

Stratégie na zlepšenie kvalifikácie
personálu hotelových reštaurácií v oblasti
bezpečnosti potravín a hygienických
postupov

The logo for HORECA, featuring the word "HORECA" in a dark blue serif font. The letter "O" is replaced by a circular icon containing a green fork and knife. The logo is set within a white rectangular box with a dark blue border, which is placed on a large green abstract shape in the upper left corner of the slide.

HORECA

Modul 1: Manažment bezpečnosti potravín

Príručka pre OVP HORECA lektorov

Project No: 2021-1-SK01-KA220-VET-000034652



Co-funded by
the European Union

Modul 1:

Manažment bezpečnosti potravín

Trvanie: 6 hodín

Cieľová skupina: Zamestnanci HORECA

Metódy: prezenčne, dištančne

Ciele

- ✓ Pochopiť dôležitosť a ciele bezpečnosti potravín
- ✓ Naučiť sa základné pojmy bezpečnosti potravín
- ✓ Pochopiť rôzne systémy riadenia bezpečnosti potravín
- ✓ Získať zručnosti pri uplatňovaní princípov HACCP
- ✓ Rozpoznať rôzne druhy potravinových nebezpečenstiev

TÉMY	TRVANIE
Bezpečnosť potravín a základné pojmy (definície, účel, princípy – čistenie, chladenie, varenie)	3 hodiny
Systém bezpečnosti potravín (HACCP, riziká, potravinové patogény, alergény, krížová kontaminácia, kritické kontrolné body)	3 hodiny

LEKCIA: Manažment bezpečnosti potravín (6 HODÍN)

TÉMY	CIELE	MATERIÁLY	HODNOTENIE
<ul style="list-style-type: none">Bezpečnosť potravín a základné pojmy (definície, účel, princípy – čistenie, chladenie, varenie)Systém bezpečnosti potravín (HACCP, riziká, potravinové patogény, alergény, krížová kontaminácia, kritické kontrolné body)	<ul style="list-style-type: none">✓ Pochopiť základné pojmy a definície súvisiace s bezpečnosťou potravín.✓ Poznať ciele a dôležitosť bezpečnosti potravín pre verejné zdravie.✓ Pochopiť a identifikujte rôzne typy nebezpečenstiev a patogénov prítomných v potravinách.✓ Rozpoznať a riadiť alergény v potravinách, aby sa zabránilo alergickým reakciám u spotrebiteľov.✓ Pochopiť a uplatňovať systém HACCP na identifikáciu, hodnotenie a kontrolu nebezpečenstiev v procese výroby potravín.✓ Pochopiť princípy čistenia, chladenia a varenia v kontexte bezpečnosti potravín a ich úlohu pri eliminácii patogénov.✓ Rozvíjať schopnosť analyzovať riziká a prijať vhodné opatrenia na zaistenie bezpečnosti potravín.✓ Zvýšiť povedomie a zodpovednosť pri dodržiavaní zákonov a noriem o bezpečnosti potravín	<ul style="list-style-type: none"><u>Zdroj 1:</u> Prezentácia v Powerpointe<u>Zdroj 2:</u> E-learningová platforma<u>Zdroj 3:</u> Triedny diskusný list<u>Resource 4:</u> Externé zdroje, ako sú knihy, časopisy a webové stránky	<ul style="list-style-type: none">Kvíz v triede a elektronický kvíz

Zdroj #1

Prvá sekcia

Prezentácia v Powerpointe

Zdroj #2

Prvá sekcia

E-learningová platforma. Dostupná v.....

