



Slezská univerzita v Opavě

Filozoficko-přírodovědecká fakulta v Opavě

Ústav lázeňství, gastronomie a turismu

**Zásady práce a
bezpečnost ve výrobním
středisku**

Bezpečnost práce v kuchyni

Kuchyně je nejnebezpečnějším pracovním úsekem v hotelu.

K nejčastějším příčinám úrazů v kuchyni patří:

1. Podlaha
2. Zvedání a nosení
3. Stroje
4. Krájení

1. Riziko podlaha

20% všech zranění, která se stanou v kuchyni je způsobeno:

1. Pádem na kluzké podlaze (voda, vývar, olej, atd.)
2. Nebezpečí je umocněno přenášením těžkých břemen a především vařících tekutin.
3. Předměty stojící v cestě, které snadno zraněný přehlédl.
4. Lidé do sebe vrazí při chaotické a neorganizované práci.

Předcházení pádům

- Udržujte volné cesty.
- Noste předepsanou obuv.
- Ihned setřete, co jste vysypali.
- Mastné skvrny posypejte solí.
- Před vstupem do mrazícího boxu si utřete podrážky, aby nedošlo k jejich námraze.
- Nejvíce úrazů, a to i s následkem smrti je na schodech.

2. Přenášení těžkých břemen

- Zásadou je používat při vaření velkého množství polévek a omáček varné kotle a nikoliv hrnce.
- Zboží transportujeme na vozících.
- Těžší předměty přenášíme ve dvou a zajistíme si volný průchod.
- Upozorňujeme okolí na manipulaci s těžkým a horkým nebo dokonce vroucím břemenem.
- Častá nebo prudká manipulace s těžkými břemeny poškozují páteř.

3. Stroje

- Všechny stroje na provozovně musí být bezpečné ve smyslu zákona. Jsou vybaveny osvědčení způsobilosti.
- Každý stroj musí být opatřen návodem k použití. Je to předpis!
- Ochranné prvky, ochranné prostředky

Úrazy

- Pořezáním na nářezovém stroji – nepoužívání krytu, měkká surovina atd.
- Úraz v kútru nebo mlýnku na maso – nevytahovat nic z puštěného stroje
- Nekázeň
- Nepozornost
- Nesoustředěnost

Nepozornost při práci...



Další najdete na www.bolehlav.cz

4. Krájení

- Platí několik zásad péče o nože. Vhodně zvolený, ostrý, dobře ošetřovaný nůž je základem úspěchu přípravných prací i porcování už hotového výrobku. Proto se k nožům každý profesionální kuchař chová s úctou a respektem. Nejvíce úrazů vzniká špatně zvoleným tupým nožem, který nedrží na řezu. Svůj podíl na úrazech má i nepozornost a ukvapenost.

Příliš ostrý nůž?



Zásady pro práci s nožem

- Vhodný nůž pro každou práci.
- Nůž nenoříme do horkých tekutin.
- Broušení na kameni nebo u profesionálů.
- Ostří pravidelně „dotahujeme“ ocílkou.
- Při krájení používáme pevnou podložku
- Prsty držíme tak, aby se plocha ostří nože pevně opírala o pokrčené prsty.

S ostrým nožem vás cibule nerozpláče



Další časté úrazy v kuchyni

- opaření horkou tekutinou (přenášení vařících tekutin, pára-poklice, olej, karamel)
- poškození pokožky rukou čistícími prostředky (levné prostředky, časté mytí)
- popálení o horké části strojů (plech z trouby, elektrický tálový sporák)
- zasažení el. proudem při manipulaci se stroji mokřýma rukama.

Prevence a dokumentace

- Kontrolu provádí inspektoři bezpečnosti práce a pracovníci hygienické stanice.
- Pracovní úrazy má povinnost zaměstnavatel evidovat do knihy úrazů, zaměstnanec hlásit.
- V případě soudních sporů je tato evidence k dispozici orgánům činným v trestním řízení.

Základní legislativa

- **Zákon č. 258/2000 Sb. O ochraně veřejného zdraví** definuje pojem stravovací služba.

Stravovací služba

Stravovací službou je výroba, příprava nebo rozvoz pokrmů za účelem jejich podávání v rámci provozované hostinské živnosti, ve školní jídelně, menze, při stravování zaměstnanců, při stravování vojáků v činné službě, fyzických osob ve vazbě a výkonu trestu, v rámci zdravotních a sociálních služeb včetně lázeňské péče...

