

USPH i sprovođenje HACCP-a



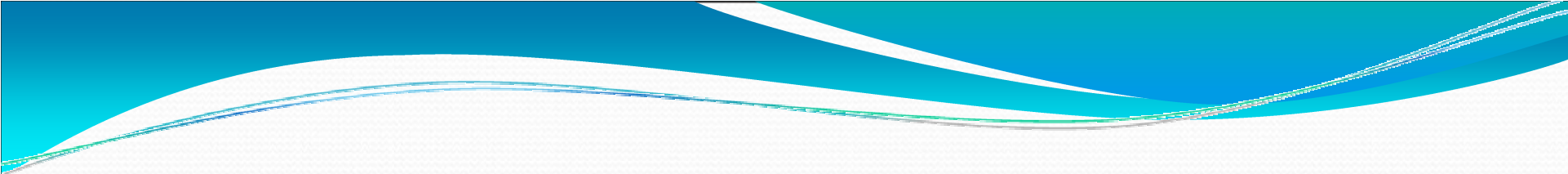


Dobra proizvođačka i higijenska praksa

Autor : Davor Sajko

Kontakt : 063/525-062

E-mail : davorpalic@yahoo.com

- 
- USPH- United States of Public Health/Institucija koja sprovodi inspekciju, prema svojim pravilima koja su veoma bliska HACCP principima.

Vrše inspekcije brodova, restorana ili bilo kojih preduzeća koja se bave uslugom gostiju

- Kontroliše se, da li se pridržavaju pravila HACCP-a, koji je osnovan pre 30 godina radi kontrole namirnica, kojima su snabdevali astronaute
- Inspekcije traju više dana uz posmatranje procesa rada

- Vrše hazardnu analizu koja može biti :

- Biološka (bakterije)
- Hemijska (toxin,hemikalije za čišćenje...)
- Fizička (delovi stakla,metalni opiljci)

- Ispituju kritične tačke ili putanju namirnica snabdevača do gosta :

- Snabdevanje:

Mesto gde nabavljamo namirnice mora biti odobreno od državnih institucija-registrovano. Namirnice moraju biti etiketirane, nekvarljive, pakovane i slobodne za ljudsku konzumaciju. Sve namirnice moraju biti prekontrolisane od strane kupca, jer od momenta primopredaje kupac je odgovoran za iste. Smrznuta namirnica mora biti "smrznuta", proverava se temperatura koja mora biti $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$, proveriti dno ambalže, da nema lokvi, što je siguran znak da se odleđuje.

Kod suvih namirnica temperatura treba da iznosi $4-5\text{ }^{\circ}\text{C}$,moramo proveriti da su pakovanja neoštećena, jer prilikom tumbanja, udubljivanja, mogu se stvoriti otvori kroz koje mogu da uđu štetočine. I obavezna je kontrola roka trajanja proizvoda.



- Skladištenje i pakovanje

Mesta skladištenja moraju biti provetrena, bez vlage, štetočina i insekata. Većina proizvoda, kao šećer i brašno, mogu se prebaciti u čvrstu ambalažu sa poklopcem, radi sprečavanja kontaminacije i ambalaža se mora čistiti posle upotrebe. Proizvodi moraju biti na policama ili platformama -15cm, iznad poda, da bi se lakše čistili.

Obavezna rotacija namirnica: pravilo je: što prvo uđe prvo izađe; zamrznute namirnice se čuvaju na $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$., a ostale na $4-5\text{ }^{\circ}\text{C}$.



Sredstva za sanitaciju, čišćenje, razne hemikalije i otrovi, moraju se posebno skladištiti, da ne bi došlo do kontaminacije. Ove materije ne smeju biti u blizini namirnica, spremljene i pakovane hrane, ni površina gde se vrši obrada .





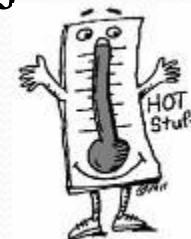


- Priprema i kuvanje:

Uvek koristimo čistu, sanitiranu opremu, uz obaveznu ličnu higijenu osoblja: pranje ruku za pripremu jela koja će se koristiti samo taj dan. Sve smrznute namirnice držimo u zamrzivaču do poslednjeg momenta. Vruća jela moraju biti servirana vruća (nema mlako, podgrejano ...) oko 60-61 °C.

- Serviranje:

Osoblje koje servira hranu mora imati visok stepen lične higijene: moraju biti upoznati sa pravilnom tehnikom pranja ruku (pre posla, korištenja toaleta, dodirivanja kose, nosa, kože i između priprema jela), uniforme moraju biti čiste, muškarci obrijani, ženama kosa podvezana ili da imaju punđe.



Temperaturna kontrola:

- Glavno pravilo je: topla jela moraju biti topla a hladna hladna, opasna zona je između 7 i 60°C jer u ovom intervalu se broj bakterija duplira svakih 20 minuta.
- Višak jela koja se stavljaju u frižider treba isporcionisati da bi se brže rashladila, čvrsto zatvoriti. Podgrevati samo jednom (74°C).
- Sirovo meso i živina, termički se obrađuje u intervalu 71-100°C.
- Govedina, teletina, junetina , svinjetina na 74°C
- Steak i pečenja 63°C medium rare, 71°C medium, well done na 76°C
- Svukontrolu vršiti termometrima, obavezna kalibracija i kontrola termometara (frižiderima, zamrzivačima.)