Zdroj #3

Prvá sekcia

Triedny diskusný list

Zdroj #4

- Australian Institute of Food Safety. (2021, March 11). What is Food Safety? Retrieved from: <https://www.foodsafety.com.au/blog/what-is-food-safety>
- Futter, M. (2001). Resource Materials Development - Food & Nutrition: A Handbook. "Communication Essentials in Poster Development", Pub. SADC-REEP. Retrieved from: <https://www.fao.org/3/a0104e/a0104e08.htm>
- Food Safety Definition & Why is Food Safety Important. (n.d.). Food Docs. Retrieved from: <https://www.fooddocs.com/post/why-is-food-safety-important>
- What is Food Safety? - The Importance of Food Safety in Manufacturing. (n.d.). Sesotec.Com. Retrieved from: <https://www.sesotec.com/apac/en/resources/blog/what-is-food-safety>
- DeltaNet. (2022, March 31). What are the Fundamental Principles of Food Safety and Hygiene? Retrieved from: <https://www.deltanet.com/knowledge-base/health-and-safety/food-safety-topic/what-are-the-fundamental-principles-of-food-safety-and-hygiene/>
- 4 principles of Food Safety | Virtual College. (n.d.). Virtual College. Retrieved from: <https://www.virtual-college.co.uk/resources/4-principles-of-food-safety>
- Nanotechnology Applications in Food. (n.d.). <https://www.sciencedirect.com/>. Retrieved from: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/B9780128119426000133>
- Food allergy and intolerance. (n.d.). Better Health Channel. Retrieved from: <https://www.betterhealth.vic.gov.au/health/conditionsandtreatments/food-allergy-and-intolerance#symptoms-of-food-allergy-and-intolerance>
- List of 14 Allergens | Food Information | Food Legislation | Legislation | The Food Safety Authority of Ireland. (n.d.). The Food Safety Authority of Ireland. Retrieved from: https://www.fsai.ie/legislation/food_legislation/food_information/14_allergens.html
- Davidson, K. M. (2020, January 21). Bacterial Cross Contamination: All You Need to Know. Healthline. Retrieved from: <https://www.healthline.com/nutrition/what-is-cross-contamination#types>
- Hazard Analysis of Critical Control Points Principles. (2012, May 30). The University of Rhode Island. Retrieved from: <https://web.uri.edu/foodsafety/hazard-analysis-of-critical-control-points-principles/>
- Simons, C. (2021, December 27). How to Monitor Critical Control Points (CCPs). Food Science Toolbox. Retrieved from: <https://cwsimons.com/how-to-monitor-critical-control-points-ccps/>

Partnerstvá



Centro Tecnológico
Nacional de la Conserva
y Alimentación



ISEKI-FOOD
ASSOCIATION



Stratégie na zlepšenie kvalifikácie
personálu hotelových reštaurácií v oblasti
bezpečnosti potravín a hygienických
postupov

The logo for HORECA, featuring the word "HORECA" in a dark blue serif font. The letter "O" is replaced by a circular icon containing a green fork and knife. The logo is set within a white rectangular box with a dark blue border, which is placed on a large green abstract shape in the top left corner of the page.

HORECA

Modul 2: Pravidlá osobnej hygieny

Príručka pre OVP HORECA lektorov

Modul 2: Pravidlá osobnej hygieny

Trvanie: 2 hodiny

Cieľové skupiny: HORECA zamestnanci

Metódy: prezenčne, dištančne

Ciele

- ✓ Pochopiť dôležitosť pravidiel osobnej hygieny pri výrobe bezpečných potravín a v prevádzkach HORECA si vyžaduje uvedomenie si nebezpečenstva vyplývajúceho zo zdravia a správania pracovníkov,
- ✓ Mať vedomosti o postupoch pri implementácii hygienických pravidiel, ktoré sa majú dodržiavať na pracovisku, a vytvárať výrobné prostredie bez druhov škodlivých baktérií

TÉMY	TRVANIE
Definície hygieny, sanitácie a mikroflóry ľudského tela	1 hodina
Cyklus osobnej kontaminácie	
Zdravotné problémy personálu a vyšetrenie prenášačov	
Zabezpečenie osobnej hygieny na pracovisku	1 hodina
Zhrnutie pravidiel osobnej hygieny	

LEKCIA: PRAVIDLÁ OSOBNEJ HYGIENY (2 HODINY)

TÉMY	CIELE	MATERIÁLY	HODNOTENIE
<ul style="list-style-type: none">✓ Definície hygieny, sanitácie a mikroflóry ľudského tela✓ Cyklus osobnej kontaminácie✓ Zdravotné problémy personálu a vyšetrenie prenášačov✓ Zabezpečenie osobnej hygieny na pracovisku✓ Zhrnutie pravidiel osobnej hygieny	<ul style="list-style-type: none">✓ Rozpoznať kontaminácie súvisiace s personálom.✓ Byť si vedomý zodpovednosti pracovného personálu z hľadiska osobného zdravia a pravidiel čistenia.✓ Uvedomenie si potrebných opatrení na pracovisku: miestnosť pre zamestnancov, priestory na umývanie rúk, hygienické vchody a východy, čistiace prostriedky a dezinfekčné prostriedky používané na pracovisku.✓ Vedieť, čo robiť, ak je personál chorý alebo zranený.	<ul style="list-style-type: none">• Zdroj 1: Prezentácia v Powerpointe• Zdroj 2: E-learningová platforma• Zdroj 3: Triedny diskusný list• Resource 4: Externé zdroje, ako sú knihy, časopisy a webové stránky	<ul style="list-style-type: none">• Kvíz v triede a elektronický kvíz

