4 DESCRIEREA GENERALĂ A „BUNEI PRACTICI ȘI IGIENE ÎN ALIMENTAȚIA PUBLICĂ"

Prevederi generale

CONDIȚIILE GENERALE DE FUNCȚIONARE A UNITĂȚII DIN ALIMENTAȚIA PUBLICĂ

Unitatea de alimentație publică și magazinele vor putea fi construite acolo unde:

Alimentele preparate și/sau manipulate nu vor putea fi contaminate, puse în pericol de către factorii exteriori, iar pentru efectuarea activității este disponibilă alimentarea cu apă și energie.Deșeurile și apele reziduale vor fi manipulate și depozitate având în vedere cerințele pentru sănătatea publică, sănătatea animalelor, precum și protecția mediului.

Se vor asigura următoarele condiții ale clădirii: clădirea trebuie să fie rezistentă împotriva umidității, asigurarea temperaturii necesare depozitării, manipulării produselor, să asigure cantitatea necesară de lumină naturală sau artificială, să dispună de suficiente spații pentru efectuarea depozitării, pregătirii, manipulării și altor deziderate în funcție de necesități.

Mărimea și aranjarea spațiilor trebuie să aibe în vedere activitățile care vor fi efectuate. Relația dintre diferitele spații vor preveni și în acelaș timp asigura împărțirea operațiilor curate de cele necurate. Intrările unităților nu pot fi cu deschidere la locuințe.

Pentru personal se vor pune la dispoziție un număr suficient de spații sociale, WC-uri, vestiare etc.

Pentru evitarea pătrunderii animalelor, rozătoarelor și insectelor în incinta unității, se vor folosi uși cu închidere fermă, curate și ușor de curățat, de asemenea se va asigura în vederea asigurării unei aerisiri naturale, amplasarea pe geamuri a plaselor contra insectelor.

Pardoseala trebuie să fie întreagă, intactă, ușor de curățat și dezinfectat, precum și rezistentă la soluțiile de dezinfectare – curățire.

În cazul suprafețelor umede, destinate unor operațiuni tehnologice cu acumulare de deșeuri, locul unor operații umede, se va asigura o scurgere corespunzătoare a apei, iar gurile de canalizare vor fi prevăzute cu ochiuri de scurgere sau grătare.

Spațiile de refrigerare vor avea o pardoseala de aceași manieră, însă nu se admite instalarea ochiurilor de canalizare în incinta spațiului frigorific, acestea vor fi amplasate în apropierea intrării exterioare. Pentru absorbția condensului, în instalațiile frigorifice se folosesc garnituri de absorbție, care dacă este posibil vor conduce condensul, scurgerile spre rețeaua de colectare într-un sistem închis.

Vor fi acoperite cu vopsea spălabilă, impermeabilă pentru apă, dezinfectabilă, netedă și fără fisuri în toate situațiile următoare: suprafețele din lemn când se manipulează în medii umede, încăperile de pregătire, de fierbere, de spălare, în alte încăperi cu vehicolare de apă, în depozitul de deșeuri. Înălțimea pentru care vor fi aplicate acestea va fi în funcție de cerințe și de gradul de contaminare, dar cel puțin până la 2 metri.

Suprafețele care se pot spăla, colțurile celor din lemn, în cazul în care este posibil se vor confecționa rotunjit.

La locul de efectuare a muncii, în apropierea ei, unde se practică pregătirea, prepararea, dozarea, divizarea, ambalarea, furnizarea alimentelor, se vor asiguara posibilități de spălare a mâinilor la o distanță de cel mult 3 metri.

În cazul aparatelor, utilajelor și ustensilelor care intră în contact direct cu alimentele, acestea trebuie să fie autorizate din punct de vedere al siguranței alimentației și sănătății. Această prevedere va fi aplicată și în cazul achiziționării aparatelor noi. Autorizarea acestora aparține de organelor competente.(Control Sanitar-Veterinar, (CSV)

Mesele folosite în unitățile alimentare vor fi confecționate din material inoxidabil, compact, de culoare deschisă, rezistent operațiilor de curățire și dezinfectare, putând fi îmbrăcate cu table protectoare.

Pentru protejarea integrității alimentelor se va acorda atenție protejării surselor de lumină, în vedera evitării intrării cioburilor în alimente, în caz de spargerea acestora.

