maso jako takové není pro člověka škodlivé, z čistě dietetického pohledu dokonce vhodnější než maso hovězí



Vejce z Polska obsahující *S. Enteritidis*

- od 1. února 2017 do 28. listopadu 2017 osm zemí EU/EHP nahlásilo 196 potvrzených případů nákaz bakterií *Salmonella Enteritidis*
- epidemiologického a mikrobiologického šetření ve Švédsku propojily případy onemocnění se spotřebou vajec pocházejících z Polska, a to z jedné balírny a dvou slepičích farem



Fipronil

- širokospektrální insekticid používaný v boji proti různým druhům hmyzu
- jeho použití u zvířat produkujících potraviny není povoleno
- podle pokusů na zvířatech vykazuje fipronil akutní toxicitu při orálním příjmu, inhalaci nebo příjmu kůží
- toxický účinek na nervový systém krys, myší, psů a králíků, přičemž u dospělých zvířat byl tento účinek reversibilní (vratný)



Etylenoxid (ETO)

- v některých třetích zemích používá pro regulaci zrání
- velmi reaktivní plynná látka s mutagenními a karcinogenními účinky
- není ani hodnotitelná s ohledem na rizika pro zdraví a žádná hladina není pro člověka bezpečná
- v roce 2021 upozornila spotřebitele na mléčný výrobek který obsahoval stopové množství etylenoxidu, který se dostal do přídatné látky (Flanogen)



Případové studie

Metody výuky:

- **klasické** (slovní metody - výklad, přednáška, diskuze)
- **názorně-demonstrační** (pozorování, předvádění, video)
- **dovednostně-praktické** (laboratorní výuka, nácvik praktických dovedností)
- **aktivizující** (laboratorní výuka, nácvik praktických dovedností)
- **komplexní** (projekt, brainstorming, kritické myšlení)



Financováno
Evropskou unií
NextGenerationEU



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



Národní
plán
obnovy

Děkuji za pozornost



Financováno
Evropskou unií
NextGenerationEU

**MS
MT**
MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY





Financováno
Evropskou unií
NextGenerationEU



Předmět HVHP (Hygiena v potravinářských provozech)

Procvičovací testy pro samostudium na téma:

Obecné principy zajištění bezpečnosti produktů živočišného původu. Systémy řízení bezpečnosti potravin. Ochrana potravin, obrana potravin.

- 1. Vstupem do Evropské unie se Česká republika přijmula veškerá pravidla Společenství pravda / nepravda**
- 2. Potravinářský průmysl**
musí vyrábět jen potraviny bezpečné a vhodné pro konzumaci
musí poskytovat spotřebitelům jasné a snadno pochopitelné informace o jednotlivých potravinářských výrobcích a o zacházení s nimi
může vyrábět jen potraviny bezpečné a vhodné pro konzumaci
- 3. Analýza rizik je složena:**
hodnocení rizika, řízení rizika a komunikace o riziku
hodnocení nebezpečí, řízení rizika a komunikace o riziku
hodnocení rizika, řízení nebezpečí a komunikace o riziku
- 4. Pravidla a podmínky pro všechny složky zúčastněné v potravinovém vytváří a kontroluje jejich dodržování:**
stát
spotřebitel
SVS
SZPI
- 5. Úřední kontroly v celém potravinovém řetězci od prvovýroby až po prodej spotřebiteli provádějí příslušné orgány státního dozoru mezi tyto orgány patří:**
Státní zemědělská správa
Státní veterinární a potravinářská inspekce
Státní rostlinolékařská správa
Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský
Ústav pro kontrolu veterinárních biopreparátů a léčiv
orgány ochrany veřejného zdraví
SVS
SZPI
ÚSKVBL
ÚKZUZ

6. K falšování nejčastěji dochází?

úplnou nebo částečnou náhradou levné suroviny za dražší
použitím jiné než deklarované nebo povolené technologie
uvedením správného místa původu
zneužitím známé značky

7. Mezi potravinové podvody spojené s ohrožením zdraví patří:

Metanolová kauza
Melamin v mléčných produktech z Číny
Doslazované medy
Ředěné burčáky
Džemy s menším podílem ovoce

8. Doslazování medu se provádí přidavkem

C4 cukrů
smícháním se sladším medem
naředěním vodou

9. K falšování burčáku nejčastěji dochází

přidáním vody, tzv. „zmnožováním“
přídavkem etanolu
barvením

10. K detekci falšování vína se používají tyto parametry:

zjištěná syntetická barviva
nespecifické antokyany
přídavek vody
původ etanolu
etanol z přidaného cukru
přídavek sacharózy, maltózy
geografický původ hroznů použitých pro výrobu vína

11. U džemů je nejčastější způsobem falšování

přídavek jiného druhu ovoce (např. jablek)
vyšší množství ovoce
vyšší než uvedený podíl ovoce

12. Prodej levnějších náhražek

je legální
je nelegální

13. Agroterorismus je

útok proti dobytku či zemědělské úrodě
čin nebo hrozbu úmyslnou kontaminací potravin

14. Potravinový terorismus je

útok proti dobytku či zemědělské úrodě
čin nebo hrozba úmyslnou kontaminací potravin

15. Mezi prvky systému obrany potravin patří

zabezpečení venkovního prostředí závodu
zhodnocení pozice na trhu
cizí pracovníci
nezáměrné poškození potravin zákazníky
zapečetění dodávky, použití ochranné pásky, obalový materiál, který umožní
identifikovat vstup do produktu
zajištění přepravního prostředku

16. Aviární influenza

je bakteriální onemocnění
postihuje volně žijící ptáky
postihuje drůbež jako slepice, krůty, kachny a husy

17. Při aviární influenze mají ptáci

dýchací potíže
trpí ztrátou chuti
masivně hynou

18. Africký mor prasat

způsobuje nakažlivé onemocnění domácích i divokých prasat
přenáší se pouze přímým kontaktem s nakaženým zvířetem
vyšší procento prasat onemocnění přežije
může dojít k přenosu na člověka

19. Dioxiny

jsou běžně využívány při výrobě potravin
jsou vysoce toxické
velice často se do potravinového řetězce dostávají přes kontaminované krmivo
hospodářských zvířat

20. Náhražka hovězího masa koňským masem

nikdy k ní nedošlo
je ohrožující pro spotřebitele
je z výživového hlediska v pořádku, koňské maso je z čistě dietetického pohledu
dokonce vhodnější než maso hovězí

21. Fipronil je širokospektrální insekticid, který se u zvířat produkujících potraviny

může používat
nesmí používat

22. Etylenoxid

je velmi reaktivní plynná látka s mutagenními a karcinogenními účinky
se v některých třetích zemích používá pro regulaci zrání
se běžně v potravinářství používá

23. Jaké tři prvky obsahuje Správná hygienická praxe?

strukturální, provozní a osobní chování
strukturální, vizuální a osobní chování
fyzikální, provozní a osobní chování

