

## INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Název materiálu	31. Souhrnné opakování - Nepravdivá tvrzení
Identifikátor	CZ.1.07/1.5.00/34.0597
Předmět	Obchodní provoz
Ročník	1.
Obor, Kód	Prodavač 64-51-H / 01
Anotace	Shrnutí a zopakování učiva celého tematického celku zábavnou formou přiměje žáka k zamyšlení nad jednotlivými úkoly.
Autor	Dagmar Jandová
Jazyk	čeština
Očekávaný výstup	Orientuje se v základních pojmech, pracuje samostatně a zvládá jednotlivá zadání úkolů.
Klíčová slova	10 zlatých hygienických pravidel.
Druh výukového zdroje	Nepravdivá tvrzení, úkoly k vypracování.
Typ interakce	kombinované
Cílová skupina	žák
Stupeň a typ vzdělávání	střední odborné
Věková skupina	15 - 18
Datum vytvoření	4. 1. 2013

### Úkol:

#### **Nepravdivá tvrzení**

V následujících větách **najděte** nepravdivá tvrzení:

1. Pracovník v potravinářské prodejně nemusí vlastnit zdravotní průkaz.
2. V případě průjmu, horečky nebo hnisavého onemocnění není nutné vyhledat lékaře.
3. Mít vždy upravené dlouhé a nalakované nehty.
4. Není potřeba mít u sebe stále čistý kapesník.
5. Ochrana vlasů při pultovém prodeji není nutná.
6. Úklid pracoviště se provádí i v průběhu pracovní doby.
7. Sanitace prodejny znamená generální úklid.

**Doplňte** věty se správným tvrzením.

1. ....
2. ....
3. ....
4. ....
5. ....
6. ....
7. ....

### Úkol:

**Odpovězte na následující otázky:**

Vysvětlete pojem **zdravotně nezávadná potravina**.

Jak skladujeme již uvařené potraviny?

Co preferujeme při nákupu potravin?

Před čím potraviny chráníme?

Je pro přípravu potravin důležité používání kvalitní pitné vody?

Může se uložit teplá potravina do chladničky?

### **Vypracování:**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

### **Deset zlatých pravidel Světové zdravotnické organizace**

Deset zlatých pravidel vypracovaných Světovou zdravotnickou organizací k zabezpečení zdravotní nezávadnosti potravin při přípravě stravy je sice určeno především pro přípravu stravy v domácnostech, ale mnohé z nich jsou nejméně důležitá i pro pracovníky činné v potravinářství.

1. Vybírejte při nákupu takové potraviny, které jsou po technologickém zpracování zdravotně nezávadné.
2. Dbejte na dokonalé provaření potravin.
3. Zkonzumujte stravu bezodkladně po uvaření. Čím déle čekají potraviny na konzumaci, tím je riziko vyšší.
4. Po uvaření uchovejte potraviny velmi uvážlivě. Velmi častou chybou, jež zavinila nespočet onemocnění z potravin, je uložení ještě teplých potravin ve větším množství do chladničky. V přeplněné chladničce nemohou potraviny rychle chladnout. Zůstane-li střed potraviny teplý (nad 10°C) dlouhou dobu, mikroorganismy se rychle pomnoží a jejich množství snadno dosáhne infekčních dávek.
5. Ohřívejte důkladně jednu uvařenou potraviny. Je to nejúčinnější ochrana před mikroorganismy, které se pomnožily během uschování potravin po uvaření.
6. Zabraňte styku mezi syrovými a již vařenými potravinami. Uvařené potraviny se mohou kontaminovat sebemenším dotykem se syrovými potravinami. Používání stejného nože nebo kuchyňského prkénka pro syrové i uvařené potraviny je nepřijatelné.
7. Umývejte si ruce před začátkem přípravy potravin i při jakémkoliv přerušení kuchyňské práce. Po přípravě syrových potravin, masa, ryb, drůbeže si umývejte vždy ruce dříve, než začnete jinou kuchyňskou práci.
8. Protože potraviny mohou být snadno kontaminovány, musíme zabránit přenosu mikrobů z povrchu kuchyňského zařízení na něm tím, že je budete udržovat v naprosté čistotě.
9. Chraňte potraviny před hmyzem, hlodavci a jinými zvířaty, která jsou častými nositeli choroboplodné mikroflóry způsobující střevní onemocnění. Uskladňování potravin v pečlivě uzavřených obalech je nejlepší ochranou.
10. Používání kvalitní pitné vody je důležité pro přípravu potravin. Pokud máte pochybnosti o její vhodnosti, svařte ji před přidáním do potravin.

**Úkol:**

Pozorně si **přečtěte** 10 zlatých pravidel a svými slovy **napište** zásady, které jste si zapamatovali:

.....

.....

.....

.....

.....