În spațiile tehnologice, pe rutele de circulație a alimentelor se va asigura protecția alimentelor de eventualele cioburi de sticlă, în cazul spargerii acestora. Protejarea alimentelor în acest caz se poate face prin intermediul unei folii protectoare.

Tablele de tăiere vor fi confecționate din lemn tare, respectiv din materiale plastice, fiind compacte, integre, cu suprafețe drepte etc.

Tablele de tăiere, obiectele de lucru, vasele folosite, vor fi marcate în mod vizibil, inconfundabil. Sunt interzise vopsirea, prevenirea materialelor din lemn cu diverse vopsele, substanțe de protecție.

Este acceptat folosirea obiectelor din lemn, aluminiu, însă la alegerea lor este recomandat ca acestea să fie dintr-un material ce corespunde dezideratelor, sau să fie inoxidabile.

Toate suprafețele care intră în contact direct cu preparatele din carne, carcase de carne cum ar fi carligele de suspendare, alte cârlige de manipulare, vor fi confecționate din material inoxidabil.

Se va acorda atenție integrității în deosebi obiectelor, suprafețelor, aparatelor și utilajelor care intră în contact direct cu alimentele. Obiectele folosite vor fi marcate și folosite doar pentru dezideratele propuse, iar îndepărtarea lor de la locul lor este interzis chiar și pentru spălare.

Pentru spălarea obiectelor, vaselor și aparatelor se vor folosi sisteme de spălare cu 2 sau 3 bazine. Se va asigura obiectelor spălate, dezinfectate o depozitare ferită de praf și contaminări.

Se va asigura condiții asemănătoare de depozitare a ambalajelor alimentelor.

Pentru efectuarea operațiilor de spălare se va asigura apă rece, caldă, dozator de apă potrivit.

Pentru luarea și eliberearea apei se vor folosi supape corespunzătoare. Pentru asigurarea apei necesare curățirii, dezinfectării, spălării pe mâini, se vor folosi dozatoare corespunzătoare.

Se admite folosirea doar a apei potabile pentru efectuarea preparării, valorificării alimentelor, spălării mâinilor, pentru curățire, igienizare etc. Aceasta este valabil și pentru apa folosită pentru gheață în vedera răcirii unor categorii de alimente.

Apele uzate vor fi fie evacuate într-un sistem închis, acesata este valabil și în spațiile de răcire, pentru evacuarea condensului.

Din spațiul de pregătire a produselor vegetale, respectiv animale, apele uzate vor fi direcționate spre rețeaua comunală, însă înainte de ieșire vor fi amplasate site și filtre de reținere a nisipului, grăsimilor etc.

Colectarea deșeurilor în incinta și în spațiile aferente unității vor fi realizate într-așa fel, încât aceasta să nu polueze mediul. Coșurile, containerele de colecatre a deșeurilor trebuie să aibe capacele bine închise, fără găuri, să fie ușor de curățat și dezinfectat, să fie confecționate din materiale rezistente etc. Coșurile de colecatre vor avea capac cu acționare la picior.

Pentru depozitarea containerelor de colectare se va asigura un spațiu în care este asigurat o sursă de apă. Se va asigura curățarea, dezinfectarea permanentă a containerelor, precum și a golirii în timp al acestora.

Este interzis punerea în consum a alimentelor al căror termen de valabilitate a expirat. Din acest motiv toate produsele depozitate vor fi marcate, evidențiate din puct de vedere al calității, al termenului de expirare.

Prepararea alimentelor va fi realizată respectând regulile generale de manipulare – prelucrare al alimentelor. Tehnologiile noi, diferite de cele tradiționale vor fi controlate și aprobate de către autoritățile competente.

Produsele cu valoare nutritivă diferită, produsele dietetice vor fi de asemena aprobate de către autoritățile competente.

Produsele preparate prin metode moderne, satisfăcând cerințele consumatorilor, vor fi însoțite de o notă de informare de către producător, referitoare la produsele lor.

Produsele din alimentația publică vor fi controlate permanent din punct de vedere al calității, începând de la producție, până la înmânarea spre furnizori. Se vor controla în mod permanenet, această obligație revenind producătorului, produsele în timpul preparării, condițiile menținerii, efectele pe care le au produsele etc.

Cu privire la calitatea produselor obținute, responsabil va fi producătorul.

În timpul efectuării activităților în unitatea din alimentația publică, coordonatorul unității înainte de începerea programului se va asigura că toate condițiile sunt satisfăcute pentru începerea activității (atât de personal cât și fizic).

