

## **7. Zásady hygieny v prodejnách při prodeji cukrářských a pekařských výrobků**

### **Zajištění hygieny v potravinářských prodejnách**

#### **A. Při prodeji**

- soustavně udržovat všechny prostory v **čistotě** a pravidelně provádět úklid
- **vyloučit** z prodeje zdravotně **závadné potraviny**
- potraviny mražené, které byly rozmrazeny, **nesmí být opětovně zmrazeny**
- při manipulaci s nebalenými potravinami musí prodávající zásadně používat **čisté a vhodné pracovní pomůcky** a nářadí
- pro prodej nebalených potravin musí být k dispozici **dostatek** hygienicky vhodného **obalového materiálu**
- pro prodej potravin **spojený s jejich konzumací na místě musí být vytvořeny, zajištěny a dodrženy všechny hygienické požadavky**. Musí být zabezpečeny samostatné skladovací prostory, vyhrazen samostatný prostor pro zpracování potravinových surovin. Manipulace s hotovými pokrmy se musí uskutečnit samostatně ve vyčleněném prodejním prostoru
- prostory určené ke konzumaci na místě musí být vybaveny nepoškozeným a funkčně plně vyhovujícím inventářem. Průběžně musí být zajištěna a prováděna jeho očista.

#### **B. Při skladování**

- **chránit** všechny skladované a prodávané **potraviny před znečištěním a pronikáním hmyzu, hlodavců a ptactva**
- **dodržovat zásady osobní hygieny** a používat při výkonu práce ochranné prostředky
- musí **mít u sebe zdravotní průkaz**
- **seznámit se hygienickými požadavky** pro přejímku, skladování, vystavování a prodej potravin a dodržovat je

#### **C. Při vystavování**

- při vystavování **nebalených potravin musí být zabezpečeny proti sahání a nedovolené manipulaci**
- **potraviny snadno podléhající zkáze musí být zásadně vystavovány v chladicím zařízení** maximálně do +5 stupňů celsia
- **oddělit potraviny, které jsou nesourodé**
- na potraviny ve výlohách **nesmí dopadat přímé sluneční záření**. Smí být vystavovány pouze potraviny **trvanlivé nebo vhodné atrapy**
- **výlohy musí být řádně utěsněné** proti pronikání prachu a **dobře odvětrány**
- vystavování a prodej před prodejnou se zásadně nepřipouští, s výjimkou syrové zeleny a ovoce, jaderovin ve skořápkách, které se však umísťují nejméně 70cm od země
- balené potraviny musí být vystavovány v neporušených obalech, vizuálně řádně adjustované, nesmí být povrchově znečištěny, musí být řádně uloženy v regálech

#### **D. Při úklidu je zapotřebí dbát na :**

- denní provádění důkladného čištění všech pracovních ploch, pracovních pomůcek a nářadí. Podle potřeby se provádí také jejich dezinfekce
- týdenní odmrazování a čištění chladicího a mrazicího zařízení. Podle potřeby se také provádí čištění a mytí nákupních vozíků – nejméně však jednou měsíčně
- nejméně jednou týdně se čistí stěny s omyvatelnou úpravou
- stanovit sanitární den nejméně jednou čtvrtletně

## **Ochrana zboží před hlodavci a jinými škůdci**

Nejúčinnějším opatřením proti škůdcům je nejen úzkostlivá **čistota na pracovištích**, ale též **odborné skladování zboží a obalů**.

**Hlodavci** - Povinností pracovníků je jakmile zjistí, že hlodavci vnikli do provozních místností, **ihned začít s jejich hubením**. V potravinářských prodejnách **nelze použít k tomuto účelu kočky a psy a není povoleno používat jedy**. **Potkani a myši se chytají do pastí**. Pasti se kladou před dveřmi a nebo do místnosti, kde byli zjištěny stopy po hlodavcích.

**Mouchy** jsou nebezpečné tím, že přenášejí choroby. Proti mouchám je nutná ochrana **prostřednictvím sítí v oknech a především čistotou**.