Zdroj #1

Prezentácia v Powerpointe

URL: <https://horecafs.org/web/outputs/>

Zdroj #2

E-learningová platforma

URL: <https://horecafs.org/web/outputs/>

Zdroj #3

Triedny diskusný list: Uvedte hygienické tipy, aby ste predišli kontaminácii potravín jednotlivcami.

Hygienické postupy	ROBIŤ	NEROBIŤ	Možnosť CCP
Osobné zdravie			
Osobné návyky			
Ochranný odev			
Hygiena rúk			

Zdroj #4

Externé zdroje

- Lee, JH, Seo, KH 2020. An Integrative Review of Hygiene Practice Studies in the Food Service Sector. Journal of Food Protection, 83(12):2147-2157.
- FAO&WHO Codex, CXC 1-1969: General Principles of Food Hygiene (revised 2020), <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/codes-of-practice/en/>
- Industry Guides to Good Food Hygiene:Catering Guide, www.ukhospitality.org.uk/resource/resmgr/2022/documents/consultations/industry-guide-to-good-hygie.pdf
- Personal Hygiene for Food Handlers, <https://www.health.vic.gov.au/food-safety/personal-hygiene-for-food-handlers>

Partnerstvá



Centro Tecnológico
Nacional de la Conserva
y Alimentación



ISEKI-FOOD
ASSOCIATION



The logo for HORECA, featuring the word "HORECA" in a dark blue serif font. The letter "O" is replaced by a circular icon containing a green fork and knife. The logo is set against a white rectangular background with a dark blue border, which is placed on a large green abstract shape.

HORECA

**Stratégie na zlepšenie kvalifikácie
personálu hotelových reštaurácií v oblasti
bezpečnosti potravín a hygienických
postupov**

Modul 3: ČISTENIE, HYGIENA A SANITÁCIA PRACOVISKA A ZARIADENÍ

Príručka pre OVP HORECA lektorov



Co-funded by
the European Union

Project No: 2021-1-SK01-KA220-VET-000034652

Modul 3: ČISTENIE, HYGIENA A SANITÁCIA PRACOVISKA A ZARIADENÍ

Trvanie: 4 hodiny

Cieľové skupiny: HORECA zamestnanci

Metódy: prezenčne, dištančne

Ciele

- ✓ Pochopiť, že čistenie a dezinfekcia sú základom dobrého upratovania. Všetky povrchy prichádzajúce do kontaktu s potravinami musia byť vyčistené a dezinfikované po každom použití, keď dôjde k prerušeniu servisu, počas ktorého je možná kontaminácia, alebo v pravidelných plánovaných intervaloch, ak sú povrchy neustále používané.
- ✓ Vedieť o ochrane proti škodcom, o stratégiách ochrany proti hlodavcom a hmyzu.
- ✓ Pochopiť zásady odpadového hospodárstva v stravovacích službách.

TÉMY	TRVANIE
Zásady čistenia v stravovacích službách	2 hodiny
Zásady sanitácie v stravovacích službách	
Program sanitácie	
Ochrana pred škodcami	1 hodina
Opadové hospodárstvo	1 hodina

LEKCIA: ČISTENIE, HYGIENA A SANITÁCIA PRACOVISKA A ZARIADENÍ

(4 HODINY)