În timpul efectuării diferitelor activități de asemenea se va controla modul de efectuarea al acestora, respectiv curățirea corespunzătoare a spațiilor de lucru, al obiectelor și al aparatelor, după terminarea activității.

Concluziile controalelor vor fi trecute în **„Fișa controalelor zilnice"**.

Vor fi documentate de asemenea lipsurile constatate în timpul controalelor, problemele apărute, precum și remedierile care sunt propuse.

Pentru acest deziderat este recomandat folosirea **„Jurnalului mecanic"**. Documentările în această broșură vor fi însoțite de data și semnătura persoanei în cauză.

Tot în acest „Jurnal mecanic", pot fi evidențiate concluziile altor controale, problemelor legate de alimentație publică, precum și posibilele remedieri.

Condiţiile efectivului de personal în alimentaţia publică

Analiza competenţei medicale al persoanelor din alimentaţie

Analiza competenţei medicale al persoanelor din alimentaţie are mai multe scopuri, fiind o sarcină complexă şi are la bază următoarele argumente:

1. Persoana respectivă este capabilă pentru efectuarea muncii fără a pereclita sănătatea şi integritata sa corporală?

2. Bolile muncitorului, sau deficienţele fizice nu provoacă risc de accidentare cu el însuşi sau cu ceilalţi participanţi la activităţi?

3. Dacă are deficienţe fizice, sub ce mod şi obiectiv poate fi încadrat într-o activitate?

4. Este lipsit de boli patogene, respectiv nu poartă şi elimină din organism surse de boli epidemiologice?

Pentru stabilirea acesteia folosim aşa numita analiză epidemiologică.

5. Nu suferă de boli care necesită tratament medical, sau îngrijire medicală? Pentru stabilirea şi excluderea acestor inconveniente se fac la controalele de rutină.

Control de capabilitate efectuat în scopul prevenirii bolilor epidemiologice

În timpul efectuării controlului de capabilitate efectuat în scopul prevenirii bolilor epidemiologice, se urmăreşte:

1. Nu suferă de boli epidemiologice?

2. Nu suferă de diaree contagioasă?

3. Nu suferă de boli contagioase ale pielii, prin care poate îmbolnăvi colegii de muncă, respectiv nu are transformări anormale ale pielii?

Efectuarea testului de aptitudine

Examinarea aptitudinii (a angajaţilor) se poate face doar de către un medic autorizat în acest sens. Acest doctor paote fi angajat de către unitatea comercială respectivă, sau de către un întreprinzător care se află în parteneriat cu unitatea respectivă.

Pentru, personalul care va efectua munca propriu-zisă, aptitudinea igienică va fi efectuată de către medicul de familie. În cazul în care persoana nu este aptă, despre modul de aplicare a fişei de aptitudine medicală, DSVSA-ul va fi cea care va lua măsuri şi poate să excludă din efectuarea în continuare al acestei activităţi.

Examinarea preliminară de competenţă

Pentru ocuparea majorităţii locurilor de muncă din domeniul alimentaţiei, personalul va fi supus unui test preliminar de competenţă. Persoana va ocupa locul de muncă numai după ce a dovedit că este apt şi acesta este confirmat de către medicul unităţii.

Prin cadrul examinării aptidinii anterioare se va completa „Fişa de sănătate", prin care persoana respectivă va fi de acord cu următoarele:

Subsemnatul, sunt obligat ca în cazul în care se va depista pe mine, sau la persoanele din apropierea mea simptomele următoarelor îmbolnăviri mă voi prezenta la medic pentru efectuarea examinării de aptitudine: hepatită, diaree, vomă, febră, faringită, exantemă, erupţii de piele, dureri de ochi, curgeri de urechi şi nas. Sunt obligat ca în cazul existării acestor boli să-i raportez medicului înainte de ocuparea ~ Director Administrativ ~ui , sau în cazul în care prin absenta temporară a mea depistez oricare dintre aceste simptome. Imi aduc la cunoştinţă că aceste prevederi sunt necesare pentru interesul

de desfăşurare în condiţii normale a muncii şi reprezintă o condiţie esenţială pentru îndeplinirea acesteia. Datele, informaţiile furnizate de mine vor fi folosite ca secret.

Examinarea de aptitudine din motive de evitare a epidemiilor va trebui reefectuat în cazul în care se suspendă activitatea muncitorului, în cazul în care de la încetării muncii şi până la reînceperea ei au trecut mai mult de 30 de zile. În cazul în care se reia activitatea suspendată din diverse motive, reexaminarea se va efectua doar în cazul în care există suspiciunea persistării îmbolnăvirii.

