Študijný materiál – Hygienické minimum

1. Kedy vykonávame epidemiologicky závažnú činnosť?

Odpoveď:

Epidemiologicky závažnú činnosť vykonávame vtedy, ak pri práci môže dôjsť k prenosu prenosných ochorení na ľudí, najmä pri výrobe, manipulácii, príprave a uvádzaní potravín a pokrmov do obehu, pri práci s pitnou vodou a v zariadeniach spoločného stravovania.

2. Kto vydáva zdravotný preukaz?

Odpoveď:

Zdravotný preukaz vydáva ošetrujúci lekár, spravidla všeobecný lekár, na základe lekárskeho vyšetrenia osoby vykonávajúcej epidemiologicky závažnú činnosť.

3. Prečo sa musí podrobiť pracovník, ktorý má pracovať v potravinárstve vstupnej lekárskej prehliadke?

Odpoveď:

Aby sa preukázalo, že netrpí prenosným ochorením ani iným zdravotným stavom, ktorý by mohol ohroziť zdravotnú nezávadnosť potravín a zdravie spotrebiteľov.

4. Kde ma byť uložený zdravotný preukaz, ktorý pracovník dostane pri vstupnej prehliadke a osvedčenie o odbornej spôsobilosti, resp. doklad o príslušnom vzdelaní (maturitné vysvedčenie, výučný list, VŠ diplom)?

Odpoveď:

Zdravotný preukaz a osvedčenie o odbornej spôsobilosti musí mať pracovník k dispozícii na pracovisku a na požiadanie ich predložiť kontrolným orgánom.

5. Kde má mať pracovník ktorý vykonáva rozvoz potravín alebo ambulantný /stánkový/ predaj uložený zdravotný preukaz a odborné osvedčenie?

Odpoveď:

Pracovník vykonávajúci rozvoz potravín alebo ambulantný predaj musí mať zdravotný preukaz a doklad o odbornej spôsobilosti pri sebe počas výkonu práce.

6. Ako často sa obnovujú zdravotné preukazy?

Odpoveď:

Zdravotný preukaz sa neobnovuje v pevne stanovenej lehote. Nové vyšetrenie je potrebné pri zmene zdravotného stavu alebo na základe rozhodnutia lekára.

7. Prečo nesmú s potravinami pracovať zamestnanci, ktorí trpiaci hnisavými zápalmi a infekciami na koži a iných častiach?

Odpoveď:

Pretože môžu byť zdrojom choroboplodných mikroorganizmov a hrozí kontaminácia potravín a prenos prenosných ochorení.

8. Niektorí ľudia nemusia pociťovať žiadne príznaky ochorenia a pritom môžu vylučovať do okolia pôvodcov nákazy. Ako sa takýto stav volá?

Odpoveď:

Takýto stav sa nazýva bacilonosičstvo – klinicky zdravý nosič.

9. Čo rozumieme pod pojmom alimentárne ochorenie?

Odpoveď:

Alimentárne ochorenie je ochorenie vzniknuté po požití zdravotne závadnej potraviny alebo vody.

10. Čo rozumieme pod pojmom inkubačná doba?

Odpoveď:

Inkubačná doba je časový interval od preniknutia pôvodcu ochorenia do organizmu po objavenie sa prvých príznakov ochorenia.

11. Čo sa rozumie pod pojmom osobná hygiena?

Odpoveď:

Osobná hygiena je súbor návykov a opatrení zameraných na udržiavanie čistoty tela, odevu a pracovných pomôcok, ktorých cieľom je ochrana zdravia a zabránenie prenosu prenosných ochorení.

12. Pri práci s potravinami treba dodržiavať osobnú hygienu. Uveďte, ktoré časti ľudského tela sú najvýznamnejšie pri možnom znečistení potravín?

Odpoveď:

Najvýznamnejšími časťami tela pri možnom znečistení potravín sú ruky a nechty, ústa, nos, vlasy a pokožka.

13. Na alebo vo vrecku pracovného plášťa pracovníka pracujúceho s nebalenými potravinami, pri výrobe potravín, príprave jedál a balení potravín je možné mať...

Odpoveď:

Na alebo vo vrecku pracovného plášťa nesmú byť žiadne osobné predmety, ktoré by mohli spôsobiť znečistenie potravín.

14. Akým spôsobom musí byť zabezpečené zásobovanie vodou v potravinárskom zariadení?

Odpoveď:

Zásobovanie vodou musí byť zabezpečené trvalou dodávkou zdravotne nezávadnej pitnej vody.

15. Každé pracovisko v potravinárskom zariadení musí byť vybavené akým zariadením?

Odpoveď:

Každé pracovisko musí byť vybavené umývadlom s tečúcou pitnou vodou, prostriedkami na umývanie rúk a hygienickým spôsobom ich osušenia.