Stravovací služba

...při zotavovacích akcích a jiných podobných akcích pro děti, při podávání občerstvení a při podávání pokrmů v rámci ubytovacích služeb, služeb cestovního ruchu a při hromadných akcích.

Hygiena osobní a provozní

- **Osoby zaměstnány v potravinářství se musí řídit zákonem 258/ 2000 Sb.
o ochraně veřejného zdraví**

vzhledem ke skutečnosti, že se jedná o činnost epidemiologicky závažnou.

(může vzniknout hromadně infekční onemocnění)

Jsou dny, kdy nemáte v kuchyni
co pohledávat...



Požadavky na pracovníky v potravinářství

- zdravotní způsobilost
- zdravotní průkaz, mít na pracovišti vždy u sebe (hygienické minimum)
- povinnost lékařské prohlídky a vyšetření na základě rozhodnutí příslušného orgánu
- povinnost informovat lékaře o druhu a povaze pracovní činnosti
- uplatňovat znalosti ochrany veřejného zdraví a dodržovat zásady osobní a provozní hygieny

Zásady osobní hygieny při práci

- pečovat o tělesnou čistotu před zahájením práce, při použití wc, při nečisté práci (úklid, odpady, bourání masa, hrubá příprava zeleniny)
- nosit osobní ochranné prostředky = pracovní oděv, obuv, pokrývka hlavy, pracovní rukavice, ústní rouška
- provozovnu nelze v ochranném pracovním oděvu a obuvi opouštět

Zásady osobní hygieny při práci

- upravené vlasy, krátké a čisté nehty, ruce bez ozdob
viz. Požadavky na studenty BC studia.
- osobní oděv uložený v šatně na vyčleněném místě, pracovní oděv na vyčleněném místě
(zákon ukládá dvoudílné šatní skříňky)

Zásady osobní hygieny při práci

- pečlivé mytí rukou vždy teplou vodou a mýdlem, osušení jednorázovým ručníkem.
- pozor na nehygienické chování na pracovišti – kouření, lakování, stříhání nehtů atd.

Časté chyby vedoucí k závadnosti potravin

- Špatné zásobování a neodpovídající přeprava
- Chybné naplánování dodávky zásob
- Přejímka zboží
- Chyby v uskladnění surovin
- Chybné technologické zpracování

Zásobování a přeprava

- V praxi lze suroviny přepravovat pouze v dopravních prostředcích k tomu určených s uzavřeným nákladovým prostorem. Ve stejném vozidle nelze přepravovat jiný materiál (údržba, prádlo) nebo osoby. Nejčastěji porušují tato pravidla drobní podnikatelé a dochází ke kontaminaci masa, které se veze v kufří osobního vozidla spolu s neočištěnou zeleninou.

Na naše cvičení nakupuje jenom skladník a účetní...



zvolí si vhodný dopravní
prostředek...

WWW.FTIPKY.CZ



a nebudou ho přetěžovat



WWW.FTIIPKY.CZ

K transportu potravin můžete použít i MHD



Chybné naplánování dodávky zásob

- 1. problém: Nadbytečné zásoby potravin s krátkou trvanlivostí.

Jaké potraviny jsou „nejcitlivější“?

- 2. problém: čas, kdy je dodávka doručena. Vyhýbáme se době zvýšeného provozu restaurace.

Proč?

Prevence chybných dodávek

- Výběr dodavatelů – nastavení kritérií
- Dodržování pravidelných dodávek
- Vysoká četnost dodávek
- Dodržování času uvedeného ve smlouvě
- Flexibilita dodavatele

Řešením je být zásadový = dodávku mimo smluvní čas přece není povinen vedoucí ani personál převzít...

Nemoc české gastronomie

- Lenost, nedostatek fantazie, nezájem...?
- Český podnikatel, bohužel, často raději sáhne k polotovarům a mraženým surovinám než by věnoval čas výběru dodavatelů a „shánění“ čerstvého zboží.
Opravdu náš zákazník nedokáže čerstvost surovin ještě ocenit ?

Prevence = správná přejímka zboží

Zásady :

1. kontrola charakteristických vlastností suroviny a stavu obalu
2. kontrola původu, výrobce, dodavatele, hmotnost
3. kontrola doby použitelnosti, minimální trvanlivosti
4. správná manipulace – zboží se nesmí zašpinit, poškodit

Chyby v uskladnění surovin

- nesmí dojít k přerušení podmínek chladicího řetězce (mražené a chlazené suroviny)
- uskladnění do odpovídajících skladů s odpovídající teplotou prostředí
- oddělení nesourodých potravin (maso od sýrů a zeleniny)

Chybné technologické zpracování

- Ke kontaminaci potravin dochází v průběhu mechanické přípravy.