Examenul temporar a igienei personalului

Muncitorii care manipulează alimente de ani buni de zile nu mai trebuie să efectueze teste medicale anuale, mai puţin testul pulmonar.

Individul este supus unei examinări medicale temporare în cazul în care depistează sau recunoaşte una dintre simptomele enumerate în „Fişa de sănătate".

Igiena personală

Igiena personală cuprinde trei lucruri, strict legate una de cealaltă:
1. menţinerea curată a corpului muncitorului,
2. deţinerea şi menţinerea curată a hainelor de lucru şi de protecţie,
3. comportamentul corespunzător al muncitorului.

Menţinerea igienei corporale ale personalului

Pe lângă igiena generală al corpului o cerinţă elementară este menţinerea curată al mâinilor.

Când vorbim despre acest subiect, pe departe nu este vorba doar de o spălare cu apă şi detergenţi. Un criteriu elementar este menţinerea curată a mâinilor muncitorilor.

Unghiile vor fi tăiate scurt, iar în timpul efectuării activităţii este interzis ca acestea să fie vopsite (contaminările de sub unghii sunt greu de observat şi reprezintă un risc suplimentar).

În timpul tăierii unghiilor se acordă atenţie pentru evitarea rănilor, la tăierea pielii de lângă unghii.

Se va avea grijă ca pielea să nu fie dezhidratată, fisurată, deoarece acesta poate fi un loc excelent pentru dezvoltarea bacteriilor. Acesta va putea fi evitat prin folosirea unor concentraţii optime de substanţe de dezinfecţie, sau prin folosirea de creme pentru hidratarea pielii de fiecare dată după terminarea unui ciclu de dezinfecţie.

Spălarea pe mâini de fiecare dată însemnă dezinfectarea acestora, deoarece bacteriile de pe mâini nu pot fi îndepărtate în întregime, ele acumulându-se cu fiecare activitate.

Se vor spăla pe mâini în următoarele cazuri: înainte de începerea activităţii, în timpul efectuării a diferitelor tipuri de activităţi, după folosirea WC-lui, după suflarea nasului, respectiv după fiecare activitate în urma căreia s-au murdărit mâinile.

În timpul spălării mâinilor prima dată vom îndepărta prin intermediul unei clătiri cu apă caldă pentru îndepărtarea impurităţilor grosiere.

După aceasta este recomandat ca operaţia să se facă combinat prin intermediul soluţiilor de dezinfecţie – de îndepărtare a grăsimilor. Aceste soluţii vor fi folosite fără nici un fel de diluare. În timpul utilizării se va ţine cont de instrucţiile de utilizare cu referire la câtă soluţie, respectiv cât timp va trebui aplicat pentru o spălare eficientă.

În lipsa adăugării cantităţii suficiente de soluţie, respectiv nerespecatera timpului necesar efectuării spălării, gradul de eficienţă al soluţiei şi implicit al operaţiei scade. Cantitatea necesară în general înseamnă 5ml, sau o lingurită de substanţă. Timpul de aplicare – menţinere variază în funcţie de tipul de soluţie folosită, în cazul unor soluţii mai performante acesta poate fi de jumate sau un minut, iar în cazul soluţiilor mai puţin performante – eficiente timpul de spălare va fi mai mult.

În timpul de spălare se va curăţa energic suprafaţa mâinilor şi al unghiilor. se poate folosi şi per uţa de unghii. După acesta se va clăti cu apă caldă.

Uscarea mâinilor se va realiza cu şervetele de unică folosinţă sau cu aparate de uscare.

În timpul efectuării operaţiei de spălare se va avea grijă ca să nu contaminăm cu mâinile nespălate suprafeţele cu care personalul care a efectuat operaţia de spălare. Pentru evitarea acestui inconvenient este recomandat instalarea unor robinete care pot fi manipulate şi cu cotul. precum şi amplasarea unor dozatoare de soluţii de dezinfectare automatizate.

În cazul în care avem robinete tradiţionale. în timpul spălării se va avea grijă ca să fie curăţat şi acesta în vedera eliminării riscului de recontaminare la stingerea acesteia după efectuarea operaţiei.

Haine de lucru şi protecţie

Un alt criteriu de bază al igienei personală este asigurarea. aplicarea şi menţinerea curată a hainelor de lucru şi protecţie.