24. Obecná pravidla a požadavky na hygienu jsou obsaženy v tzv. hygienickém balíčku.

Mezi stěžejní součásti hygienického balíčku patří:

nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 o hygieně potravin, v platném znění

nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu, v platném znění

nařízení Komise (ES) č. 2073/2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny, v platném znění

zákon č. 166/1999 Sb., o veterinární péči a o změně některých souvisejících zákonů

25. nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 (doplňte název)

o hygieně potravin

stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu

o mikrobiologických kritériích pro potraviny

26. nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 (doplňte název)

o hygieně potravin

stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu

o mikrobiologických kritériích pro potraviny

27. nařízení Komise (ES) č. 2073/2005 (doplňte název)

o hygieně potravin

stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu

o mikrobiologických kritériích pro potraviny

28. PPP, kteří chovají, sbírají nebo loví zvířata nebo vyrábějí živočišné produkty prvovýroby, musí podle potřeby přijmout vhodná opatření k tomu, aby

udržovali v čistotě zařízení používaná v souvislosti s prvovýrobou a souvisejícími postupy

udržovali v čistotě vybavení, kontejnery, přepravní klece, vozidla a plavidla

v nejvyšší možné míře zajistili čistotu zvířat odeslaných na porážku

nepoužívali pitnou nebo čistou vodu

nezajistili zdravotní způsobilost pracovníků manipulujících s potravinami a jejich proškolení

v nejvyšší možné míře zabránili kontaminaci způsobené zvířaty a škůdci
skladovali odpady a nebezpečné látky a manipulovali s nimi tak, aby došlo ke kontaminaci
zabránili zavlečení a rozšíření nakažlivých chorob přenosných na člověka prostřednictvím potravin
nepřihlédli k výsledkům příslušných analýz vzorků odebraných u zvířat nebo jiných vzorků, které jsou důležité pro lidské zdraví
používali přísady do krmiv a veterinární léčivé přípravky nesprávně, jak to vyžadují příslušné právní předpisy

29. Provozovatel potravinářského podniku, kteří vyrábějí nebo sklízí rostlinné produkty, musí podle potřeby přijmout vhodná opatření k tomu, aby
udržovali v čistotě zařízení, vybavení, kontejnery, přepravní bedny, vozidla a plavidla
zajistili hygienickou výrobu, přepravu a skladování rostlinných produktů a jejich čistotu
používali pitnou nebo čistou vodu
zajistili zdravotní způsobilost pracovníků manipulujících s potravinami a jejich proškolení
v nejvyšší možné míře zabránili kontaminaci způsobené zvířaty a škůdci
skladovali odpady a nebezpečné látky a manipulovali s nimi tak, aby došlo ke kontaminaci
přihlédli k výsledkům příslušných analýz vzorků odebraných z rostlin nebo jiných vzorků, které jsou důležité pro lidské zdraví
používali přípravky na ochranu rostlin a biocidy nesprávně

30. PPP, kteří chovají zvířata nebo vyrábějí živočišné produkty prvovýroby, vedou záznamy zejména o:
druhu a původu krmiva podávaného zvířatům
veterinárních léčivých přípravcích podaných zvířatům nebo o jiném ošetření, o datu podání a ochranných lhůtách
výskytu chorob, které mohou mít vliv na bezpečnost produktů živočišného původu
výsledcích všech analýz provedených u vzorků odebraných u zvířat nebo u jiných vzorků odebraných pro diagnostické účely, které jsou důležité pro lidské zdraví
všech příslušných zprávách o kontrolách provedených u zvířat nebo produktů živočišného původu
veškerém použití přípravků na ochranu rostlin nebo biocidů
výsledcích všech příslušných analýz vzorků odebraných z rostlin nebo jiných vzorků, které jsou důležité pro lidské zdraví

31. PPP vyrábějící nebo sklízějící rostlinné produkty vedou záznamy zejména o:
veškerém použití přípravků na ochranu rostlin nebo biocidů
veškerém výskytu škůdců nebo chorob, které mohou mít vliv na bezpečnost produktů rostlinného původu
výsledcích všech příslušných analýz vzorků odebraných z rostlin nebo jiných vzorků, které jsou důležité pro lidské zdraví

druhu a původu krmiva podávaného zvířatům
veterinárních léčivých přípravcích podaných zvířatům nebo o jiném ošetření, o datu podání a ochranných lhůtách

32. Uspořádání, vnější úprava, konstrukce, poloha a velikost potravinářských prostor musí:

umožňovat odpovídající údržbu, čištění nebo dezinfekci, vylučovat nebo minimalizovat kontaminaci z ovzduší a poskytovat dostatečný pracovní prostor pro hygienické provedení všech postupů

být takové, aby se zabránilo hromadění nečistot, styku s toxickými materiály, odlučování částeczek do potravin a vytváření kondenzátu nebo nežádoucích plísní na površích

umožňovat správnou hygienickou praxi, vyjma ochrany před kontaminací a zejména regulací škůdců

poskytovat, odpovídající kapacity s vhodnými teplotními podmínkami pro manipulaci s potravinami a pro jejich skladování při nevhodných teplotách

33. Z požadavků na provozy vyplývá, že:

k dispozici musí být dostatečný počet splachovacích záchodů připojených na účinný kanalizační systém

záchody mohou vést přímo do prostor, kde se manipuluje s potravinami

34. Z požadavků na provozy vyplývá, že:

k dispozici musí být dostatečný počet umyvadel na mytí rukou, vhodně rozmístěných a označených

umyvadla na mytí rukou musí být vybavena přívodem teplé a studené tekoucí vody, prostředky na mytí rukou a hygienické osušení

není nezbytné, aby zařízení na mytí potravin bylo odděleno od zařízení na mytí rukou

35. Z požadavků na provozy vyplývá, že:

kanalizační zařízení musí odpovídat požadovanému účelu

musí být navržena a konstruována takovým způsobem, aby vzniklo riziko kontaminace pokud jsou kanalizační kanály zcela nebo částečně otevřené, musí být navrženy tak, aby bylo zajištěno, že odpad teče ze znečištěné oblasti směrem k čisté oblasti nebo do ní

