

6/1 Hygiena a sanitace

Hygiena a sanitace

- hygiena: nauka o ochraně a udržování zdraví, o zdravém způsobu života; určuje nejvhodnější podmínky vnějšího prostředí pro organismus, zahrnuje celkovou péči o zdravé životní podmínky; zabývá se vlivy vnějšího prostředí na lidský organismus
 - v potravinářství zajišťuje spotřebitelům zdravotně nezávadné a biologicky hodnotné potraviny
- sanitace: souhrn praktických opatření k uskutečnění norem a požadavků hygieny, opatření směřující k ozdravení podmínek prostředí, v němž člověk žije a pracuje
 - v potravinářství zajišťuje mikrobiální čistotu potravin, obalů, zařízení, předmětů a lidí během potravinářského výrobního procesu; je základní součástí výrobního procesu a musí se plánovat současně s výrobou a zajišťovat v rámci technologických postupů; stará se o ochranu potravin před nákazou a znečištěním; chrání zdraví pracovníků před úrazy a vlivy, které by mohly vést k nemocím z povolání; zabraňuje kontaminaci - znečištění mikroorganismy, těžkými kovy, jinými zdravotně a technologicky nežádoucími látkami
- základní sanitační opatření: mytí a čištění, dezinfekce (zneškodnění patogenních a nežádoucích mikroorganismů), sterilizace (zničení všech forem mikroorganismů), dezinfekce (zneškodnění, popř. usmrcení nežádoucího hmyzu), deratizace (odstranění nežádoucích hlodavců)
- význam hygieny a sanitace: rekontaminace, odstranění mikroorganismů, které mohou v potravinách vytvářet nebezpečné jedy, množit se, nebo v potravine přezít a ohrožovat zdraví spotřebitele; úkolem sanitace je zabezpečení mechanické a mikrobiální čistoty prostředí a ploch, které přicházejí do styku s potravinami při jejich zpracování, balení, převážení, skladování...

Hlavní zásady hygienické výroby

- hygienickou výrobu lze provádět jen v závodech a provozech, které byly postaveny podle zásad, které odpovídají potravinářskému průmyslu a jeho výrobě: čisté a zdravotně nezávadné ovzduší, s dostatečnými zásobami vody potřebné jakosti a se zajištěným čištěním odpadních vod; provozní místnosti musí být opatřeny do určité výše hladkým (omyvatelným) nátěrem nebo keramickým obkladem, zdi a stropy musí být pravidelně bíleny vápnem s přísadou protiplísňových přípravků, podlahy musí být vodotěsné, bez spár, snadno omyvatelné, kanalizace dobře udržovaná; sociální zařízení musí odpovídat vyhláškám; výrobní zařízení a nádrže musí být z materiálů povolených pro styk s potravinami, ideálním materiálem pro většinu provozů je nerezavějící ocel, případně plasty, sklo a keramika; ostatní materiály musí být přizpůsobeny provozním podmínkám odpovídající povrchovou úpravou nekorozivním a neolupujícím se materiálem
- sklady musí odpovídat charakteru výrobků - u obilí se hlavně hlídá vlhkost, u mléka a masa se kontroluje teplota ..., výrobky a polotovary se musí převážet zakryté, případně zabalené, aby se nekontaminovaly, polotovary se skladují v chladných/chladírenských bezprašných provozech při odpovídající relativní vlhkosti vzduchu
- kontrola a úprava čistoty vody a ovzduší: užitková voda je určena jen k mytí silně znečištěných prostorů, které nepřichází bezprostředně do styku s potravinami; použití jiné než pitné vody musí potravinářským provozováním povolit Ministerstvo zdravotnictví a jeho orgány; pitná voda se musí pravidelně kontrolovat; použitá voda by se měla čistit a vracet do výroby alespoň ve formě vody užitkové, odpadní vody se musí před vypuštěním do kanalizace předčišťovat: mechanicky v usazovacích nádržích, děrovaných žlabech, biologicky, chemicky...
- všichni pracovníci, kteří se účastní výrobního procesu v potravinářském průmyslu musí dodržovat všechny hygienické zásady, z výroby musí být vyloučeni bacilonosiči, nemocní lidé a lidé s poraněním na ruku, každý člověk, který pracuje s potravinami, musí mít zdravotní průkaz pracovníka v potravinářství, nehty na ruce musí být krátce zastřiženy, čisté, nenalakované; vlasy musí být zakryty, nebo upraveny tak, aby se zamezilo jejich padání na potraviny; pracovní oděv musí chránit pracovníka před znečištěním, prochlazením, poraněním a zároveň chrání suroviny a výrobky; v potravinářském průmyslu se volí taková barva oděvu, aby bylo na první pohled patrné jakékoliv znečištění a pracovní oděvy se musí pravidelně vyměňovat

Sanitační metody, boj proti škůdcům

- mytí a mechanické čištění, chemické čištění (rozpuštění nečistoty, zvyšuje se smáčivost povrchů, změkčuje vodu...), výhodné jsou pěnotvorné čisticí prostředky (pěna prodlužuje působení čistícího prostředku)
- fyzikální metody dezinfekce: působení tepla, ultrafialového záření a ultrazvuku, tepelná dezinfekce horkou vodou párou, vzduchem; chemické metody dezinfekce: využívají chemické dezinfekční prostředky různého charakteru s různou účinností, která je ovlivněna jejich koncentrací, dobou působení, teplotou, přítomností organických nečistot, pH a obsahem vápenatých a hořečnatých iontů ve vodě
- boj proti škůdcům - způsobují závažné škody tím, že znehodnocují suroviny, polotovary i hotové výrobky - požerem, trusem..., jsou nebezpeční i pro možný přenos nakažlivých chorob; nebezpeční jsou hlodavci (myš, rejsek, potkan, krysa) a hmyz (mouchy, švábi, rusi, kozojedi, mravenci, cvrčci, potemníci, vosy, moli)
 - a) preventivní opatření: nepustit škůdce do objektů, vytvořit jim nepříznivé životní podmínky (vyvážet odpadky, udržovat pořádek a čistotu na dvorech i v objektech, větrat ventilací...)
 - b) represivní opatření: vlastní metody boje proti škůdcům - dezinfekce a deratizace; fyzikální metody: mechanické zásahy - sběr škůdců, pastí, mucholapky, zabíjení + fyzikální metody - vysoké a nízké teploty, elektrické pastí na hmyz; chemické metody: nejúčinnější a nejpoužívanější je používání insekticidů k hubení hmyzu a deratizačních prostředků k hubení hlodavců (potravinové nástrahy, postřiky, plyny); biologické metody: využívají parazity a přirozené nepřátele škůdců
- !!! všechny represivní zásahy se musí provádět komplexně a nesmí se vynechat žádný prostor !!!