Folosirea hainelor de protecţie este de a proteja sănătatea personalului în timpul activităţilor de lucru. proceselor tehnologice. precum şi a riscurilor tehnologice. Un exemplu în acest sens reprezintă mănuşa măcelarului. sau cizmele cauciucate etc. Asiguarea acestora este prevăzut în regulamnetul pentru protecţia muncii.

Hainele de protecţia alimentelor pot fi considerate cămăşile albe. pantaloni. geci sau fuste. halate. sau chiar bonete

Dacă se poate. spălarea hainelor vor fi asigurate de către producător în vederea realizării unei spălări eficace. În zilele noastre un fenomen răspândit este spălarea hainelor de către personal. Acest lucru poate fi aplicat fără riscuri pentru siguranţa alimentelor prin garantarea personalului că poate efectua curăţirea maximă a acestor lucruri. Este permis spălarea prin limpezire, spălarea în maşini de spălat cu menţinerea ca după spălare. hainele să fie călcate. Personalul va fi instruit în acest sens.

Prin intermediul acestui capitol se va face referire la aplicarea a diferitelor tipuri. colorăţii pentru haine. în funcţie de scopul şi activitatea de muncă (pentru curăţire. personalul va purta halate de culoare albastră etc.). acesta fiind o condiţie pentru asigurarea acuateţei igieniei microbiologice.

În cazul în care nu ne stau la dispoziţie dulapuri duble pentru împărţirea hainelor de lucru de cele personale. se va avea grijă ca ultimele să fie separate în cutii. sau puse pe spătar vor fi protejate de folii.

Pentru persoanele de control. respectiv celor care vin în vizită se vor pune la dispoziţie halate şi haine de protecţie corespunzătoare.

Comportamentul corespunzător al personalului

Comportamentul corespunzător al muncitorului. este un criteriu de bază pentru asigurarea unor alimente curate şi de calitate.

În vederea excluderii producerii de îmbolnăviri prin intermediul alimentelor. comportamentul corespunzător al muncitorilor este un aspect determinant.

În cazuri concrete. sub comportamentul corespunzător al muncitorului înţelegem următoarele:

1. Orice activitate prestată se va realiza prin intermediul hainelor de lucru şi de protecţie (aici intră bonete. cârpe. mănuşi etc.)

2. Vor fi evitate convorbirile inutile în apropierea unor alimente deschise. neambalate. se va evita de asemenea tuse pe alimente. prin care alimentul poate fi contaminat cu milioane de bacterii.

3. În timpul manipulării alimentelor nu este permis atingerea nasului. gurii, urechilor sau al părului. sau se admite o spălare pe mâini.

4. În unitatea alimentară se va lua masa doar în zonele special amenajate pentru acest scop (nu se admite ca exemplu mancarea de bomboane în timpul efectuării unor operaţii etc.). la fel şi cu fumatul. În timpul efectuării activităţii nu se admite ca personalul să mestece gumă.

5. În unitate nu se admite introducerea şi păstarea în incinta acesteia de materiale străine.Acesta este valabil şi pentru animale!

6. În timpul efectuării operațiilor tehnologice este interzis deținerea, purtarea de inele, lanțuri, cercei, unghii vopsite cu lac etc.

Într-un termen mai larg obligațiile muncitorului cuprind toate acele activități și precauții care trebuie a fi respectate în vederea supunerii regulurilor tehnologice, igienico – medicale, precum și altor principii de bună desfășurare al activității.

Putem pretinde un comporatment exemplar doar de la muncitorul care deține o educație și cunoștințe corespunzătoare.

Pentru cei ce lucrează în distribuirea alimentelor – excepție fiind cei care sunt specializați în domeniu – este obligatoriu ca în prima lună de la începerea activității să se facă un examen de cunoștințe minime legate de sănătatea publică, igiena alimentelor, menținerea calității alimentelor și protecția împotriva mediului. Din 5 în 5 ani este obligatoriu o specializare suplimentară. Specializarea din 5 în 5 ani este valabil și pentru muncitorii specializați.

Conducătorii unității de distribuție a alimentelor vor fi și ei obligați ca din 3 în 3 ani să participe la cursuri de înalt nivel.

Muncitorii însărcinați cu efectuarea curățeniei vor primi și ei informații corespunzătoare, indispensabile.