TÉMY	CIELE	MATERIÁLY	HODNOTENIE
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Všeobecné hygienické pravidlá a postupy ✓ Zásady čistenia v stravovacích službách ✓ Hygienické zásady v stravovacích službách ✓ Program sanitácie ✓ Hubenie škodcov Deratizácia ✓ Stratégie ochrany ochrany pred hlodavcami ✓ Hubenie hmyzu ✓ Stratégie ochrany pred hmyzom ✓ Odpadové hospodárstvo ✓ Likvidácia odpadu ✓ Plytvanie potravinami a potravinové straty 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Poznať základné zásady hygieny. ✓ Vedieť vykonávať čistenie a dezinfekciu na pracovisku. ✓ Poznať zásady čistenia v stravovacích službách. ✓ Poznať hygienické zásady v stravovacích službách. ✓ Vedieť zabezpečiť ochranu pred hlodavcami. ✓ Poznať stratégie na ochranu pred hlodavcami. ✓ Vedieť zabezpečiť ochranu pred hmyzom. ✓ Poznať stratégie ochrany pred hmyzom. ✓ Poznať distribúciu odpadu v stravovacích službách. ✓ Vedieť, ako znížiť množstvo odpadu. 	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Zdroj 1:</u> Prezentácia v PowerPoine • <u>Zdroj 2:</u> E-learningová platforma • <u>Zdroj 3:</u> Triedny diskusný list • <u>Resource 4:</u> Externé zdroje, ako sú knihy, časopisy a webové stránky 	<ul style="list-style-type: none"> • Kvíz v triede a elektronický kvíz

Zdroj #1

Prvá sekcia

Prezentácia v PowerPointe: Podporný učebný materiál zhrňujúci všetky koncepty modulu

Zdroj #2

Prvá sekcia

E-learningová platforma. Dostupná na.....

Zdroj #3

Prvá sekcia

Triedny diskusný list

Zdroj #4

Externé zdroje, ako sú knihy, časopisy a webové stránky

- BROWN, M. 2002. 'Safe process design and operation', in Blackburn, C de W and McClure, P J (eds), *Foodborne pathogens: hazards, risk analysis and control*, Woodhead Publishing, Cambridge.
- BURFOOT, D., MIDDLETON, K.E., HOLAH, J.T. 2009. Removal of biofilm and stubborn soil by pressure washing. *Trends in Food Science & Technology*, 20, S45 – S47.
- ERIKSSON, M., OSOWSKI, C.P., MALEFORS, C., BJÖRKMAN, J., ERIKSSON, E. 2017. Quantification of food waste in public catering services—a case study from a Swedish municipality. *Waste Manage.* 61, 415–422.
- FAO, 2019. The State of Food and Agriculture 2019. Moving Forward on Food Loss and Waste Reduction. FAO, Rome. Licence: CC BY-NC-SA 3.0 IGO.
- GIBSON, H., TAYLOR, J.H., HALL, K.E. and HOLAH, J.T. 1999. Effectiveness of cleaning techniques used in the food industry in terms of the removal of bacterial biofilm. *Journal of Applied Microbiology*, 87, 41 – 48.
- GUSTAVSSON, J., CEDERBERG, C., SONESSON, U., VAN OTTERDIJK, R., MEYBECK, A., 2011. Global Food Losses and Food Waste. FAO, Rome, Italy.
- HOLAH, J. 2000. Food Processing Equipment Design and Cleanability. Flair-Flow Europe technical Manual F-FE 377A/00, Teagasc The National Food Centre, Dublin.
- CHANDRASEKARAN, M., 2013. Need for valorization of food processing by-products and wastes. In: Chandrasekaran, M. (Ed.), *Valorization of Food Processing By-Products*. Taylor & Francis Group, Boca Raton, FL, pp. 91_108. In: Chandrasekaran, M. (Ed.), *Valorization of Food Processing By-Products*. Taylor & Francis Group, Boca Raton, FL, pp. 35_62.
- MAJOUR, F.A. 2003. 'Cleaning-in-place', Ch. 11, in Lelieveld, H.L.M., Mostert, M.A., Holah, J. and White, B. (eds.), *Hygiene in Food Processing*, Woodhead Publishing, Cambridge, pp. 122 – 166.
- PAPARGYROPOULOU, E., WRIGHT, N., LOZANO, R., STEINBERGER, J., PADFIELD, R., UJANG, Z., 2016. Conceptual framework for the study of food waste generation and prevention in the hospitality sector. *Waste Manage.* 49, 326–336.
- SHAPTON, D., SHAPTON, N. 1991. *Principles and practices for the safe processing of foods*, Woodhead Publishing, Cambridge.

