



# ZAWÓD: KUCCHARZ, POMOC KUCHENNA

Z tego materiału dowiedzie się Państwo, jakie badania należy wykonać przed podjęciem pracy w gastronomii (czyli też na stanowisku pomocy kuchennej), gdzie można je wykonać oraz jak wygląda sama procedura.

Poćwiczycie także korzystanie z map Google i planowanie tras przejazdu.



Jednym z najważniejszych aspektów związanych z pracą w lokalu gastronomicznym jest higiena. Nie chodzi wyłącznie o stałą dbałość o czystość, która również jest niezwykle istotna, lecz przede wszystkim o zdrowie zatrudnianych pracowników. Każdy z nich musi przejść odpowiednie badania, które potwierdzą, że nie ma przeciwwskazań, by miał kontakt z żywnością podawaną gościom.

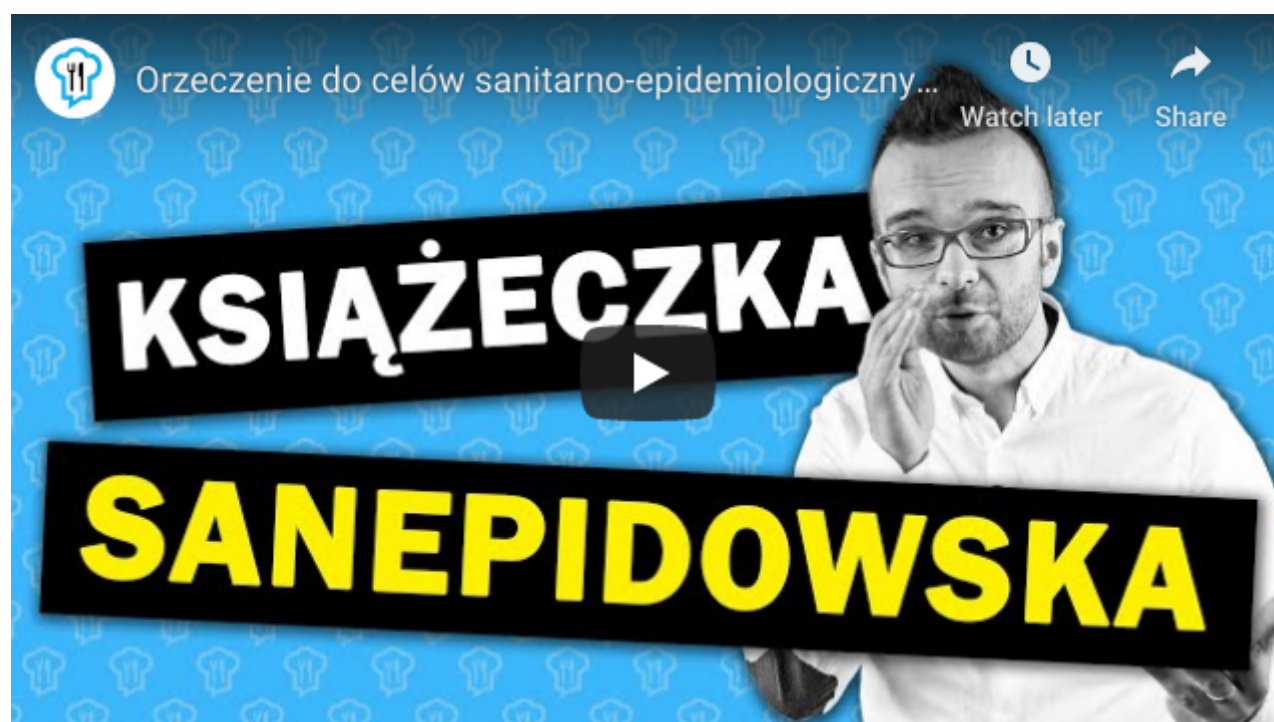
Z tego materiału dowiesz się:

1. Jakim badaniom musi poddać się pracownik branży gastronomicznej?
2. Gdzie przeprowadza się badania i jaki jest ich koszt?

Jakie pozwolenia należy uzyskać i kto je wydaje?

Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia w jasny sposób nakłada na właścicieli lokali gastronomicznych obowiązek uzyskania dla wszystkich zatrudnionych orzeczenia lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania pracy w kontakcie z żywnością, a z taką mamy przecież do czynienia w restauracji. Obowiązek uzyskania pozwoleń spoczywa na pracodawcy, a więc to on zobowiązany jest do opłacenia całości badań. Procedura uzyskania orzeczenia składa się z dwóch etapów.

<https://www.youtube.com/watch?v=tGg-1jtTN5w>



## Krok 1: Sanepid

Najpierw należy udać się do jednej ze stacji Sanepidu, czyli Państwowej Inspekcji Sanitarnej, w celu wykonania badań na nosicielstwo bakterii Salmonelli. Polega ono na analizie kału. Co ważne, Sanepid jest jedyną instytucją uprawnioną do wykonania takiego badania.