Descrieri amănunțite ca faze tehnologice

1. PROCURAREA MĂRFII

1.1. Evaluarea nevoilor

Primul pas în aprovizionarea mărfii este întocmirea listei de necesități, având în vedere proviziile proprii de alimente și băuturi ale unității de alimentație publică.

1.2. Alegerea furnizorilor

Procurarea mărfii poate fi realizată doar prin intermediul unui producător autorizat, sau de la un producător cu mare tradiție în domeniu.

În cazul unor alimente vorbim despre alegerea partenerilor de transport, care trebuie astfel aleși încât să obținem produse de aceași calitate, produse care satisfac condițiile referitoare la siguranța alimentelor. Din acest motiv vom considera avantajați producătorii de alimente, distribuitorii care au deja implementat sistemul HACCP, respectiv posedă standardizarea ISO. În caz contrar se poate accepta un distribuitor autorizat doar pe alte considerente de încredere, sau datorită altor referințe personale.

Furnizorul trebuie să asigure condițiile impuse în timpul transportului produselor.

De la furnizorul nou se cere un trasnport probă. Pentru aprecierea, stabilirea valorii se poate apela și la opinia consumatorului.

Contractele de transport vor fi încheiate luând în considerare cele menționate mai sus. În timpul unei astfel de înțelegeri, în contract se va menționa și se va ține cont de transportul, timpul de utilizare și modul de peluare (preluare rațională, organizată) al unor tipuri de alimente în vederea asigurării dezideratelor ambelor părți.

Preluarea produselor modificate genetic (GMO) vor fi procurate doar de la producătorii autorizați pentru furnizarea acestor alimente.

1.3. Comanda mărfurilor

Pe parcursul supravegherii operațiilor de preluare a mărfii, un criteriu de bază este asigurarea preluării raționale, organizate, crearea unor condiții corespunzătoare de depozitare (se evită supraîncărcarea spațiilor), menținerea termenului de valabilitate, timpul estimat de utilizare și nu în ultimul rând luarea în considerare a tuturor acestor deziderate în același timp.

1.4. Cumpărare

La preluarea mărfii se vor lua în considerare recomandările enumerate la punctul 1.3.

Se va acorda o atenție deosebită manipulării produselor de diferite categorii, în vederea separării corespunzătoare și temperaturii.

Deoarece preluarea alimentelor în acest caz se realizează la locul vânzării, se vor aplica recomandările prezentate la punctul 2.

1.5. Transportul mărfii

Transportul alimentelor va putea fi efectuat doar cu utilități autorizate de către DSVSA local. Autorizația va fi valabilă cel mult doi ani, sau până la perioada când va fi anulată. Vehicolele destinate transportului de alimente pot fi folosite și pentru alte deziderate în cazul în care nu se contaminează produsele alimentare.

În cazul în care distribuitorul de alimente nu are la dispoziție vehicole autorizate pentru transportul alimentelor și va închiria astfel de vehicole, în contract va trebui să remarce condițiile igienice.

În cazul în care se transportă mai multe categorii de alimente într-un compartiment se va avea grijă ca respectivele alimente să fie separate în mod ferm, pentru a putea evita contaminarea reciprocă.

Vehicolul de transport supus livrării mărfii trebuie să fie închis, excepție făcând vehicolul care va transporta produse neambalate agricole, produse alimentare ambalate, închise în recipiente, sticle sau butoaie.

În timpul transportului se asigură o manipulare, distribuire rațională a alimentelor în vederea eliminării contaminării reciproce.

Alimentele neambalate pot fi transportate doar într-un vehicol cu o încăpere curată, în lăzi sau butoaie închise.

Transportul simultan al alimentelor și voalurilor se realizează cu atenție, în vederea evitării contaminării alimentelor.

Preparatele proaspete din carne neambalate pot fi transportate suspendate sau în vase corespunzătoare.

Semipreparatele și preparatele de origine vegetală vor fi transportate în funcție de tipul produsului în vehicole sau lăzi închise, în așa manieră să se evite contaminarea acestora în timpul transportului.

Se vor transporta separat alimentele ambalate, neambalate, semipreparate și peparate crude, materii prime alimentare. Nu este permis transportul împreună cu alimentele a diferitelor substanțe care pot contamina sau pot deteriora produsul. Pe aceste autovehicole de transport, în afară de șofer și personalul necesar pentru descărcare – încărcare, nu se admite transportul altor persoane.

La încărcarea și descărcarea alimentelor neambalate din și în vehicolele de transport, acestea vor fi ferite de condițiile negative meteo și de mediu. Nu este permis punerea și depozitarea permanentă a lăzilor de transport pe pardosea.