Partnerstvá



Centro Tecnológico
Nacional de la Conserva
y Alimentación



ISEKI-FOOD
ASSOCIATION



Stratégie na zlepšenie kvalifikácie
personálu hotelových reštaurácií v oblasti
bezpečnosti potravín a hygienických
postupov

HORECA

Modul 4: ZABEZPEČENIE BEZPEČNOSTI POTRAVÍN V PREVÁDZKÁCH HORECA

Príručka pre OVP HORECA lektorov

Modul 4: ZABEZPEČENIE BEZPEČNOSTI POTRAVÍN V PREVÁDZKÁCH HORECA

Trvanie: 6 hodín

Cieľové skupiny: HORECA zamestnanci

Metódy: Prezenčne, dištančne

Ciele

- ✓ Pochopiť dôležitosť bezpečnosti potravín pri výrobe potravín a prevádzkach HORECA si vyžaduje uvedomenie si rizík vyplývajúcich z nevhodných postupov prijímania, manipulácie, skladovania, výroby a podávania s hlavným cieľom chrániť zákazníkov pred otravou jedlom a chorobami z potravín, ktoré môžu ovplyvniť ľudský život a obchodné výkony pre majiteľov prevádzok.
- ✓ Mať vedomosti o postupoch implementácie kompletného programu bezpečnosti potravín, ktorý sa má dodržiavať na pracovisku, a vytvárať výrobné prostredie so zárukami pre spotrebiteľa.

TÉMY	TRVANIE
Hygienické opatrenia pri príjme potravy	2 hodiny
Hygienické opatrenia pri prijímaní, skladovaní a konzervovaní zeleniny	2 hodiny
Mäso a ryby: opatrenia pri prijatí, hygienické opatrenia na uchovávanie a manipuláciu	2 hodiny
Manipulácia a výroba potravín a RTE: príprava a varenie	2 hodiny
Chladenie/mrazenie, rozmrazovanie a ohrievanie	2 hodiny
Skladovanie čerstvých a uvarených potravín: Servírovanie.	2 hodiny

LEKCIA: ZABEZPEČENIE BEZPEČNOSTI POTRAVÍN V PREVÁDZKÁCH HORECA (6 HODÍN)

TÉMY	CIELE	METARIÁLY	HODNOTENIE
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Hygienické opatrenia pri prijímaní potravín ✓ Hygienické opatrenia pri skladovaní a konzervovaní zeleniny ✓ Mäso a ryby: Opatrenia pri prijímaní, hygienické opatrenia na uchovávanie a manipuláciu. ✓ Manipulácia a výroba potravín a RTE: príprava a varenie ✓ Chladenie/mrazenie, rozmrazovanie a ohrievanie ✓ Skladovanie čerstvých a varených potravín. ✓ Servírovanie. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Dbáť na to, aby všetky prijaté suroviny spĺňali zdravotné a kvalitatívne požiadavky stanovené tak, aby potraviny neohrozovali zdravie spotrebiteľov. ✓ Dbáť na hygienické opatrenia pri manipulácii, spracovaní, skladovaní a servírovaní potravín. ✓ Poznať kontrolu kvality potravín, najmä mäsa a rýb. ✓ Poznať dôležitosť bezpečnosti potravín: Zapojenie všetkých zamestnancov, Poskytovanie priebežného školenia, Kontrola kvality vody, Ochrana sanitárnych priestorov atď. ✓ Poznať dôležité tipy pre každú potravinársku prevádzku. 	<ul style="list-style-type: none"> • Zdroj 1: Prezentácia v PowerPoine • Zdroj 2: E-learningová platforma • Zdroj 3: Triedny diskusný list • Zdroj 4: Externé zdroje, ako sú knihy, časopisy a webové stránky 	<ul style="list-style-type: none"> • Kvíz v triede a elektronický kvíz

Zdroj #1

Prvá sekcia

Prezentácia v PowerPointe: Podporný učebný materiál zhrňujúci všetky koncepty modulu

Zdroj #2

Prvá sekcia

E-learningová platforma. Dostupné na.....