36. Z požadavků na provozy vyplývá, že:

podlahové povrchy musí být udržovány v bezvadném stavu a musí být snadno čistitelné, a je-li to nezbytné, snadno dezinfikovatelné, vhodné je proto použití nasákavých, neomyvatelných a toxických materiálů

povrchy stěn musí být udržovány v bezvadném stavu a musí být snadno čistitelné, a je-li to nezbytné, snadno dezinfikovatelné. To vyžaduje použití odolných, nenasákavých, omyvatelných a netoxických materiálů a hladký povrch až do výšky odpovídající pracovním operacím

stropy (nebo v provozech bez stropů vnitřní povrch střechy) a stropní instalace musí být konstruovány a opatřeny takovou konečnou úpravou, aby se nezabránilo hromadění nečistot a neomezila kondenzace, růst nežádoucích plísní a odlučování částic

okna a jiné otvory musí být konstruovány tak, aby se zabránilo hromadění nečistot, pokud jsou otevíratelné do vnějšího prostředí, musí být, je-li to nezbytné, vybaveny sítěmi proti hmyzu, které lze při čištění snadno vyjmout

dveře snadno čistitelné, a je-li to nezbytné, snadno dezinfikovatelné, to vyžaduje použití hrubých a nasákových povrchů

povrchy (včetně povrchů zařízení) v oblastech, kde se manipuluje s potravinami a zejména povrchy přicházející do styku s potravinami musí být udržovány v bezvadném stavu a snadno čistitelné, a je-li to nezbytné, snadno dezinfikovatelné, to vyžaduje použití hrubých, neomyvatelných, korozivzdorných a toxických materiálů

37. Prostory a prodejní automaty musí být v prakticky dosažitelné míře umístěny, navrženy, konstruovány a udržovány v čistotě a v dobrém stavu tak, aby nedocházelo k riziku kontaminace, zejména zvířaty a škůdci. Zejména musí být, je-li to nezbytné:

k dispozici vhodná zařízení pro udržování odpovídající osobní hygieny (včetně zařízení pro hygienické mytí a osušování rukou, hygienické sanitární systémy a příslušenství pro převlékání)

povrchy přicházející do styku s potravinami ve špatném stavu a těžko čistitelné odpovídajícím způsobem zajištěno čištění, a je-li to nezbytné, dezinfekce pracovních nástrojů a zařízení

k dispozici odpovídající přívod teplé nebo studené pitné vody

k dispozici odpovídající systémy nebo zařízení pro hygienické skladování a likvidaci nebezpečných nebo nepoživatelných látek a odpadů

k dispozici odpovídající zařízení nebo systémy pro udržování a monitorování vhodných teplotních podmínek pro potraviny

potraviny ukládány tak, aby v prakticky dosažitelné míře docházelo k riziku kontaminace

38. Dopravní prostředky nebo kontejnery používané pro přepravu potravin musí být:

udržovány v čistotě a ve špatném stavu

tak, aby chránily potraviny před kontaminací

podle potřeby musí být navrženy a konstruovány tak, aby umožnily odpovídající čištění nebo dezinfekci

39. Všechny předměty, instalace a zařízení, se kterými přicházejí potraviny do styku, musí být

důkladně očištěny, a je-li to nezbytné, dezinfikovány, čištění a dezinfekce se musí provádět tak často, aby se vyloučilo riziko kontaminace

konstruovány takovým způsobem, z takových materiálů a udržovány v takovém pořádku a dobrém stavu, aby riziko kontaminace bylo zvýšeno na maximum

s výjimkou nevratných nádob a dalšího obalu konstruovány takovým způsobem, z takových materiálů a udržovány v takovém pořádku a dobrém stavu, aby bylo možné je udržovat v čistotě, a je-li to nezbytné, je dezinfikovat
instalovány takovým způsobem, aby bylo umožněno odpovídající čištění zařízení a okolních prostor

40. Potravinářské odpady, nepoživatelné vedlejší produkty a jiný odpad musí být odstraňovány z prostor, kde se nacházejí potraviny,

co nejrychleji
tak, aby docházelo k jejich hromadění.

41. Nádobý na odpad musí:

mít vhodnou konstrukci
musí být udržovány ve vadném stavu
být podle potřeby snadno čistitelné a dezinfikovatelné

42. Zásobování vodou

musí být zajištěno nedostatečné zásobování pitnou vodou, která musí být použita vždy, kdy je nezbytné zajistit, aby došlo ke kontaminaci potravin
u nedělených produktů rybolovu smí být použita čistá voda
čistá mořská voda smí být použita u živých mlžů, ostnokožců, pláštěnců a mořských plžů; čistá voda smí být použita také pro vnější oplachování, pokud je taková voda používána, musí být k dispozici dostatečná zařízení pro její dodávání

43. Osobní hygiena

každá osoba pracující v oblasti, kde se manipuluje s potravinami, musí udržovat vysoký stupeň osobní čistoty a musí nosit vhodný, čistý, a je-li to nezbytné, ochranný oděv
osoba, která trpí chorobou, nebo je přenašečem choroby, která může být přenášena potravinami, nebo je postižena například infikovanými poraněními, kožními infekcemi, vředy nebo průjmy, obecně smí manipulovat s potravinami nebo vstupovat do jakékoli oblasti, kde se manipuluje s potravinami

44. Obalové materiály

nesmí být zdrojem kontaminace
musí být skladovány tak, aby nebyly vystaveny riziku kontaminace
u prvního a dalšího balení se musí postupovat tak, aby došlo ke kontaminaci produktu
u plechovek a sklenic se musí zajistit, aby byly neporušené a nečisté

45. Správnou hygienickou praxí se rozumí:

dodržování všech právem upravených hygienických požadavků
uplatnění hygienických pravidel a povinností v procesu výroby potraviny a při jejím uvádění do oběhu
nedodržování všech právem upravených hygienických požadavků

uplatnění nehygienických pravidel a povinností v procesu výroby potravin a při jejím uvádění do oběhu

46. Správná hygienická praxe při zpracování potravin je termín zahrnující postupy a opatření týkající se

provozní hygieny a sanitace

osobní hygieny

sledování kvality pitné vody

vyloučení křížové kontaminace

opatření k minimalizaci výskytu cizích předmětů v potravinách

deratizace a dezinfekce

sledování zdravotního stavu pracovníků ve výrobě potravin a jejich školení

47. Požadavky na hygienu v celém potravinářském sektoru jsou stanoveny

v příloze nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 o hygieně potravin

v příloze nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu

v příloze nařízení Komise (ES) č. 2073/2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny

48. Správná hygienická praxe

nesmí skončit zabalením nebo prodejem výrobku

hygienické praktiky se v domácnosti nemusí dodržovat

49. Používání příruček správné hygienické praxe

je pro provozovatele potravinářských podniků dobrovolné

je pro provozovatele potravinářských podniků povinné

50. Příručka správné výrobní a hygienické praxe pro minerální a minerální ochucené vody

je určena producentům minerálních a ochucených minerálních vod a výrobcům příbuzných odvětví

je určena producentům chleba a běžného pečiva a výrobcům příbuzných odvětví

je určena producentům těstovin a výrobcům příbuzných odvětví

je určena producentům zmrazených potravin a všem, kteří zachází se zmrazenými potravinami

je určena producentům ovocných pomazánek, kompotů a výrobcům příbuzných odvětví

je určena zpracovatelům, kteří nakládají s jedlou solí a solnými výrobky

je určena producentům nízkokyselých a okyselených nízkokyselých konzervovaných potravin

je určena producentům lahůdek a lahůdkářských výrobků

je určena producentům cukrářských výrobků a těst

je určena pro producenty a zpracovatele vajec

je určena pro producenty vyrábějící drůbeží polotovary, drůbeží kuchyňské polotovary, drůbeží strojně oddělené maso a drůbeží konzervy

je určena pro mlékárenské provozy, ve kterých je ošetřováno a zpracováváno mléko na mléčné výrobky určené k lidské výživě

je určena subjektům působícím ve stravovacích službách, jak v sektoru soukromém, tak i příspěvkovém