16. Aká je základná hygienická požiadavka pri práci so surovinami a hotovými potravinárskymi výrobkami?

Odpoveď:

Základnou hygienickou požiadavkou je zabrániť krížovej kontaminácii medzi surovinami a hotovými potravinami.

17. Priestorovo ako musí byť rozčlenené potravinárske pracovisko?

Odpoveď:

Potravinárske pracovisko musí byť priestorovo rozčlenené na čisté a nečisté časti, tak aby bol výrobný proces plynulý a jednosmerný.

18. Pri práci s potravinami, hlavne nebalenými, najmä v lahôdkarskej výrobe, cukrárenskej výrobe je dôležitá hygiena rúk. Aký je správny spôsob umývania rúk?

Odpoveď:

Ruky sa umývajú teplou tečúcou vodou a mydlom, dôkladným mechanickým trením všetkých častí rúk po dobu minimálne 20 sekúnd, následne sa opláchnu a hygienicky osušia.

19. Vhodne osušené umyté ruky po použití WC sú použitím...

Odpoveď:

Vhodne osušené umyté ruky po použití WC sú osušené použitím jednorazových papierových utierok.

20. Akú vodu je možné používať v potravinárskych zariadeniach?

Odpoveď:

V potravinárskych zariadeniach je možné používať výhradne pitnú vodu.

21. Kedy je možné použiť na umývanie rúk v potravinárskej prevádzke vodu zo zásobnej nádrže?

Odpoveď:

Vodu zo zásobnej nádrže je možné použiť len vtedy, ak má preukázanú zdravotnú nezávadnosť a spĺňa požiadavky na pitnú vodu.

22. V potravinárskych zariadeniach ktoré sú napojené na vlastný vodný zdroj /napr. studňu/ je potrebné robiť kontrolu kvality a zdravotnej nezávadnosti vody ako často?

Odpoveď:

Kontrola kvality a zdravotnej nezávadnosti vody sa vykonáva najmenej raz ročne, prípadne častejšie podľa rozhodnutia orgánu verejného zdravotníctva.

23. Je možné do práce epidemiologicky závažnej prijať osobu napr. brigádnika na výpomoc bez zdravotného preukazu?

Odpoveď:

Nie, nie je možné prijať ani dočasne zamestnať osobu na epidemiologicky závažnú činnosť bez platného zdravotného preukazu.

24. Čo rozumieme pod pojmom karanténa?

Odpoveď:

Karanténa je oddelenie osôb alebo skupín osôb, ktoré boli v kontakte s prenosným ochorením, s cieľom zabrániť jeho ďalšiemu šíreniu.

25. Ako často je potrebné v potravinárskych zariadeniach robiť kontrolu hygienického stavu?

Odpoveď:

Kontrola hygienického stavu sa vykonáva priebežne a pravidelne, v súlade s prevádzkovým poriadkom a sanitačným plánom.

26. Na základe akých opatrení sa majú vykonávať sanitačné práce v potravinárskych zariadeniach?

Odpoveď:

Sanitačné práce sa vykonávajú na základe schváleného prevádzkového poriadku a sanitačného plánu.

27. Ako často sú povinní výrobcovia potravinárskych výrobkov sledovať kvalitu svojich výrobkov?

Odpoveď:

Výrobcovia potravinárskych výrobkov sú povinní sústavne a priebežne sledovať kvalitu svojich výrobkov.

28. V akom čase je možné dopredať potravinu za zníženú cenu?

Odpoveď:

Potravinu je možné dopredať za zníženú cenu len pred uplynutím dátumu minimálnej trvanlivosti alebo dátumu spotreby, ak je zdravotne nezávadná.

29. Čo potrebuje podnikateľ aby mohol začať potravinársku činnosť v určitej prevádzke.

Odpoveď:

Podnikateľ potrebuje súhlas príslušného regionálneho úradu verejného zdravotníctva, schválený prevádzkový poriadok a splnenie hygienických a technických požiadaviek prevádzky.

30. V zmysle zákona NR SR č. 355/2007 Z.z. o verejnom zdravotníctve, orgány verejného zdravotníctva sú...

Odpoveď:

Orgánmi verejného zdravotníctva sú Ministerstvo zdravotníctva SR, Úrad verejného zdravotníctva SR a regionálne úrady verejného zdravotníctva.

31. Čo majú právo orgány na ochranu zdravia vyžadovať od podnikateľov?

Odpoveď:

Orgány na ochranu zdravia majú právo vyžadovať doklady, informácie, dokumentáciu, odoberať vzorky, vstupovať do prevádzok a ukladať opatrenia na odstránenie zistených nedostatkov.