Pentru transportul alimentelor se vor folosi vehicole care nu contaminează alimentele, respectiv contribuie la menținerea calității alimentelor supuse transportului.

În privința spălării, curățirii și dezinfectării utilităților de transport, responsabil este trasportatorul. Înainte de începerea transportului se va verifica aptitudinea și curateața vehicolului. Respectarea aplicării prevederilor de transport este sarcina conducătorului de vehicol.

1.5.1 Transportul mărfii cu vehicule proprii

Se vor respecta regulile referitoare la manipularea mărfii și siguranța sănătății publice vor fi respecate și atunci când transportul mărfii se realizează cu vehicule proprii.

Pentru transportul alimentelor care necesită un anumit regim termic de transport, vehiculele de transport vor fi echipate cu sistem de răcire activ. Înainte de încărcarea alimentelor se va asigura ca temperatura din spațiile de răcire este corespunzător, care pentru transportul produselor refrigerate este în general de 0-5°C, sau temperatura recomandată de către producător, în cazul produselor de carne porționate 0-7°C, în cazul organelor interioare 0-3°C, carne de pasăre 0-4°C, pentru produse congelate la temperaturi sub -18°C (carne de pasăre congelată sub -12°C). Rezultatul controlului temperaturii spațiilor de răcire va fi menționat în „Fișa de trasnsport". În cazul în care nu este corespunzător, se va răci până la temperatura dorită.

În cazul în care nu se dispune de asemena spații, se va utiliza lăzi frigorifice de transport.

Aceste lăzi vor fi corespunzătoare în cazul în care pe timpul transportului asigură temperatura necesară transportării produsului ales. În genereal este pus la dispoziția clienților de către producătorii de asemenea instalații a parametrilor de menținere a temperaturii. În cazul în care nu dispunem de aceste lucruri, aceste parametrii vor fi experimentate. Rezultatele experimentării vor fi documentate în scris.

Dotarea vehiculelor cu obiectele necesare efectuării transportului va fi cuprins în „Fișa de transport".

1.5.2. Transportul mărfii de către furnizori

În cazul transportului mărfii de către furnizori se vor respecta de asemenea recomandările de la punctul 1.5.1.

Se va asigura ca în cazul fiecărui furnizor să se respecte următoarele: transportul produselor conform reglementărilor aflate în vigoare, trasnport rațional, organizat, vehiculul este autorizat de către DSVSA, respectarea condițiilor de igienă în timplul transportului (protejarea produselor neambalate, igiena persoanelor care efectuează transportul, etc.).

Persoana desemnată preluării mărfii este obligată să controleze circumstanțele transportului și să ateste acest lucru prin semnarea Fișei de transport. În cazul în care nu s-au respectat condițiile de transport, se vor măsura temperaturile produselor și se efecuează un examen organoleptic în vederea luării unei decizii în privința mărfii (o posibilă prelucrare, neacceptarea mărfii).

2. PRELUAREA MĂRFII

2.1. Tipuri de preluări (calitativ/cantitativ)

La preluarea mărfii se va ține cont de păstrarea calităților senzoriale ale mărfii, precum și de prevenirea contaminării, intoxicării aceteia.

Produsele ambalate sunt considerate produsele ambalate doar în condiții industriale.

În timpul manipulării alimentelor, acestea vor fi ferite de către efectele negative, de contaminări datorate mediului exterior.

În incinta unității nu se admite depozitarea deschisă a alimentelor, nici măcar temporar.

Controlul calitativ și cantitativ al mărfii se va efectua în momentul preluării mărfii atât din partea producătorului, transportatorului, cât și al celui care preia marfa.

De la furnizor se vor accepta doar alimentele care corespund normelor prevăzute în reglementări.

Nu este permisă preluarea mărfurilor peste capacitatea normală de depozitare a unității.

Nu este permisă depozitarea temporară a alimentelor pe podea, sau sprijinite de perete. Excepție sunt produsele agricole colecate și distribuite, fructele, băuturile îmbuteliate, care pot fi depozitate temporar și pe podea.

Este interzisă tragerea, împingerea, manipularea pe jos a utilităților, lăzilor de transport prin intermediul cărora se face schimbul de marfă. Se vor folosi ustensile ajutante, pentru care se vor respecta de asemenea condițiile corespunzătoare de curățire, dezinfectare și depozitare.