51. Pravidla správné výrobní a hygienické praxe pro výrobce chleba a běžného pečiva

je určena producentům minerálních a ochucených minerálních vod a výrobcům příbuzných odvětví

je určena producentům chleba a běžného pečiva a výrobcům příbuzných odvětví

je určena producentům těstovin a výrobcům příbuzných odvětví

je určena producentům zmrazených potravin a všem, kteří zachází se zmrazenými potravinami

je určena producentům ovocných pomazánek, kompotů a výrobcům příbuzných odvětví

je určena zpracovatelům, kteří nakládají s jedlou solí a solnými výrobky

je určena producentům nízkokyselých a okyselených nízkokyselých konzervovaných potravin

je určena producentům lahůdek a lahůdkářských výrobků

je určena producentům cukrářských výrobků a těst

je určena pro producenty a zpracovatele vajec

je určena pro producenty vyrábějící drůbeží polotovary, drůbeží kuchyňské polotovary, drůbeží strojně oddělené maso a drůbeží konzervy

je určena pro mlékárenské provozy, ve kterých je ošetřováno a zpracováváno mléko na mléčné výrobky určené k lidské výživě

je určena subjektům působícím ve stravovacích službách, jak v sektoru soukromém, tak i příspěvkovém

52. Pravidla správné výrobní a hygienické praxe pro výrobce těstovin

je určena producentům minerálních a ochucených minerálních vod a výrobcům příbuzných odvětví

je určena producentům chleba a běžného pečiva a výrobcům příbuzných odvětví

je určena producentům těstovin a výrobcům příbuzných odvětví

je určena producentům zmrazených potravin a všem, kteří zachází se zmrazenými potravinami

je určena producentům ovocných pomazánek, kompotů a výrobcům příbuzných odvětví

je určena zpracovatelům, kteří nakládají s jedlou solí a solnými výrobky

je určena producentům nízkokyselých a okyselených nízkokyselých konzervovaných potravin

je určena producentům lahůdek a lahůdkářských výrobků

je určena producentům cukrářských výrobků a těst

je určena pro producenty a zpracovatele vajec

je určena pro producenty vyrábějící drůbeží polotovary, drůbeží kuchyňské polotovary, drůbeží strojně oddělené maso a drůbeží konzervy

je určena pro mlékárenské provozy, ve kterých je ošetřováno a zpracováváno mléko na mléčné výrobky určené k lidské výživě

je určena subjektům působícím ve stravovacích službách, jak v sektoru soukromém, tak i příspěvkovém

53. Pravidla správné hygienické a výrobní praxe při výrobě a zacházení se zmrazenými potravinami

je určena producentům minerálních a ochucených minerálních vod a výrobcům příbuzných odvětví

je určena producentům chleba a běžného pečiva a výrobcům příbuzných odvětví

je určena producentům těstovin a výrobcům příbuzných odvětví

je určena producentům zmrazených potravin a všem, kteří zachází se zmrazenými potravinami

je určena producentům ovocných pomazánek, kompotů a výrobcům příbuzných odvětví

je určena zpracovatelům, kteří nakládají s jedlou solí a solnými výrobky

je určena producentům nízkokyselých a okyselených nízkokyselých konzervovaných potravin

je určena producentům lahůdek a lahůdkářských výrobků

je určena producentům cukrářských výrobků a těst

je určena pro producenty a zpracovatele vajec

je určena pro producenty vyrábějící drůbeží polotovary, drůbeží kuchyňské polotovary, drůbeží strojně oddělené maso a drůbeží konzervy

je určena pro mlékárenské provozy, ve kterých je ošetřováno a zpracováváno mléko na mléčné výrobky určené k lidské výživě

je určena subjektům působícím ve stravovacích službách, jak v sektoru soukromém, tak i příspěvkovém

54. Pravidla správné výrobní a hygienické praxe pro výrobu ovocných pomazánek a kompotů

je určena producentům minerálních a ochucených minerálních vod a výrobcům příbuzných odvětví

je určena producentům chleba a běžného pečiva a výrobcům příbuzných odvětví

je určena producentům těstovin a výrobcům příbuzných odvětví

je určena producentům zmrazených potravin a všem, kteří zachází se zmrazenými potravinami

je určena producentům ovocných pomazánek, kompotů a výrobcům příbuzných odvětví

je určena zpracovatelům, kteří nakládají s jedlou solí a solnými výrobky

je určena producentům nízkokyselých a okyselených nízkokyselých konzervovaných potravin

je určena producentům lahůdek a lahůdkářských výrobků

je určena producentům cukrářských výrobků a těst
je určena pro producenty a zpracovatele vajec
je určena pro producenty vyrábějící drůbeží polotovary, drůbeží kuchyňské polotovary, drůbeží strojně oddělené maso a drůbeží konzervy
je určena pro mlékárenské provozy, ve kterých je ošetřováno a zpracováváno mléko na mléčné výrobky určené k lidské výživě
je určena subjektům působícím ve stravovacích službách, jak v sektoru soukromém, tak i příspěvkovém

55. Pravidla správné výrobní a hygienické praxe pro výrobce jedlé soli a solných výrobků

je určena producentům minerálních a ochucených minerálních vod a výrobcům příbuzných odvětví
je určena producentům chleba a běžného pečiva a výrobcům příbuzných odvětví
je určena producentům těstovin a výrobcům příbuzných odvětví
je určena producentům zmrazených potravin a všem, kteří zachází se zmrazenými potravinami
je určena producentům ovocných pomazánek, kompotů a výrobcům příbuzných odvětví
je určena zpracovatelům, kteří nakládají s jedlou solí a solnými výrobky
je určena producentům nízkokyselých a okyselených nízkokyselých konzervovaných potravin
je určena producentům lahůdek a lahůdkářských výrobků
je určena producentům cukrářských výrobků a těst
je určena pro producenty a zpracovatele vajec
je určena pro producenty vyrábějící drůbeží polotovary, drůbeží kuchyňské polotovary, drůbeží strojně oddělené maso a drůbeží konzervy
je určena pro mlékárenské provozy, ve kterých je ošetřováno a zpracováváno mléko na mléčné výrobky určené k lidské výživě
je určena subjektům působícím ve stravovacích službách, jak v sektoru soukromém, tak i příspěvkovém