Nosicielami bakterii Salmonelli mogą być wszyscy – również osoby tego nieświadome, które przeszły zakażenie nią bezobjawowo. Potencjalnie są więc w stanie zarazić innych, np. gdy po wizycie w toalecie nie umyją dokładnie rąk, a następnie będą dotykać np. klamek, poręczy w autobusie czy nawet banknotów i monet.

Do badań należy pobrać próbki kału z trzech kolejnych dni za pomocą kompletu próbek z podłożem transportowym, które otrzymać można w Sanepidzie. Procedura pobierania (za Wojewódzką Stacją Sanitarno-Epidemiologiczną) jest następująca:

1. wyjąć z jednego opakowania próbkę z wymazówką,
2. trzymając wymazówkę za korek, pobrać końcem z watą odrobinę kału,
3. włożyć wymazówkę do próbki,
4. upewnić się, że korek wymazówki szczelnie zamyka próbkę,
5. próbkę podpisać: imieniem i nazwiskiem, datą i godziną pobrania próbki,
6. każdego z trzech kolejnych dni powtórzyć czynności opisane od 1-5,

Próbki należy przechowywać w chłodnym miejscu.

Próbki trzeba dostarczyć najpóźniej w ciągu 72 godzin od pobrania pierwszej z nich. Wyniki badania odbiera się po siedmiu dniach.

## Krok 2: Lekarz medycyny pracy

Na tym rola Sanepidu się kończy, bowiem nie wydaje on orzeczeń – po te należy udać się z wynikami do lekarza medycyny pracy. Kiedyś dokonywał on wpisu do tzw. książeczki sanepidowskiej. Od kilku lat takiego obowiązku już nie ma, a jedynym wymaganym i koniecznym dokumentem jest orzeczenie do celów sanitarno-epidemiologicznych. Mimo to niektórzy lekarze upierają się przy jednoczesnym dokonywaniu wpisu do książeczki – te można nadal nabyć i często, mimo zmiany przepisów, one funkcjonują. Pamiętajmy jednak, że nawet w takim przypadku wydanie orzeczenia jest według prawa absolutnie niezbędne.

Nie ma z góry określonych wytycznych co do daty jego ważności – zależy ona od lekarza. Jeden wyda orzeczenie bezterminowe, inny nakaże powtórzenie badania za rok.

Co ciekawe, Inspekcja Sanitarna często zadawała się sprawdzeniem samej książeczki. Dlatego też właściciele lokali często jako wymóg wobec kandydatów do pracy określają „ważną książeczkę sanepidowską” (jej właścicielem jest pracownik, podczas gdy orzeczenie lekarskie jest własnością pracodawcy!). Wtedy w praktyce nie muszą wysyłać pracownika na badania, co oznacza oszczędności – tym większe, im większa jest rotacja zatrudnionych w naszej restauracji.

## Zadania

Znajdź adresy wszystkich Stacji Sanitarno - Epidemiologicznych w Warszawie.

- 1.....
- 2.....
- 3.....

Zaplanuj trasę przejazdu z domu do najbliższej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej.

- przystanek początkowy.....
- przystanek końcowy .....
- numer linii .....
- przesiadki .....
- czas przejazdu .....

Znajdź i wypisz 3 lekarzy medycyny pracy w okolicy Twojego zamieszkania:

1. Nazwa placówki.....  
Adres.....  
Telefon.....  
Godziny przyjmowania.....

2. Nazwa placówki.....  
Adres.....  
Telefon.....  
Godziny przyjmowania.....

3. Nazwa placówki.....  
Adres.....  
Telefon.....  
Godziny przyjmowania.....

## POMOC KUCHENNA

### Poziomo:

2. opis przygotowania potrawy
4. sprzęt do zmywania naczyń
5. rodzaj głębokiego talerza nieco mniejszego niż miska
7. podstawowe narzędzie pracy każdego kucharza
8. popularny program telewizyjny, w którym jednym z jurorów jest Magda Gessler  
bardzo gorącą wodą
10. urządzenie podobne do zmywarki, które dezynfekuje naczynia  
bardzo gorącą wodą
13. bardzo trudno jest go zmyć np. z talerza, szczególnie zimną  
wodą
14. przyrząd służący do obierania warzyw i owoców
15. zajmuje się przygotowaniem deserów
17. daszek z wyciągiem, urządzenie elektryczne służące do  
odprowadzania oparów kuchennych
18. potrawa w formie płynnej
19. przygotowanie posiłku na patelni
20. inaczej czyszczenie talerzy, szklanek, garnków itp.

### Pionowo:

1. pozbawianie skórki warzyw i owoców
3. skrót od "bezpieczeństwo i higiena pracy"
6. najważniejszy wśród kucharzy, kieruje kuchnią
9. ubranie ochronne stosowane przy pracy w kuchni
11. miejsce, gdzie się gotuje
12. osoby pracujące na kuchni muszą mieć go na głowie
16. dzielenie (np. warzyw) na mniejsze części