32. V čom musia fyzické a právnické osoby oprávnené na podnikanie s orgánmi zdravotného a potravinového dozoru spolupracovať?

Odpoveď:

Fyzické a právnické osoby musia spolupracovať pri kontrolách, poskytovať požadované informácie, doklady a umožniť výkon štátneho zdravotného a potravinového dozoru.

33. Potravinový dozor podľa zákona NR SR č. 152/1995 Z.z. o potravinách vykonávajú ktoré orgány?

Odpoveď:

Potravinový dozor vykonávajú orgány verejného zdravotníctva a orgány veterinárnej a potravinovej správy Slovenskej republiky.

34. Nad ktorými potravinami vykonávajú orgány na ochranu zdravia vykonávajú potravinový dozor?

Odpoveď:

Orgány na ochranu zdravia vykonávajú potravinový dozor nad hotovými pokrmami a jedlami, najmä v zariadeniach spoločného stravovania.

35. Čo je to "Prevádzkový poriadok" alebo "Správna výrobná prax"?

Odpoveď:

Prevádzkový poriadok alebo správna výrobná prax je súbor hygienických, technologických a organizačných pravidiel, ktorými sa zabezpečuje zdravotná nezávadnosť potravín a ochrana zdravia spotrebiteľov.

36. Čo znamená skratka HACCP?

Odpoveď:

HACCP znamená analýza rizík a kritické kontrolné body (Hazard Analysis and Critical Control Points).

37. Ktoré miesto v prevádzkovom poriadku je označené ako CP – kritický bod?

Odpoveď:

Kritický bod (CP) je miesto alebo fáza technologického procesu, v ktorom je možné predchádzať, odstrániť alebo znížiť riziko ohrozenia zdravotnej nezávadnosti potravín.

38. Musí sa viesť evidencia kontrolovaných údajov a ako často?

Odpoveď:

Áno, evidencia kontrolovaných údajov sa musí viesť pravidelne a priebežne v súlade so systémom HACCP a prevádzkovým poriadkom.

39. Čo je sanitácia?

Odpoveď:

Sanitácia je súbor čistiacich a dezinfekčných činností, ktorých cieľom je zabezpečiť hygienickú čistotu priestorov, zariadení a pracovných plôch.

40. Čo je dezinfekcia?

Odpoveď:

Dezinfekcia je proces ničenia alebo znižovania počtu mikroorganizmov na zdravotne prijateľnú úroveň pomocou dezinfekčných prostriedkov.

41. Aké práce je treba vykonať pred dezinfekciou prevádzky, zariadenia?

Odpoveď:

Pred dezinfekciou je potrebné vykonať dôkladné mechanické čistenie, odstrániť nečistoty, zvyšky potravín a mastnotu.

42. Pri príprave dezinfekčných roztokov (podľa návodu na obaloch) sa tieto roztoky musia pripravovať pred dezinfekciou ako často?

Odpoveď:

Dezinfekčné roztoky sa musia pripravovať vždy čerstvé bezprostredne pred použitím, podľa návodu výrobcu.

43. Aká je najspoľahlivejšia kontrola účinnosti dezinfekčných prostriedkov a sanitačných opatrení?

Odpoveď:

Najspoľahlivejšou kontrolou účinnosti dezinfekcie sú mikrobiologické rozbory a stery z prostredia.

44. V rámci boja proti hmyzu a hlodavcom musia byť otvárateľné časti okien opatrené sieťami proti hmyzu a dvere prevádzok a skladov v spodnej časti oplechované. Ktorých pôvodcov ochorenia môžu roznášať muchy alebo vtáci?

Odpoveď:

Muchy alebo vtáky môžu roznášať pôvodcov črevných ochorení, najmä salmonely, kampylobaktérie a iné baktérie spôsobujúce alimentárne ochorenia.

45. Ako často a kedy vykonávame dezinsekciu a deratizáciu?

Odpoveď:

Dezinsekciu a deratizáciu vykonávame pravidelne podľa potreby, preventívne aj pri výskyte hmyzu alebo hlodavcov, minimálne dvakrát ročne alebo podľa prevádzkového poriadku.

46. Trichinelóza /Svalovec/ je parazitickým ochorením u ľudí. Ako sa ňou človek najčastejšie nakazí?

Odpoveď:

Človek sa trichinelózou najčastejšie nakazí konzumáciou surového alebo nedostatočne tepelne upraveného mäsa, najmä bravčového alebo diviny.

47. Ako sa delia sklady podľa skladovacích teplôt?

Odpoveď:

Sklady sa delia na suché sklady, chladené sklady a mraziace sklady.

48. Aké sú hlavné zásady skladovania potravín?

Odpoveď:

Hlavnými zásadami skladovania potravín sú dodržiavanie skladovacích teplôt, oddelenie surovín od hotových výrobkov, ochrana pred kontamináciou a zásada FIFO.