Vremenska kontrola:

- Hrana se posle 4 h baca, nema nikakve prerade ponovnog korišćenja (buffet).
- Sva hrana koja se ostavlja na čuvanje mora biti označena, kada je ostavljena i dokle joj je rok upotrebe.



Lična higijena:

Svi koji dolaze u dodir sa namirnicama, gotovim proizvodima , moraju imati visok stepen lične higijene.

Pranje ruku – obavezno je od 20-30 sec, vrućom vodom i sapunom, peru se vidljivi delovi ruke do lakta, obratiti pažnju na nokte i prostor među prstima. Sušiti ruke pomoću sušilice ili papirnatih ubrusa.

Nokti moraju biti podrezani, uredni, čisti, prljavštine i bakterije se kriju ispod dugih noktiju.

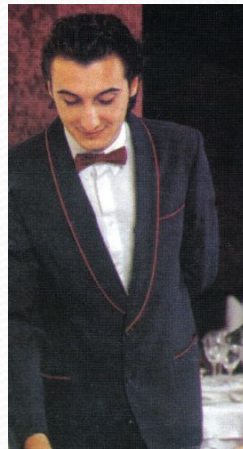
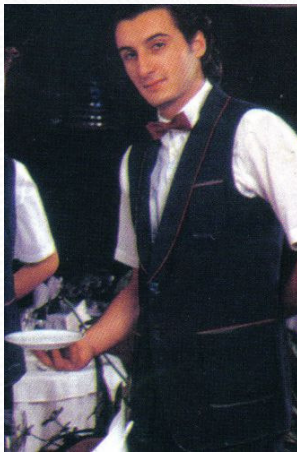
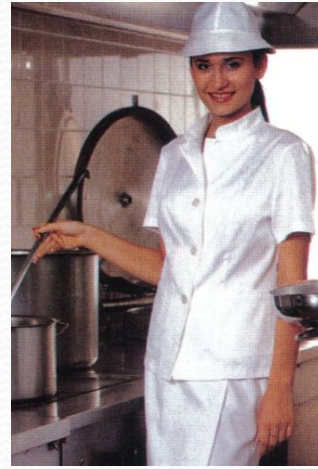
Ruke se peru posle korišćenja toaleta, pušenja, dodirivanja raznih površina, objekata koji nisu povezani sa hranom (novac, kutije...) ,držati ruke dalje od kose, kože, usta i nosa, pošto ova mesta mogu biti izvor zaraze.

Koristimo kašike, viljuške i ostalo posuđe kada baratamo sa hranom, preporučljive su gumene rukavice.

Higijenske rukavice za jednokratnu upotrebu, koriste se kad se polira escajg, kada se rukuje hranom, obavezno ih menjati , kad se jednom skinu bacaju se.

Vlasnici restorana moraju obezbediti sva ova sredstva.

Primeri uniformi :



- Radnici ne smeju biti bolesni, niti imati bilo koje bolesti koje se šire putem dodira, vazduha, bilo kakve rane, moraju biti pregledani od strane doktora, redovna sanitarna kontrola.
- Pušenje je strogo zabranjeno u skladištu, kuhinji, bilo kom mestu gde je izložena hrana (upaljači).
- Uniforme treba da budu čiste, uredne, cipele sa zatvorenim nosom, čarape obavezne, menjati uniformu tokom rada ukoliko se zaprlja ili dođe do preteranog znoja.
- Radnici moraju koristiti dezodoranse, blage parfeme.
- Obavezno nasmejani, vedri , komunikativni i spremni da saslušaju svaki zahtev gostiju.





Omelette
Condiments -
Ham, Onions,
Tomatoes, Cheese,
Mushrooms and
Peppers

- Održavanje objekta čistim i dezinfikovanim, napraviće prijatnu atmosferu za rad i gosti će vam se češće vraćati, rutina i dobra navika čišćenja sprečava razne infekcije.
- Podovi , zidovi, prozori , tavanica, vrata , osvetljenja: moraju biti održavana i očišćena.
- Ventilatori, klima uređaji, filteri moraju biti održavani, bez prašine.
- Kante za otpadke moraju biti redovno pražnjene, radi lakše kontrole (štetočina , miris)
- Friteze, peći, rerne, mikrorerne, mixeri, moraju se čistiti svaki dan.





- Kontrola štetočina

- Vlasnici objekata moraju barem jednom mesečno izvršiti kontrolu svojih objekata. Štetočine, bubašvabe, mravi, muve, ne smeju biti prisutni u objektu pošto su mogući izvor zaraza i raznih bolesti.
- Da bi smanjili mogućnost njihove pojave obavezno zakrpati rupe u zidovima, podu, uraditi dobru izolacija oko prozora, odmah moramo počistiti prosuta jela, smeće se mora odmah ukloniti. Najbolji su kontejneri koji se lako ispiraju, imaju poklopce koji sprečavaju ulazak muva, treba ih prati sa vodom i deterdžentom, posle se koriste insekticidi unutar i okolo kontejnera. Mesta oko žica-kablova, razni odvodi, cevi, moraju biti izolovani.