56. Příručka správné výrobní a hygienické praxe pro výrobu nízkokyselých a okyselených nízkokyselých konzervovaných potravin

je určena producentům minerálních a ochucených minerálních vod a výrobcům příbuzných odvětví
je určena producentům chleba a běžného pečiva a výrobcům příbuzných odvětví
je určena producentům těstovin a výrobcům příbuzných odvětví
je určena producentům zmrazených potravin a všem, kteří zachází se zmrazenými potravinami
je určena producentům ovocných pomazánek, kompotů a výrobcům příbuzných odvětví
je určena zpracovatelům, kteří nakládají s jedlou solí a solnými výrobky
je určena producentům nízkokyselých a okyselených nízkokyselých konzervovaných potravin

je určena producentům lahůdek a lahůdkářských výrobků
je určena producentům cukrářských výrobků a těst
je určena pro producenty a zpracovatele vajec
je určena pro producenty vyrábějící drůbeží polotovary, drůbeží kuchyňské polotovary, drůbeží strojně oddělené maso a drůbeží konzervy
je určena pro mlékárenské provozy, ve kterých je ošetřováno a zpracováváno mléko na mléčné výrobky určené k lidské výživě
je určena subjektům působícím ve stravovacích službách, jak v sektoru soukromém, tak i příspěvkovém

57. Příručka správné výrobní a hygienické praxe při výrobě lahůdek

je určena producentům minerálních a ochucených minerálních vod a výrobcům příbuzných odvětví
je určena producentům chleba a běžného pečiva a výrobcům příbuzných odvětví
je určena producentům těstovin a výrobcům příbuzných odvětví
je určena producentům zmrazených potravin a všem, kteří zachází se zmrazenými potravinami
je určena producentům ovocných pomazánek, kompotů a výrobcům příbuzných odvětví
je určena zpracovatelům, kteří nakládají s jedlou solí a solnými výrobky
je určena producentům nízkokyselých a okyselených nízkokyselých konzervovaných potravin
je určena producentům lahůdek a lahůdkářských výrobků
je určena producentům cukrářských výrobků a těst
je určena pro producenty a zpracovatele vajec
je určena pro producenty vyrábějící drůbeží polotovary, drůbeží kuchyňské polotovary, drůbeží strojně oddělené maso a drůbeží konzervy
je určena pro mlékárenské provozy, ve kterých je ošetřováno a zpracováváno mléko na mléčné výrobky určené k lidské výživě
je určena subjektům působícím ve stravovacích službách, jak v sektoru soukromém, tak i příspěvkovém

58. Pravidla správné výrobní a hygienické praxe pro výrobu cukrářských výrobků a těst

je určena producentům minerálních a ochucených minerálních vod a výrobcům příbuzných odvětví
je určena producentům chleba a běžného pečiva a výrobcům příbuzných odvětví
je určena producentům těstovin a výrobcům příbuzných odvětví
je určena producentům zmrazených potravin a všem, kteří zachází se zmrazenými potravinami
je určena producentům ovocných pomazánek, kompotů a výrobcům příbuzných odvětví
je určena zpracovatelům, kteří nakládají s jedlou solí a solnými výrobky
je určena producentům nízkokyselých a okyselených nízkokyselých konzervovaných potravin

je určena producentům lahůdek a lahůdkářských výrobků
je určena producentům cukrářských výrobků a těst
je určena pro producenty a zpracovatele vajec
je určena pro producenty vyrábějící drůbeží polotovary, drůbeží kuchyňské polotovary, drůbeží strojně oddělené maso a drůbeží konzervy
je určena pro mlékárenské provozy, ve kterých je ošetřováno a zpracováváno mléko na mléčné výrobky určené k lidské výživě
je určena subjektům působícím ve stravovacích službách, jak v sektoru soukromém, tak i příspěvkovém

59. Pravidla správné a výrobní hygienické praxe pro zpracovatele vajec

je určena producentům minerálních a ochucených minerálních vod a výrobcům příbuzných odvětví
je určena producentům chleba a běžného pečiva a výrobcům příbuzných odvětví
je určena producentům těstovin a výrobcům příbuzných odvětví
je určena producentům zmrazených potravin a všem, kteří zachází se zmrazenými potravinami
je určena producentům ovocných pomazánek, kompotů a výrobcům příbuzných odvětví
je určena zpracovatelům, kteří nakládají s jedlou solí a solnými výrobky
je určena producentům nízkokyselých a okyselených nízkokyselých konzervovaných potravin
je určena producentům lahůdek a lahůdkářských výrobků
je určena producentům cukrářských výrobků a těst
je určena pro producenty a zpracovatele vajec
je určena pro producenty vyrábějící drůbeží polotovary, drůbeží kuchyňské polotovary, drůbeží strojně oddělené maso a drůbeží konzervy
je určena pro mlékárenské provozy, ve kterých je ošetřováno a zpracováváno mléko na mléčné výrobky určené k lidské výživě
je určena subjektům působícím ve stravovacích službách, jak v sektoru soukromém, tak i příspěvkovém

60. Pravidla správné výrobní a hygienické praxe při výrobě drůbežích polotovarů

je určena producentům minerálních a ochucených minerálních vod a výrobcům příbuzných odvětví
je určena producentům chleba a běžného pečiva a výrobcům příbuzných odvětví
je určena producentům těstovin a výrobcům příbuzných odvětví
je určena producentům zmrazených potravin a všem, kteří zachází se zmrazenými potravinami
je určena producentům ovocných pomazánek, kompotů a výrobcům příbuzných odvětví
je určena zpracovatelům, kteří nakládají s jedlou solí a solnými výrobky
je určena producentům nízkokyselých a okyselených nízkokyselých konzervovaných potravin

je určena producentům lahůdek a lahůdkářských výrobků
je určena producentům cukrářských výrobků a těst
je určena pro producenty a zpracovatele vajec
je určena pro producenty vyrábějící drůbeží polotovary, drůbeží kuchyňské polotovary, drůbeží strojně oddělené maso a drůbeží konzervy
je určena pro mlékárenské provozy, ve kterých je ošetřováno a zpracováváno mléko na mléčné výrobky určené k lidské výživě
je určena subjektům působícím ve stravovacích službách, jak v sektoru soukromém, tak i příspěvkovém

