

Pārtikas Produktu Drošība Kambīzē



PĀRTIKAS PRODUKTU APSTRĀDES PERSONĀLS

- Valkā tīru darba apģērbu.
- Kambīzē nedrīkst ēst vai smēķēt.
- Brūces un pušumus pārsež ar spilgtas krāsas plāksteriem.
- Caurejas un/vai vemšanas gadījumā nedrīkst strādāt kambīzē 48 stundas līdz brīdim, kad simptomi ir pazuduši.
- Rokas mazgā ar ziepēm un karstu ūdeni; pirms ēdiena pagatavošanas, un bieži ēdiena gatavošanas laikā, jo īpaši, apstrādājot jēlus pārtikas produktus, un pēc tualetes.

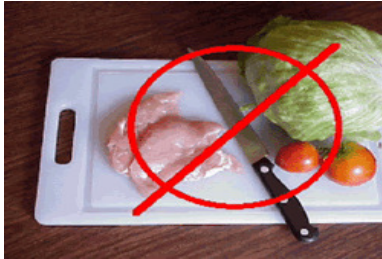
TĪRĪŠANA

- Pirms darba uzsākšanas un pēc jēlu pārtikas produktu apstrādes, darba virsmas un izlietnes tīra ar karstu, ziepjainu ūdeni, un pēc tam dezinficē (izmanto dezinfekcijas līdzekli vai anti-bakteriālo aerosolu). Lietojot mazgāšanas lupatiņas, pārliecinieties, ka visas ir tīras vai vienreizējās lietošanas, piemēram, kā papīra dvieļi.
- Regulāri pārbaudiet kambīzi un pārtikas produktu uzglabāšanas vietas, vai tajās nav kukaiņu un kaitēkļu.



PĀRTIKAS PRODUKTU ŠĶĒRSPIESĀRŅOŠANA

- Virtuves piederumus, piemēram, nažus, jēlas gaļas apstrādes un sakņu dārzeņu smalcināmos dēļus, lietojiet atsevišķi no tiem virtuves piederumiem, kurus lietojat gatavajai pārtikai un pagatavotajam ēdienam. Pēc lietošanas kārtīgi notīriet un dezinficējiet.
- Lai novērstu saskarsmi starp neapstrādātiem/jēliem un gataviem pārtikas produktiem, uzglabājiet tos nasegtus.
- Jēla gaļa, mājputnu gaļa un jūras izcelsmes produkti jāuzglabā ledusskapī zem visiem gatavajiem pārtikas produktiem un pagatavotajiem ēdieniem.
- Visi tīrīšanas līdzekļi jāuzglabā atsevišķi no pārtikas produktiem.



ĒDIENA GATAVOŠANA

- Gatavojiet visus ēdienus kārtīgi, jo īpaši, gaļu, mājputnu gaļu, olas un jūras izcelsmes produktus.
- Zupas un sautējumus uzvāriet un regulāri apmaisiet.
- Pārliecinieties, ka no gataviem/ām gaļas gurnu gabaliem/locītavām tek dzidra (nevis iesārta) sula.
- Pārbaudiet, vai burgeru un cāļa gaļas vidus nav iesārts. Ja pirms pasniegšanas ēdiens tiek uzglabāts karsts, tā temperatūrai ir jābūt virs 63°C.
- Uzsildītam ēdienam jābūt viscaur kūpoši karstam.



ATDZESĒŠANA

- Ledusskapjos temperatūrai jābūt 5°C vai zemāk un saldētavās temperatūrai jābūt -18°C vai zemāk.
- Atdziestējiet pagatavoto ēdienu, cik ātri iespējams, iekļaujoties 90 minūtēs, un tad lieciet ledusskapī vai, ja nepieciešams, saldētavā.
- Atsaldēšana-pārtikas produktus, pirms tos pagatavo, pilnībā atsaldē vai nu ledusskapī vai dzesētavā/vēsā telpā.
- Pārbaudiet un reģistrējiet ledusskapju un saldētavu temperatūru katru dienu.



KĀPĒC?

Lai novērstu pārtikas produktu piesārņošanu.

KĀPĒC?

Baktērijas atrodas augsnē, ūdenī, dzīvniekos un cilvēkos. Tās var pārnest uz ēdienu no pārtikas, rokām, apģērba, darba piederumiem, īpaši, produktu smalcināšanas dēļiem.

KĀPĒC?

Ēdiena gatavošanas laikā baktērijas, kas atrodas jēlajā gaļā, mājputnu gaļā un olās, no darba galdu virsmām, virtuves aprīkojuma, rokām un mazgāšanas lupatiņām, var tikt pārnēsātas uz citiem pārtikas produktiem.

KĀPĒC?

Pareizi pagatavojot ēdienu, vairums mikroorganismu iet bojā. Pamattemperatūrai vajadzētu sasniegt 75°C. Ideālā variantā, būtu jālieto termometrs.

KĀPĒC?

Karstu ēdienu ātri atdzesē, novēršot baktēriju augšanu, kas ievērojami palēninās 5°C vai zemāk. Pagatavota un ātrbojīga ēdiena atstāšana ārpus aptverošās temperatūras, palielina baktērijas augšanas riskus.