Zdroj #3

Prvá sekcia

Triedny diskusný list

Zdroj #4

Prvá sekcia

Externé zdroje, ako sú knihy, časopisy a webové stránky

1. World Health Organization (WHO). COVID-19 and food safety: guidelines for food companies. Interimguidelines. 2020.
2. Ministry of Industry, Trade and Tourism (2020). Measures to reduce infection by coronavirus SARS-CoV-2. Restaurant services. Guidelines and recommendations. May 2020
3. Spanish Royal Decree 1376/2003, of 7th November, laying down the health requirements for the production, storage and sale of fresh meats and meat products in retail establishments. Official State Gazette, 7th November 2003, no. 273, p. 40094-40101.
4. Government of Catalonia, Spain. Thawing. Catalonia Regional Food Safety Agency. May 2019.
5. Regulation (EC) No. 853/2004 of the European Parliament and of the Council, 29th April 2004, laying down the specific rules on the hygiene of food of animal origin.
6. <https://www.fsis.usda.gov/food-safety/safe-food-handling-and-preparation/food-safety-basics>
7. <https://opentextbc.ca/foodsafety/chapter/storage-temperatures-and-procedures/>
8. www.foodsafety.org
9. <https://www.betterhealth.vic.gov.au/health/healthyliving/food-safety-and-storage>
10. McCurdy, S. (2010). Storing Food for safety and quality

Partnerstvá



Centro Tecnológico
Nacional de la Conserva
y Alimentación



ISEKI-FOOD
ASSOCIATION



The logo for HORECA, featuring the word "HORECA" in a dark blue serif font. The letter "O" is replaced by a circular icon containing a white fork and knife. The logo is set against a white rectangular background with a dark blue border, which is placed on a large green abstract shape in the top left corner of the slide.

HORECA

Stratégie na zlepšenie kvalifikácie
personálu hotelových reštaurácií v oblasti
bezpečnosti potravín a hygienických
postupov

Modul 5: POTRAVINOVÉ ALERGIE

#1

Potravinové alergie

- Definícia potravinovej alergie;
- Najčastejšie potravinové alergény;
- Symptómy potravinovej alergie;
- Ako si pomôcť pri potravinovej alergii.

#2

Potravinové intolerancie

- Potravinová alergia vs Potravinová intolerancia;

#3

Ako predchádzať potravinovým alergiám

- “Obsahuje” vs “Môže obsahovať”;
- Stravovanie vonku;
- Krížová kontaminácia vs Krížový kontakt

Odkazy

#01

POTRAVINOVÉ ALERGIE

DEFINÍCIA POTRAVINOVEJ ALERGIE

Potravinová alergia postihuje dospelých aj deti a je to zdravotný stav, ktorý môže viesť k závažným, škodlivým a dokonca život ohrozujúcim komplikáciám. Zistilo sa, že alergie postihujúce dojčatá a deti sa po dosiahnutí dospelého veku výrazne znižujú alebo vymiznú (Dupont, 2019). Niektoré alergie sú trvalejšie ako iné (Rich et al., 2019).

Najčastejšie potravinové alergény



Symptómy potravinovej alergie

Príznaky alergií sa môžu pohybovať od miernych až po závažné v závislosti od hmotnosti, výšky a množstva skonzumovaného alergénu. Nástup je takmer vždy niekoľko minút od konzumácie jedla (NHS, 2022). Dobré známe symptómy môžu postihnúť mnohé časti tela, orientačne kožu, GIT (gastrointestinálny trakt), kardiovaskulárny systém alebo dýchací trakt.

Anafylaxia

- Symptómy závažnej alergickej reakcie môžu byť náhle a zhoršovať sa (NHS, 2022), môžu postihnúť rôzne časti tela a spôsobiť problémy s dýchaním a krvným obehom. Môže začať niekoľko sekúnd alebo minút po užití alergénu.

Potravinová alergia nesprostredkovaná IgE

- Príznaky tohto typu alergie sa môžu prejavovať oveľa neskôr – niekedy až niekoľko dní.

Zmiešaná reakcia

- Niektoré deti môžu mať zmiešanú reakciu, pri ktorej pociťujú IgE symptómy, ako je opuch, aj non-IgE symptómy, ako je zápcha. To sa môže stať deťom, ktoré majú alergiu na mlieko (NHS, 2022).

Ako si pomôcť pri alergickej reakcii

1. Použiť adrenalínovú injekciu, ak ju daná osoba má
 2. Zavolať na národné číslo tiesňového volania a uviesť, že vy alebo iná blízka osoba máte anafylaxiu
 3. Ľahnúť si zdvihnúť nohy
 4. Ak sa príznaky nezlepšia, podať ďalšiu injekciu po 5 minútach
- V nemocnici bude osoba postihnutá anafylaxiou sledovaná a liečená.

Anafylaxia je závažná. Môže to byť veľmi vážna, ak sa nelieči rýchlo.