61. Pravidla správné výrobní a hygienické praxe pro mléko a mléčné výrobky

je určena producentům minerálních a ochucených minerálních vod a výrobcům příbuzných odvětví
je určena producentům chleba a běžného pečiva a výrobcům příbuzných odvětví
je určena producentům těstovin a výrobcům příbuzných odvětví
je určena producentům zmrazených potravin a všem, kteří zachází se zmrazenými potravinami
je určena producentům ovocných pomazánek, kompotů a výrobcům příbuzných odvětví
je určena zpracovatelům, kteří nakládají s jedlou solí a solnými výrobky
je určena producentům nízkokyselých a okyselených nízkokyselých konzervovaných potravin
je určena producentům lahůdek a lahůdkářských výrobků
je určena producentům cukrářských výrobků a těst
je určena pro producenty a zpracovatele vajec
je určena pro producenty vyrábějící drůbeží polotovary, drůbeží kuchyňské polotovary, drůbeží strojně oddělené maso a drůbeží konzervy
je určena pro mlékárenské provozy, ve kterých je ošetřováno a zpracováváno mléko na mléčné výrobky určené k lidské výživě
je určena subjektům působícím ve stravovacích službách, jak v sektoru soukromém, tak i příspěvkovém

62. Z hlediska hygieny prodeje

prodejce plně odpovídá za zavedení potřebných hygienických opatření
prostory a zařízení nemusí zabraňovat průniku škůdců apod.
musí být možnost udržovat osobní i provozní hygienu
vždy musí být k dispozici přívod vody a sanitární zařízení
nemusí být zajištěno, aby byla dodržena požadovaná skladovací teplota potravin

63. Mezi nejběžnějších situace, kdy se špinavé, a tudíž i kontaminované ruce podílí na přenosu choroboplodných zárodků v domácnosti patří:

ruce – potraviny
infikované dítě – ruce ostatních dětí
potraviny – ruce – potraviny

nos, ústa nebo oči – ruce – ostatní osoby
potraviny – ruce – kojenci

64. Mytí syrového drůbežího, hovězího, vepřového, jehněčího nebo telecího masa před vařením se:
nedoporučuje
je vhodné

65. Ovoce a zelenina
se před konzumací a zpracováním musí omýt ve studené tekoucí vodě
je vhodné mýt v mýdlové vodě nebo v roztoku saponátu

66. Teplota v lednici by měla být
do 4 °C
do 2 °C
do 6 °C
do 10 °C

67. Jako minimální vnitřní teplota pro vaření masa a masných výrobků se doporučuje
72 °C
68 °C
60 °C

68. K dekontaminaci nepříliš povrchově poškozených prkének se doporučuje
mechanické očištění pod tekoucí teplou vodou s detergentem
mechanické očištění pod tekoucí teplou vodou a přelití prkénka 1% roztokem Sava
opláchnutí studenou vodou

69. Správná hygienická praxe v gastronomii
je určena producentům minerálních a ochucených minerálních vod a výrobcům příbuzných odvětví
je určena producentům chleba a běžného pečiva a výrobcům příbuzných odvětví
je určena producentům těstovin a výrobcům příbuzných odvětví
je určena producentům zmrazených potravin a všem, kteří zachází se zmrazenými potravinami
je určena producentům ovocných pomazánek, kompotů a výrobcům příbuzných odvětví
je určena zpracovatelům, kteří nakládají s jedlou solí a solnými výrobky
je určena producentům nízkokyselých a okyselených nízkokyselých konzervovaných potravin
je určena producentům lahůdek a lahůdkářských výrobků
je určena producentům cukrářských výrobků a těst
je určena pro producenty a zpracovatele vajec

je určena pro producenty vyrábějící drůbeží polotovary, drůbeží kuchyňské polotovary, drůbeží strojně oddělené maso a drůbeží konzervy

je určena pro mlékárenské provozy, ve kterých je ošetřováno a zpracováváno mléko na mléčné výrobky určené k lidské výživě

je určena subjektům působícím ve stravovacích službách, jak v sektoru soukromém, tak i příspěvkovém

70. Vyber pravdivá tvrzení

Pracovníci by měli být seznámeni s riziky, která přinášejí infekční onemocnění

Pracovníci by si měli pravidelně mýt a dezinfikovat ruce

Jídelní a kuřácké prostory nemusí být odděleny a udržovány v čistotě

Podle uvážení by se měly nosit vhodné oděvy vysoké čistoty s co nejmenším počtem kapes a neměly by se nosit šperky a hodinky

Počet návštěvníků by měl být co nejvyšší

Ochranné oděvy by se, pokud možno, neměly nosit při použití toalety nebo vyvážení popelnic na ulici

71. Sledovatelností (traceability, výsledovatelnost, dohledatelnost) se podle nařízení o bezpečnosti potravin č. 178/2002/ES (čl. 18) míní možnost najít a výsledovat ve všech fázích výroby, zpracování a distribuce

potravinu

krmivo

hospodářské zvíře

látku určenou k přimísení do potraviny nebo krmiva

72. RASFF slouží k oznamování přímého nebo nepřímého rizika pro lidské zdraví pocházejícího

z potraviny

z krmiva

z prostředí

73. RASFF předává hlášení všem členům prostřednictvím:

varování

informace

odmítnutí na hranicích

novinky

zprávy

hlášení

74. Národním kontaktním místem (NKM) v RASFF je podle §15 odst. 4 zákona č. 110/97 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích

Státní zemědělská a potravinářská inspekce

Státní veterinární správa

Státní rostlinolékařská správa

Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský
Ústav pro kontrolu veterinárních biopreparátů a léčiv

75. Sledovatelnost je možno zajistit

ručním vedením záznamů
čárovými kódy
scannery
RFID systémy

76. U malého provozu s omezeným počtem surovin a produktů tak většinou bývá vyhovující pro zajištění sledovatelnosti

ruční vedení záznamů
čárové kódy
scannery
RFID systémy

77. U větších provozů s vysokým počtem vstupů a produktů, velkým počtem dodavatelů (více dodavatelů stejných položek) a zákazníků je vhodné sledovatelnost zajistit:

ruční vedení záznamů
automatickým systémem
čárové kódy
scannery
RFID systémy

78. Problémy se zajištěním sledovatelnosti mohou nastat u

kombinovaných výrobků (tzv. multipacků)
přepřepřování
rework
mléko v cisterně
cukr

79. Systém GS1 používá nástroje, které jsou vhodné pro

malé subjekty
velké nadnárodní korporace

80. Potravinové alergen

jsou proteiny
u alergických jedinců vyvolávají imunitní odezvu organismu
nejdou pro nikoho nebezpečné
jsou v každé potravine

81. Mezi alergen

mléko a výrobky z něj
skořápkové plody

celer a výrobky z něj
hořčice a výrobky z ní
sezamová semena a výrobky z nich
oxid siřičitý a siřičitany v koncentracích vyšších než 10 mg/kg nebo 10 mg/l
vlčí bob (lupina) a výrobky z něj
měkkýši a výrobky z nich
rajčata a výrobky z nich
ovoce a zelenina a výrobky z nich
maso a masné výrobky

82. Mezi alergeny definované v legislativě nepatří:

obiloviny obsahující lepek
korýši a výrobky z nich
vejce a výrobky z nich
ryby a výrobky z nich
jádra podzemnice olejné (arašídý) a výrobky z nich
sójové boby a výrobky z nich
rajčata a výrobky z nich
ovoce a zelenina a výrobky z nich
maso a masné výrobky