Uved'te příklady...

Potraviny znehodnocené alimentárními nákazami nejsou dostatečně termicky zpracovány.

Uved'te příklad...

Prevence = dodržování dvou zásad

- ***jednosměrnost*** – rozpracování - tepelné zpracování – kompletování – expedice
Potraviny syrové a zpracované nesmějí přijít spolu do styku.
- ***oddělená manipulace*** – oddělené skladování, přípravny i konečné zpracování. Prostory, plochy, prkýnka a náčiní. Úklid odpadu. Porušení těchto zásad nazýváme křížením cest.

Dvouřadý rondon, pracovní zástěra



www.picha.cz

Bílé kalhoty, bezpečnostní obuv s protiskluzovou podrážkou



Kuchařská čepice, Rouška?



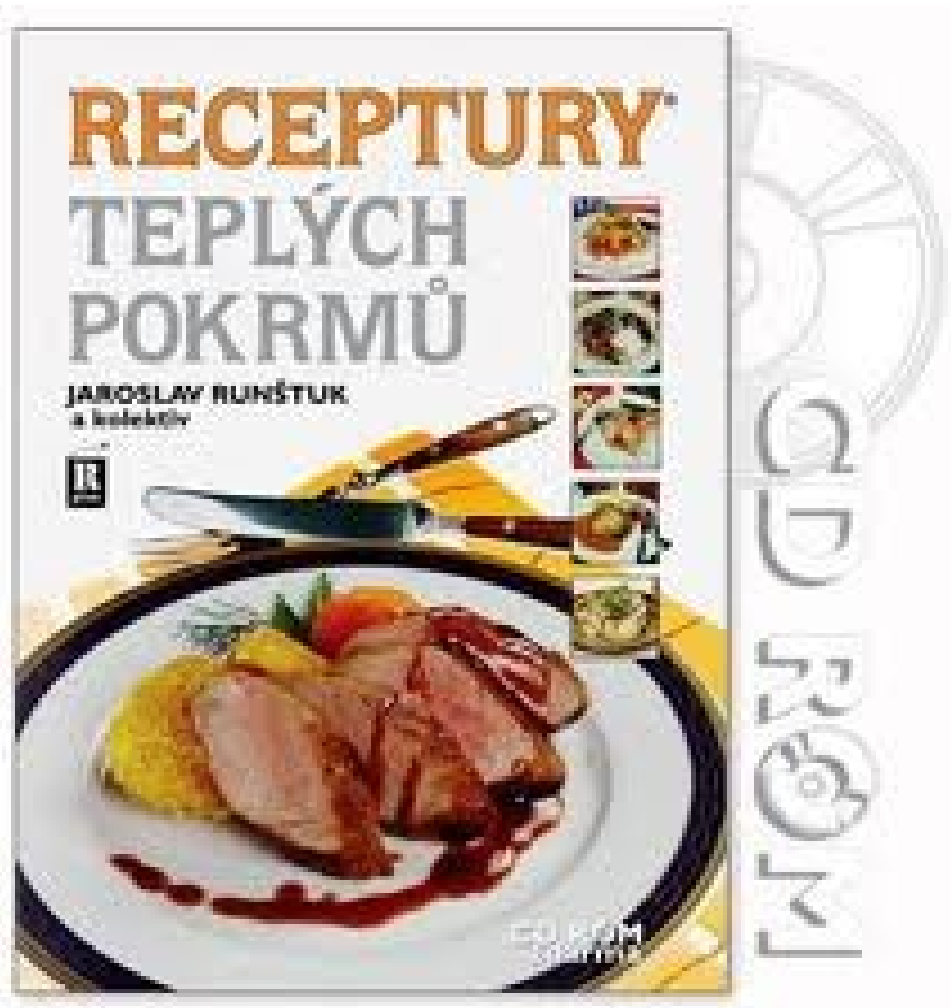
Rouška není nutná...



Trendy v odívání kuchařů



Knihy do profesního života...





Slezská univerzita v Opavě

Filozoficko-přírodovědecká fakulta v Opavě

Ústav lázeňství, gastronomie a turismu

Vypracoval: Mgr. Alexandr Burda