**Moli a švábi**, proti nim se chrání sklady důkladnou čistotou a častým větráním

**Desinfekce** - odstranění mikroorganismů.

**Desinsekce** - odstranění hmyzu.

**Deratizace** - odstranění hlodavců, smí provést pouze odborná firma.

## **Ochrana zboží před zcizením a zničením**

Je povinností každého zaměstnance předcházet škodám na majetku. Na hrozící škodu má zaměstnanec upozornit svého vedoucího.

Ochrana zboží před zcizením spočívá v důsledném zabezpečení prodejny proti vloupání a v dodržování pravidel provozu prodejny vyplývající z pracovního řádu prodejny.

Zaměstnanec je povinen zakročit – nemusí však tak učinit brání-li mu v tom důležitá okolnost

### **Ochrana zboží před zničením je zaměřena zejména na**

- dodržování hygienických a bezpečnostních předpisů
- správnou manipulaci se zbožím
- vhodné a bezpečné uložení zboží ve skladě
- vhodné a bezpečné vystavení zboží v prodejní místnosti
- dodržování preventivních opatření, např.: proti hlodavcům a hmyzu

### **Ochrana zboží před vloupáním a zcizením je zaměřena zejména na**

- především se chráníme tím, že máme dobře zabezpečenou prodejnu a to např. dobré zámky, kamery, alarmy,...
- různé trezory nebo místa, kde můžeme zboží uschovat
- ve večerních hodinách by měla být prodejna dobře zamknuta, popřípadě rolety, aby si zloděj nebo zboží před vloupáním prohlížet

## **Cukrářské výrobky**

- jejich základ tvoří korpusy, které jsou dohotoveny pomocí náplní a polev, ozdoby, ovoce
- mají vysokou energetickou hodnotu (tuky, sacharidy)
- mají převážně sladkou chuť a většinou krátkou trvanlivost

## **Korpusy**

- vznikají pečením nebo jinou úpravou těst a hmot

## **Druhy korpusů**

1. Linecké těsto – mouka, tuk, cukr (linecká kolečka)
2. Linecké těsto třené – větší množství tuku, zpracovává se stříkáním (linecké banánky)
3. Vaflové těsto – mouka, tuk, cukr, jádroviny (košíčky)
4. Listové těsto – především z 2 těst (vodové a tukové) kremrole, šátečky, řezy,...
5. Pálené těsto – ze spařené mouky, tuku a vajec bez cukru (věnečky, větrníky,...)
6. Jádrová hmota – jádroviny (ořechy, kokos,...), které se trou s cukrem a bílky
7. Šlehané hmoty – méně tuku a cukru s přísadami kakaa, čokolády,... (harlekýn,...)

## **Náplně**

- používají se k plnění nebo zdobení cukrářských výrobků

## **Druhy náplní**

1. Tukové – máslový krém, tuk (45% a více) a cukr
2. Lehké tukový (máslový) krém – tuk méně než 45% (nejméně 30%)
3. Šlehačková náplň – vyšlehaná smetana ke šlehání, cukr a další přísady
4. Bílkový krém – vyšlehání bílků a cukr
5. Ostatní krémy (náplně) – méně než 30% tuku (žloutkový krém, kaštanová nádivka,...)

## **Polevy a jejich druhy**

- Fondánová – tření cukru se škrobovým sirupem
- Bílková – tření bílků s cukrem
- Rosolová – svařením z ovocných protlaků, chladnutím tuhne
- Čokoládová – polevová čokoláda

## **Pekařské výrobky**

- je to potravinu každodenní potřeby, je to hlavní zdroj sacharidů a rostlinných bílkovin

## **Rozdělení**

- A, Chléb
- B, běžné pečivo
- C, jemné pečivo
- D, trvanlivé pečivo

## **A, Chléb**

- pekařský výrobek kypřený kvasem, popřípadě droždím
- hmotnost nejméně 400g (s výjimkou krájeného)
- tvar vky, bochníku nebo použití formy
- každodenní, nejběžnější potravinu

## **Výroba chleba**

Příprava kvasu – ke kvasu se přidává mouka a vlažná voda, směs se promíchá a nechá vykvasit, po několika opakování vzniká nový klas