83. Loupáním ovoce je možno přítomnost alergenu nebo látky působící potravinovou intoleranci

zvýšit
snížit

84. Rafinací oleje dojde

ke zvýšení množství alergenu
ke snížení množství alergenu
k odstranění alergenu

85. Sledování výskytu alergenů v rámci výrobního procesu a zabránění křížové kontaminaci potravin alergenními složkami je pro PPP

dobrovolné
povinné
někdy povinné, někdy nepovinné

86. Cílem plánování výroby je

zamezit křížové kontaminaci alergeny
zvýšení rizika křížové kontaminace alergeny

87. Ochrana před křížovou kontaminací zahrnuje

oddělení alergenních materiálů při skladování, zpracování a balení
použití pracovního oblečení pro manipulaci s alergeny

používání stejných zařízení a pomůcek pro zpracování alergenních i nealergenních materiálů

plánování výroby – omezení střídání výrob výrobků obsahujících alergeny a výrobků bez alergenů

systémy k šíření prachu obsahujícího alergenní materiály ve vzduchu

88. Součástí řízení alergenů

je skladování, sanitace, ověřování a školení

není skladování, sanitace, ověřování a školení

89. Sanitace znamená

úklid

čištění

dezinfekci

dezinfekci

deratizaci

90. Úklid a čištění znamená

odstraňování prachu

odstraňování špíny

odstraňování nečistot

odstraňování zbytků potravin nebo surovin z prostředí, podlah, nábytku, ostatních ploch, používaných nástrojů, technologických zařízení

převlékání pracovníků

skladování čistících prostředků

91. Nejlepším způsobem je provádění úklidu a čištění

pomocí teplé vody, čistého hadru, kartáče a přípravků doporučených k úklidu a čištění na sucho

92. Po omytí pracovních ploch, pracovních pomůcek nebo technologického zařízení, které přijdou do kontaktu s nebalenou potravinou

musí následovat oplach pitnou vodou

musí následovat osušení čistým hadrem

93. Dezinfekce je

ničení choroboplodných zárodků ve vnějším prostředí

účinné opatření, může nahradit pravidelný úklid a čištění

94. Při dezinfekci je nutno dodržovat základní pravidla:

dezinfekci nepředchází mechanická očista

dezinfekci provádí jakýkoliv pracovník

k dezinfekci je nutno zvolit schválený dezinfekční přípravek pro použití v potravinářství v jakékoliv koncentraci

nezbytné je dodržovat tzv. dobu expozice
je nutné používat ochranné pracovní pomůcky
po ukončení doby expozice zajistíme oplach pitnou vodou u ploch a předmětů

95. Sterilizace

usmrcuje nebo z prostoru a prostředí odstraňuje všechny mikroorganismy
používá se sterilizátor s teplotou vody nejméně +82 °C
provádí se nejčastěji v bourárnách a přípravnách masa

96. Všechny čistící a dezinfekční prostředky

jsou uloženy na místě k tomu určeném, v úklidové komoře, která je vybavena výlevkou s přívodem teplé a studené pitné vody a policemi pro uložení čistících a dezinfekčních látek nebo ve stavebně odděleném a uzamykatelném skladu
se ředí mimo pracoviště, na místě k tomu určeném
na pracoviště tyto roztoky přinášíme v koncentrované,
mytí a dezinfekci provádíme před uskladnění potravin
všechny dezinfekční látky musí být uloženy v původních originálních obalech

97. Kategorie prováděné sanitace

průběžný úklid
denní úklid
týdenní úklid
měsíční úklid

98. Při běžném úklidu se

odstraňují nečistoty a zbytky potravin
odstraňují odpady a odpady
umyjí použité stroje, pracovní plochy, pracovní pomůcky a nádobí
umyjí použité stroje, pracovní plochy, pracovní pomůcky a nádobí, obklady a podlaha
provede dezinfekce použitých strojů, pracovních ploch, pracovních pomůcek a nádobí, stěn a podlah, klik u dveří a vypínačů, odpadkových košů
provede oplach pitnou vodou
provede úklid v okolí kontejnerů
umyjí kliky u dveří a vypínače
provede mytí a dezinfekce chladicího zařízení, vitrín, dveří, okenních parapet
provede mytí odpadkových košů
provede důkladná dezinfekce zařízení, přípraven, úseků a skladů
provede mytí a dezinfekce chladících vitrín, dveří, okenních parapet, povrchů stěn
provede mytí a dezinfekce mrazících boxů a van
provede čištění a dezinfekce odtokových kanálů vždy až po ukončení provozu a vyskladnění suroviny, k dezinfekci se používá 5% koncentrace dezinfekčního činidla
provede úklid okolí provozovny a kontejnerů

99. Při denním úklidu se po skončení provozu se

odstraňují nečistoty a zbytky potravin
odstraňují odpadky a odpady
umyjí použité stroje, pracovní plochy, pracovní pomůcky a nádobí
umyjí použité stroje, pracovní plochy, pracovní pomůcky a nádobí, obklady a podlaha
provede dezinfekce použitých strojů, pracovních ploch, pracovních pomůcek a nádobí, stěn a podlah, klik u dveří a vypínačů, odpadkových košů
provede oplach pitnou vodou
provede úklid v okolí kontejnerů
provede mytí a dezinfekce chladicího zařízení, vitrín, dveří, okenních parapet
provede mytí odpadkových košů
provede důkladná dezinfekce zařízení, přípraven, úseků a skladů
provede mytí a dezinfekce chladících vitrín, dveří, okenních parapet, povrchů stěn
provede mytí a dezinfekce mrazících boxů a van
provede čištění a dezinfekce odtokových kanálů vždy až po ukončení provozu a vyskladnění suroviny, k dezinfekci se používá 5% koncentrace dezinfekčního činidla
provede úklid okolí provozovny a kontejnerů

100. Při týdenním úklidu

odstraňují nečistoty a zbytky potravin
odstraňují odpadky a odpady
umyjí použité stroje, pracovní plochy, pracovní pomůcky a nádobí
umyjí použité stroje, pracovní plochy, pracovní pomůcky a nádobí, obklady a podlaha
provede dezinfekce použitých strojů, pracovních ploch, pracovních pomůcek a nádobí, stěn a podlah, klik u dveří a vypínačů, odpadkových košů
provede oplach pitnou vodou
provede úklid v okolí kontejnerů
provede mytí a dezinfekce chladicího zařízení, vitrín, dveří, okenních parapet
provede mytí odpadkových košů
provede důkladná dezinfekce zařízení, přípraven, úseků a skladů
provede mytí a dezinfekce chladících vitrín, dveří, okenních parapet, povrchů stěn
provede mytí a dezinfekce mrazících boxů a van
provede čištění a dezinfekce odtokových kanálů vždy až po ukončení provozu a vyskladnění suroviny, k dezinfekci se používá 5% koncentrace dezinfekčního činidla
provede úklid okolí provozovny a kontejnerů