49. Hotové pokrmy čerstvo vyrobené v zariadení spoločného stravovania a podávané za tepla je potrebné vydať najneskôr do akého času?

Odpoveď:

Hotové pokrmy podávané za tepla je potrebné vydať najneskôr do 4 hodín od ich prípravy.

50. Polievka so zeleninou po uvarení sa môže vydávať do akého času?

Odpoveď:

Polievka so zeleninou po uvarení sa môže vydávať najneskôr do 4 hodín, ak je dodržaná požadovaná teplota.

51. Rozpracované suroviny – mleté mäso za predpokladu uchovávania pri T 0°C – 4°C je potrebné tepelne spracovať najneskôr do akej doby?

Odpoveď:

Rozpracované mleté mäso je potrebné tepelne spracovať najneskôr do 3 hodín.

52. Nespotrebovaný obsah konzerv po ich otvorení – za predpokladu neuchovávania v plechovom obale a pri uchovaní pri teplote 0°C – 4°C možno spotrebovať najneskôr do koľkých dní?

Odpoveď:

Nespotrebovaný obsah konzerv po ich otvorení možno spotrebovať najneskôr do 24 hodín (1 dňa).

53. V zariadeniach spoločného stravovania pri príprave tekutých pokrmov /napr. polievka, omáčka/ musí tepelná úprava trvať najmenej?

Odpoveď:

Tepelná úprava tekutých pokrmov musí trvať najmenej 20 minút varu.

54. V zariadení spoločného stravovania musí byť zabezpečená tečúca teplá pitná voda s akou minimálnou teplotou?

Odpoveď:

Musí byť zabezpečená tečúca teplá pitná voda s minimálnou teplotou 45 °C.

55. V akom odeve musia pracovníci zariadenia spoločného stravovania vstupovať na pracovisko?

Odpoveď:

Pracovníci musia vstupovať na pracovisko v čistom pracovnom odeve, určenom výhradne na výkon práce.

56. Čo musí obsahovať vnútorný predpis prevádzkovania zariadenia spoločného stravovania?

Odpoveď:

Vnútorný predpis musí obsahovať hygienické, technologické a sanitačné postupy, zásady osobnej hygieny, manipulácie s potravinami a systém kontroly.

57. Pri príprave pokrmov v zariadení spoločného stravovania je možné používať len aké vajcia?

Odpoveď:

Je možné používať len hygienicky nezávadné vajcia z kontrolovaných chovov, určené na potravinárske účely.

58. Kto musí odkladať vzorky stravy čerstvo pripravenej v zariadení spoločného stravovania?

Odpoveď:

Vzorky stravy je povinný odkladať prevádzkovateľ zariadenia spoločného stravovania.

59. Vzorky stravy pripravenej v zariadení spoločného stravovania sa uchovávajú v uzavretých vysterilizovaných nádobách pri chladiarenských teplotách po akú dobu?

Odpoveď:

Vzorky stravy sa uchovávajú 48 hodín pri teplote 0 °C – 4 °C.

60. Keď je potravina označená dátum minimálnej trvanlivosti 25.5.2004 môžeme ju predávať alebo použiť na prípravu jedla dokedy?

Odpoveď:

Potravinu je možné predávať alebo použiť do dátumu minimálnej trvanlivosti vrátane, teda do 25.5.2004.

61. Aké meracie zariadenia je potrebné zabezpečiť pre kontrolu uchovania zdravotnej nezávadnosti potravín?

Odpoveď:

Je potrebné zabezpečiť teplomery, časomery a podľa potreby ďalšie meracie zariadenia, ktoré slúžia na kontrolu teplôt skladovania a technologických procesov.

Upozornenie k študijným materiálom

Tieto študijné materiály slúžia výlučne ako **pomocný a orientačný podklad** k príprave na skúšku z hygienického minima. Ich použitie je **na vlastné riziko**.

Obsah otázok a forma skúšky sa môžu **líšiť v závislosti od príslušného regionálneho úradu verejného zdravotníctva (RÚVZ)** a zároveň sa môžu **meniť v čase** v nadväznosti na aktuálne právne predpisy, metodické usmernenia a výklad zo strany orgánov verejného zdravotníctva.

Z tohto dôvodu **nie je možné garantovať**, že vypracované otázky budú zhodné s otázkami použitými pri konkrétnej skúške. Uchádzač je povinný **osvojiť si celý rozsah učiva hygienického minima** a nespoliehať sa výlučne na tieto vypracované otázky.

Autor materiálov nenesie zodpovednosť za **neúspech na skúške** spôsobený výlučným spoliehaním sa na tento podklad alebo za zmeny požiadaviek zo strany RÚVZ.