Příprava těsta – do dobře vykvašeného nového kvasu se přidá mouka, voda a ostatní přísady  
Kynutí a formování těsta – těsto zraje v kynárně něco okolo 30 minut, tvaruje se a opět kyne  
Pečení chleba – nejprve na 270-280°C, po dosažení kůrky se dopéká při teplotě 200°C, postřik vodou se provádí za účelem hladkého a křupavého povrchu, karamelizací cukru chléb hnědne  
Chladnutí, balení a expedice – po upečení necháváme chladnout, při manipulaci by došlo ke sražení u spodní kůrky, poté se balí nebo nebalí a expeduje v přepravech (dodržení hygieny)

### **Druhy chleba**

Pšeničný – 90% mlýnských výrobků z pšenice (toustový, krájený, tmavý)

Žitný – 90% mlýnských výrobků ze žita (chléb samožitný)

Žitno-pšeničný – 50% mlýnských výrobků ze žita a 10% z pšenice

Pšenično-žitný – 50% mlýnských výrobků z pšenice a 10% ze žita (Šumava)

Celozrnný – nejméně 80% celozrnných mouk

Vícezrnný – mlýnské výrobky z jiných obilovin než ze žita a pšenice, více než 5% (sluneč.)

Speciální – kromě pšenice a žita obsahuje další složku (brambory, obiloviny,...)bramborový

### **Požadavky na jakosti chleba**

- vzhled a tvar chleba, kůrka, povrch, střídku, chuť a vůně
- chléb má být pravidelně formovaný, klenutý
- kůrka a povrch čistá a celistvá, na povrchu není střídka
- chuť a vůně
- střídka (dobře propečený, pórovitá, pružná, stejnorodá)

## **B, Běžné pečivo**

- je to pekařský výrobek, vyrobený z pšeničné nebo žitné mouky, přísad a přidaných látek, které obsahují méně než 8,2% tuku a méně než 5% cukru
- podle použité mouky se dělí obdobně jako chleba

### **Rozdělení běžného pečiva**

1. vodové – bez přidání tuku (veky, bulky, dalaňky)
2. mléčné – 3% tuku a mléka (rohlíky, housky, žemle, vky, hvězdičky)
3. tukové – tuk a voda na zadělání (housky, žemle, vky)
4. speciální – sojová rohlík, Kornspitz

### **Význam tmavého chleba a pečiva**

- tmavé druhy organismu navíc dodávají vitamíny skupiny B (B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, a PP) minerální látky (P, Fe)
- vyšší obsah vlákniny, které zvláště v hrubé formě má příznivý vliv na funkci trávicí soustavy
- obalové vrstvy obilného zrna zvyšují biologickou hodnotu

## **C, Jemné pečivo**

- jsou pekařské výrobky získané tepelnou úpravou těst nebo hmot s přidavkem nejméně 8,2% tuku nebo nejméně 5% cukru
- plní se před pečením nebo po upečení různými náplněmi (marmeláda, povidla, tvaroh)  
případně se povrchově upravují sypáním, glazurou, polevou,...

### **Rozdělení jemného pečiva**

1. Výrobky z kynutého těsta – tukové, máslové (vánočky, koláče, záviny, hřebeny,...)
2. Výrobky z křehkého těsta – používá se uhličitán sodný (řezy, košíčky, kolečka,...)
3. Výrobky z listového těsta – spojení 2 těst a to tukové a vodové, lístkové (šátečky)

## **D, Trvanlivé pečivo**

- mají omezený obsah vody, do 10% s výjimkou perníků, preclíků a trvanlivých tyčinek tyto mají 16%

### Rozdělení trvanlivého pečiva

- perníky
- oplatky
- sušenky
- výrobky ze šlehaných hmot
- suchary
- preclíky
- trvanlivé tyčinky
- knäckebröt - severské pečivo, vysoká biologická hodnota
- crackerové pečivo
- macesy - židovské rituální pečivo, nekvašené placky
- piškoty
- pufované výrobky - popcorn, burizony, arizony, chlebičky
- extrudované výrobky - křupky, křehké chlebičky