101. Při měsíčním úklidu se

odstraňují nečistoty a zbytky potravin
odstraňují odpadky a všechny odpady
umyjí použité stroje, pracovní plochy, pracovní pomůcky a nádobí
umyjí použité stroje, pracovní plochy, pracovní pomůcky a nádobí, obklady a podlaha
provede dezinfekce použitých strojů, pracovních ploch, pracovních pomůcek a nádobí, stěn a podlah, klik u dveří a vypínačů, odpadkových košů
provede oplach pitnou vodou

provede úklid v okolí kontejnerů
provede mytí a dezinfekce chladicího zařízení, vitrín, dveří, okenních parapet
provede mytí odpadkových košů
provede důkladná dezinfekce zařízení, přípraven, úseků a skladů
provede mytí a dezinfekce chladících vitrín, dveří, okenních parapet, povrchů stěn
provede mytí a dezinfekce mrazících boxů a van
provede čištění a dezinfekce odtokových kanálů vždy až po ukončení provozu a
vyskladnění suroviny, k dezinfekci se používá 5% koncentrace dezinfekčního činidla
provede úklid okolí provozovny a kontejnerů

102. Cílem dezinfekce je

ničení hmyzu a ostatních členovců (např. much, komárů, vší, skladištních škůdců apod.)
zabránit přežívání a rozmnožování hmyzu a ostatních členovců za účelem splnění
hygienických požadavků a zabezpečení zdravotní nezávadnosti a kvality potravin
je nutné uvnitř i v okolí potravinářské provozovny vytvořit takové podmínky, které jsou
pro členovce výhodné

103. K nejúčinnějším a nejpoužívanějším preventivním dezinfekčním metodám patří

úklid a udržování čistoty v provozovně i v jejím okolí
uskladňování odpadů v uzavřených nádobách
nepravidelná a závadná likvidace odpadů
čištění, eventuálně dezinfekce odpadových nádob, popelnic, kontejnerů atd.
zamezení vnikání hmyzu do provozovny (vytvoření štěrbin, otvorů)
intenzivní větrání místností

104. Dezinfekce (vyberte správné tvrzení)

při výskytu hmyzu se používají chemické insekticidní přípravky (např. Actellic, Biolit)
provádí jakýkoliv pracovník, který smí používat jakékoliv přípravky
aplikace desinsekčních prostředků smí ohrozit bezpečnost potravin

105. Deratizace

je ničení žádoucích hlodavců (myši, potkanů aj.),
má za cíl zabránit přežívání a rozmnožování hlodavců

106. Z mnoha preventivních deratizačních možností jsou důležité následující:

neudržování čistoty v provozovně i v jejím okolí
uskladňování odpadů v uzavřených nádobách
nepravidelná a závadná likvidace odpadů
čištění a dezinfekce odpadových nádob
závadné skladování obalů
zamezení vnikání hlodavců do provozovny

107. Běžná ochranná dezinfekce, dezinfekce a deratizace

je součástí čištění a běžných technologických a pracovních postupů

směřuje k předcházení vzniku infekčních onemocnění
směřuje k předcházení výskytu škodlivých a epidemiologicky významných členovců
směřuje k předcházení výskytu hlodavců a dalších živočichů
je odborná činnost cílená na likvidaci původců a přenašečů infekčních onemocnění
je odborná činnost cílená na likvidaci škodlivých a epidemiologicky významných členovců
je odborná činnost cílená na likvidaci hlodavců a dalších živočichů

108. Speciální ochranná dezinfekce, dezinfekce a deratizace

je odborná činnost cílená na likvidaci původců a přenašečů infekčních onemocnění
je odborná činnost cílená na likvidaci škodlivých a epidemiologicky významných členovců
je odborná činnost cílená na likvidaci hlodavců a dalších živočichů
je součástí čištění a běžných technologických a pracovních postupů
směřuje k předcházení vzniku infekčních onemocnění
směřuje k předcházení výskytu škodlivých a epidemiologicky významných členovců
směřuje k předcházení výskytu hlodavců a dalších živočichů

109. Zásady pro provádění úklidu a čištění v gastronomii

úklid a čištění se provádí zásadně na konci směny
kde je to nutné, zařazuje se před vlastní úklid mechanické odstranění ulpěných zbytků a hrubých nečistot, např. seškrábáním
vhodnější je úklid na sucho
umývání povrchů a ploch pouhou vodou, byť i studenou, je dostatečné
k odstranění prachu jsou vhodné vysavače s dostatečně účinným systémem filtrace
pomůcky používané pro očistu povrchů přicházejících do přímého styku s potravinami musejí být vyčleněné, zřetelně označené a uložené odděleně od těch, které se používají na úklid ostatních ploch, zejména hrubě znečištěných (podlah)
všechny pomůcky pro úklid a čištění musejí být po skončení pracovní směny zbaveny zbytků, vyčištěny či vyprány a opláchnuty pitnou vodou a následně usušeny

110. Pravidla dezinfekce v gastronomii

má za cíl přerušit přenos nákazy z potravin na člověka
dezinfekce je méně účinná než sterilizace
není nutné před jejím prováděním zařadit čištění
provádí se např. v případech, kdy dochází k epidemiologicky rizikovému znečištění (např. manipulace se syrovým masem, vejci)
může nahradit důkladně provedený úklid, který vždy musí předcházet

111. Sanitační plán by měl obsahovat

jak se bude čistit, případně dezinfikovat
co se bude čistit, případně dezinfikovat
čím se bude čistit, případně dezinfikovat
kdy se bude čistit, případně dezinfikovat

kdo bude čistit, případně dezinfikovat

112. Fáze sanitačního plánu jsou

příprava, čištění, oplach, dezinfekce, následné opláchnutí, sušení

příprava, oplach, dezinfekce, následné opláchnutí, sušení

příprava, čištění, oplach, dezinfekce, sušení

příprava, čištění, dezinfekce, následné opláchnutí, sušení

113. Křížová kontaminace je

přenos zdraví prospěšných mikroorganismů (bakterií) z jednoho jednotlivce nebo místa na jiného jednotlivce nebo místo

problémem v potravinářství a zdravotnictví, kde způsobuje a rozšiřuje různá onemocnění

problém pro osoby s potravinovými alergiemi

114. Hlavní riziko křížové kontaminace v potravinářství představuje

kontaminace potravin a pokrmů k přímé spotřebě bakteriemi

množení škodlivých patogenních mikroorganismů

vznik onemocnění pocházející z potravy a tekutin (alimentární onemocnění)

115. Křížová kontaminace v potravinářství

je jednou z nejčastějších příčin otravy jídlem

může proto mít podobné účinky jako jiná gastroenteritida

reakce na otravu je závažnější a vždy vede k hospitalizaci