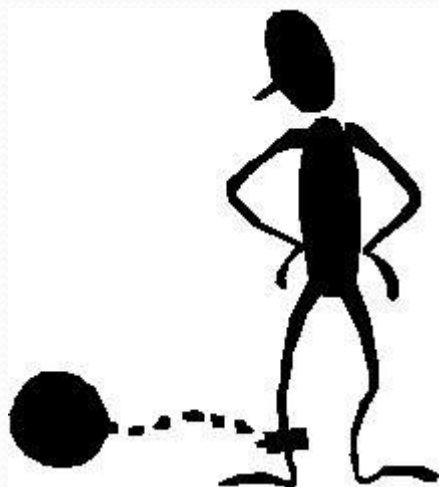
Bolesti

- POSTOJI više od 250 vrsta bolesti i zaraza koje mogu biti uzrokovane od bakterija, virusa, parazita- botulizam, staphylococce, salmonela, hepatitis A, E. Coli , campylobacterije
- Campylobacterium- krvav proliv, bolovi u stomaku, temperatura, malaksalost-prevenција je pranje ruku, svih površina pre i posle obrade mesa kao i pridržavanje propisanih temperatura kuvanja.
- Botulizam- dvostruki vid, bol u mišićima, suva usta-prevenција je da se ne koriste oštećene konzerve, limenke, ulja sa belim lukom i začinima staviti u frižider.
- Hepatitis A – umor, bolovi u stomaku, gubitak apetita, groznica, proliv-prevenција je obavezno pranje ruku posle toaleta, kuvanje na 90°C jer se ubija virus, opasan je jer ga mogu preneti ljudi koji ni ne znaju da su zaraženi.



- Staphylococce-slabost,povraćanje,umor-prevencija obavezna, nema leka za otrovanje od staphylococca, doktor će vam prepisati lekove koji će vam smanjiti simptome, preporučuje se konzumiranje puno tečnosti.
- Sprečavanje se vrši tako, što vruću hranu održavate vrućom (iznad 60 °C) a hladnu hladnom (5°C).
- Podgrejavajte hranu samo jednom, ne čuvajte hranu duže od 4 sata, pranje ruku pri svakoj obradi hrane je obavezno.
- E.Coli - umor, povraćanje, krvava stolica- prevencija je u termalnoj obradi govedine(75 °C), detaljnom pranju voća i povrća , pranju ruku pre obrade mesa.
- Salmonela – glavobolja, proliv, teperatura - prevencija je termička obrada svinjetine, piletine, jaja i proizvoda od njih, dezinfekcija površina na kojima se obrađuju, pranje ruku, nema zamrzavanja odmrznutih namirnica.

- Upoznavanje i prepoznavanje simptoma je preporučljivo, jer vlasnici restorana na ovaj način mogu sprečiti bolesne radnike da rade sa hranom, mogu sprečiti tužbe i na taj način sprečiti gubitak ugleda objekta i novca.
- Primer : “Chilis” 2003 godine – salmonela-13 obolelih- restoran zatvoren, novčana kazna i odšteta za obolele goste.



Bezbednost na poslu:

- Obuka i trening radnika- prva pomoć, šta raditi u slučaju požara, da li su upoznati sa Heimlich manevrom
- Imati na zidu postavljen papir sa svim značajnim telefonskim brojevima (hitna pomoć, vatrogasci, policija).
- Aparat za gašenje požara i pribor za prvu pomoć mora biti na vidnom i pristupačnom mestu.
- Prevencija padova - podovi suvi, sva mesta dobro osvetljena, bez prepreka, ako se nešto prospe, obrisati i označiti mesto, da se neko ne bi okliznuo.
- Povrede od noževa se mogu lako izbeći ako se drže na predviđenim mestima, ne sečemo prema sebi niti prema nekome, prilikom pranja noževe prati odvojeno.



• Opasnosti od trovanja- sve hemikalije držati odvojeno od namirnica u posebnim i vidno označenim bocama, kutijama...

• Opasnosti od požara- aparat za gašenje požara mora biti redovno servisiran, svi aparati uredno održavani, ispravni. Svi zaposleni treba da su upoznati sa metodom gašenja požara :

- pena- vatra sa čvrstim materijalom
- prah - vatra tečnim materijalom
- CO2- električna instalacija

Odeća u kuhinji: svi nose duge rukave, pantalone bez kaiša (u slučaju polivanja vrućim uljem radi bržeg skidanja), cipele sa tvrdom kožom na licu cipela, da ih ne probije neki oštar predmet; kape , kecelje.

Radnici moraju komunicirati među sobom.



Hvala na pažnji !!!!!

Pitanja????!!!!!!











