**Vzdelávacie úlohy z predmetu Zariadenie závodov - učebného odboru – obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál na 29.týždeň – 15.3.2021-19.3.2021**

**Názov témy:**

**Hygiena a bezpečnosť pri práci so sporákmi.**

***Z uvedenej témy si napíš poznámky do zošita a vypracuj odpovede na nasledujúce otázky.***

1. **Aké najčastejšie úrazy sa vyskytujú pri príprave horúcich jedál?**
2. **Aké najdôležitejšie zásady treba dodržiavať pri prevencii pred úrazmi?**

**Hygiena a bezpečnosť pri práci so sporákmi**

 **Prevencia pred úrazmi**  môže významne znížiť úrazovosť. Zamestnávatelia ako aj zamestnanci sú zodpovední za bezpečnosť a ochranu zdravia na pracovisku.

 **Popáleniny a obareniny**  sa často vyskytujú pri príprave horúcich jedál.

**Z tohto dôvodu treba dodržiavať tieto najdôležitejšie zásady:**

* **zabezpečiť zamestnancom školenie ako manipulovať s horúcimi predmetmi,**
* **všetky inštalácie, opravy a úpravy môže vykonávať len odborník,**
* **nechávať panvice a hrnce cielene ďalej od okraja sporáka,**
* **zdvíhať horúce predmety so suchou tkaninou,**
* **dbať na pravidelné prehliadky a nastavenie všetkých elektrických a plynových zariadení na tepelnú úpravu pokrmov.**

Dodržiavaním bezpečnostných zásad sa vyhneme úrazom.

 Pre prípad, že sa vyskytne značné množstvo plynu v ovzduší, mala by byť zabezpečená vhodná ventilácia na osvieženie ovzdušia. V závislosti na koncentrácii plynu a dobe vystavenia môže nám zapríčiniť bolesti hlavy, potenie, zrýchlené dýchanie, zrýchlený tep, lapanie po dychu, závrat, depresiu a trasenie. Pri vysokej koncentrácii to môže viesť k odsunu kyslíka a následne k jeho nedostatku. To môže zapríčiniť znížený úsudok, mdloby a dokonca smrť. K uduseniu môže dôjsť rýchlo bez dostatočného času na evakuáciu.



Pozor nebezpečenstvo výbuchu plynu