#02

POTRAVINOVÉ INTOLERANCIE

Immune system



Digestive system

Typically a fast onset, within minutes, but up to ~2 hours



Not always immediate, can take hours

Rash
Hives
Itchy Skin
Shortness of Breath
Swelling
Trouble Swallowing
Chest Pain
Nausea
Diarrhea
Vomiting



Gas
Cramps
Bloating
Heartburn
Headaches
Irritability
Nausea
Diarrhea
Vomiting

Most food allergies in infancy are mild, such as hives or vomiting, but on rare occasions, they can be severe or life threatening



Mostly mild and not life threatening

Every time the allergenic food is eaten



Differs

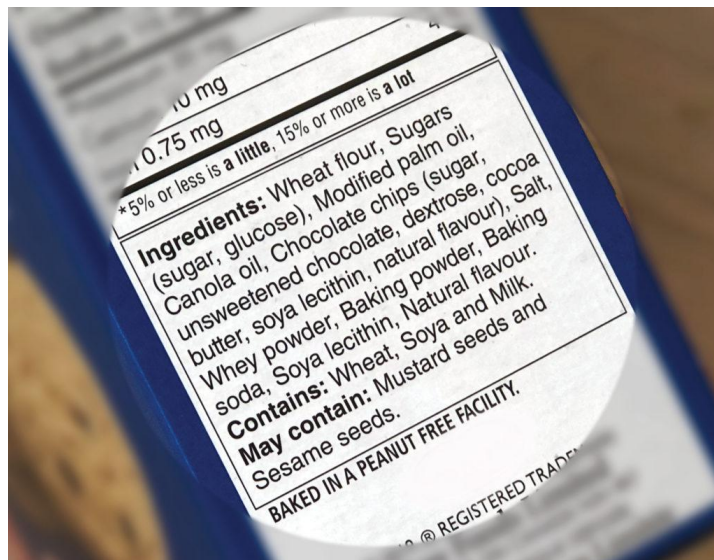
#03

AKO PREDCHÁDZAŤ POTRAVINOVÝM ALERGIÁM

Rozdiel medzi “Obsahuje” vs “Môže obsahovať”

Obsahuje

Označenie „obsahuje“ na etikete potraviny, musí obsahovať názvy potravinových zdrojov všetkých hlavných potravín, alergény používané ako zložky.



Je veľmi **dôležité**, aby boli všetky **alergény** na etiketách uvedené **tučným písmom**

Môže obsahovať

Ak existuje možnosť, že by mohol byť prítomný potravinový alergén, tieto etikety musia obsahovať „môže obsahovať“ alebo „vyrobené v zariadení, kde sa manipuluje s X“, pretože výrobcovia môžu použiť rovnaké zariadenie na manipuláciu s rôznymi produktmi.

Stravovanie vonku

Čašníci a pracovníci kuchyne nemusia poznať všetky alergény prítomné v jedálnom lístku.

Preto je dôležité:

Skontrolujte zoznam zložiek!

Každý verejný priestor má povinnosť uvádzať zložky a alergény prítomné na všetkých jedlách z jeho jedálneho lístka.

Rozdiel medzi krížovou kontamináciou a krížovým kontaktom

Krížová kontaminácia

Je častým faktorom v príčine chorôb prenášaných potravinami. Mikroorganizmy z rôznych zdrojov môžu kontaminovať potraviny počas prípravy a skladovania.

Správne uvarenie kontaminovaného jedla vo väčšine prípadov zníži alebo úplne eliminuje riziko alimentárneho ochorenia.

Krížový kontakt

Vyskytuje sa, keď sa alergén neúmyselne preniesie z potraviny obsahujúcej alergén do potraviny, ktorá alergén neobsahuje. Varenie neznižuje ani nevylučuje možnosť, že osoba s potravinovou alergiou bude reagovať na zjedené jedlo.

Partnerstvá



Centro Tecnológico
Nacional de la Conserva
y Alimentación



ISEKI-FOOD
ASSOCIATION



Nejaké otázky?

Here you can add text, with contact details, thank notes, etc.



SCAN ME

 @HORECA.FS.project

 @Horeca-fs-project

 @horeca-fs-project

<http://www.horecafs.org/>

Stratégie na zlepšenie kvalifikácie
personálu hotelových reštaurácií v oblasti
bezpečnosti potravín a hygienických
postupov

The logo for HORECA, featuring the word "HORECA" in a dark blue serif font. The letter "O" is replaced by a circular icon containing a green fork and knife. The logo is set against a white rectangular background with a dark blue border, which is placed on a large green abstract shape in the top left corner of the slide.

HORECA

Modul 6: AUDIT A REGULÁCIA BEZPEČNOSTI POTRAVÍN

Príručka pre OVP HORECA lektorov



Co-funded by
the European Union

Project No: 2021-1-SK01-KA220-VET-000034652

Modul 6: FOOD SAFETY AUDIT AND REGULATION

Trvanie: 2 hodiny

Cieľové skupiny: HORECA zamestnanci

Metódy: Prezenčne, dištančne

Ciele

- ✓ Pochopiť, že audity sú kľúčovou súčasťou dodržiavania noriem bezpečnosti potravín a certifikácie tým, že poskytujú transparentnosť a istotu, že sa normy dodržiavajú.
- ✓ Pochopiť, že transparentnosť auditov zvyšuje schopnosť spolupráce zainteresovaných strán v rámci dodávateľského reťazca a zvyšuje bezpečnosť, efektívnosť a neustále zlepšovanie v rámci jednotlivých organizácií.

TÉMY	TRVANIE
Audity bezpečnosti potravín	1 hodina
Proces auditov bezpečnosti potravín	1 hodina

LEKCIA: AUDIT A REGULÁCIA BEZPEČNOSTI POTRAVÍN

(2 HODINY)

TÉMY	CIELE	MATERÁLY	HODNOTENIE
<ul style="list-style-type: none">✓ Audity bezpečnosti potravín✓ Proces auditov bezpečnosti potravín	<ul style="list-style-type: none">✓ Definovať audity bezpečnosti potravín.✓ Poznať štruktúru auditu bezpečnosti potravín.✓ Poznať proces auditu bezpečnosti potravín.	<ul style="list-style-type: none">• <u>Zdroj 1:</u> Prezentácia v PowerPoine• <u>Zdroj 2:</u> E-learningová platforma• <u>Zdroj 3:</u> Triedny diskusný list• <u>Resource 4:</u> Externé zdroje, ako sú knihy, časopisy a webové stránky	<ul style="list-style-type: none">• Kvíz v triede a elektronický kvíz

Zdroj #1

Prvá sekcia

Prezentácia v PowerPointe: Podporný učebný materiál zhrňujúci všetky koncepty modulu

Zdroj #2

Prvá sekcia

E-learningová platforma. Dostupná na.....

Zdroj #3

Prvá sekcia

Triedny diskusný list

Zdroj #4

Prvá sekcia

Externé zdroje, ako sú knihy, časopisy a webové stránky

NIEKOĽKO ODKAZOV

Acheson, D. (2010). Opportunities for private third party auditors. Leavitt partners blog. Retrieved 21.06.10 from. <http://leavittpartnersblog.com/2010/06/opportunities-for-private-third-party-auditors/>.

Busch, L. (2011). Quasi-states? The unexpected rise of private food law. In B. M. J. van der Meulen (Ed.), Private food law: Governing food chains through contract law, self regulation, private standards, audits and certification schemes, Retrieved 19.03.12 from. http://www.wageningenacademic.com/_clientFiles/download/EIFL-06-e.pdf..

Doering, R. (2010). The food safety risk of imported food. Food Law, Retrieved 21.12.10 from. http://www.gowlings.com/KnowledgeCentre/PublicationPDFs/20101221_Food-Safety-Risk-of-Imported-Food_Ronald-Doering.pdf.

European Union. Eur-Lex. European Union Laws, 2020. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/ALL/?uri=CELEX:32002R0178> (Accessed, 12 February, 2022).

INFO Mea Treaties. Regulation (EC) No. 178/2002 of the European Parliament and of the Council laying down the general principles and requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority and laying down procedures in matters of food safety. 2020.

Karst, T. (2011). Third party audits find media scrutiny. The Packer, Retrieved 10.10.11 from. <http://www.thepacker.com/opinion/fresh-talk-blog/Third-party-auditsfind-media-scrutiny-132240843.html>.

Pronk, I. (2011). Is food safety auditing about safety or money? GFSI-light?. Retrieved 11.08.11 from. <http://barfblog.foodsafety.ksu.edu/blog/148109/11/05/04/food-safety-auditing-about-safety-or-money-gfsi-light>.

Partnerstvá



Centro Tecnológico
Nacional de la Conserva
y Alimentación



ISEKI-FOOD
ASSOCIATION