Preluarea alimentelor va fi astfel organizată, încât prima dată se vor prelua alimentele cele mai curate, mergând spre alimentele mai puțin curate. Dacă aceasta nu se poate realiza, în timpul preluării se va efectua o curățire a acestora și a accesoriilor care intervin la această operație (se acordă atenție deosebită curățirii cântarului).

La preluarea mărfii în afară de examenul organoleptic se va urmări integritatea ambalajelor (în cazul produselor neambalate integritatea și curățenia lăzii în care aceste alimente sunt transportate), certificatele de calitate, termenul de menținere al calității, precum și a temperaturii alimentelor refrigerate sau congelate. Temperatura produselor congelate poate crește în timpul transportului cu cel mult 3°C. Pentru măsurarea corectă a temperaturii se vor folosi termometre corespunzător calibrate. Valorile temperaturilor vor fi documentate în Fișa de transport a mărfii.

În cazul în care dispunem de un transportator, furnizor permanent, este suficientă verificarea temperaturilor interioare ale produselor doar la primele 5 produse, fiind acceptat tot lotul. Se vor efectua controale doar în cazul apariției unor suspiciuni. Cotarea, aprecierea furnizorului va fi documentată în scris (prin Proces verbal, sau în Jurnalul mecanic).

Alimentele de diferite categorii vor fi preluate, cântărite și depozitate separat unul față de celălalt, în vederea evitării unei contaminări reciproce.

Alimentele neambalate în timpul măsurării cantitative trebuie să fie protejate de contaminări, nu se admite amplasarea spontană pe cântar, iar în vedera transparenței depozitării, acestea vor fi marcate și depozitate conform normelor optime de manipulare a mărfii.

Prelevarea fructelor și legumelor poate fi efectuată doar în cazul în care timpul de așteptare în urma tratamentelor efectuate a luat sfârșit.

În cazul în care aceste produse sunt procurate direct de la *producător*, se va cere eliberarea, punerea la dispoziție a fișei de așteptare a produsului, fișă care va fi deținută la locul de comercializare.

În cazul *comercianților „En Gross"* acest timp de așteptare va fi trecut pe certificatul de transport, ținând cont de declarațiile producătorului. Aceasta se va face scris.

Factura emisă de către *comercianții mici* are ponderea unui certificat de calitate și nu mai este necesară cererea adeverinței.

În cazul procurării ciupercilor destinate alimentației publice se va cere pe lângă produs adeverința de producție, excepție făcând cazul în care acesta este evidențiat în mod clar din factură sau din certificatul de transport, tipul ciupercilor, greutatea netă și data predării mărfii. În lipsa adeverinței de producție, lotul respectiv se va trata ca și lotul de ciuperci crescute liber.

Ciupercile care nu sunt însoțite de adeverința de producție nu pot fi folosite.

Chiar și în prezența adeverinței, pot fi folosite doar speciile de ciuperci autorizate, recomandate de legi.

Adeverința va fi păstrată din momentul preluării mărfii timp de 15 zile, iar în caz de control, aceasta va fi prezentată organelor.

Factura emisă de către comercianții mici are ponderea unui certificat de calitate, iar în cazul în care este evident, ciupercile se consideră cultivate.

Pentru prepararea diefritelor tipuri de mâncăruri, se va prelua doar carne și produse din carne cu certificat Sanitar – Veterinar, fiind evidențiat locul de proveniență și certificatul de transport.

Pentru atestarea calității celorlalte tipuri de alimente, este suficient și necesar marcarea acestora, respectiv certificatul de transport, sau factura emisă de către producător.

În cazul în care la prelevarea mărfii suntem satisfăcuți de calitatea mărfii, vom semna circularul de transport.

Se vor respinge produsele considerate necorespunzătoare din orice cauză sau suspiciuni. Excepție pot fi produsele care nu au certificat de calitate. În cazul în care produsul corespunde cerințelor, însă lipsește certificatul de calitate – în cazul în care timpul de prelucare și de menținere a calității permite acest lucru – marfa poate fi preluată condiționat prin depozitarea separată, bine evidențiată a acesteia. Se va asigura completarea, elaborarea certificatului de calitate. Produsele preluate în acest mod vor fi utilizate doar după posesia certificatelor de calitate.

Preluarea produselor care necesită un anumit grad de răcire va fi realizată într-un timp cât mai scurt.

2.2 Colectarea mărfii în recipientele de transport proprii

Produsele alimentare vor fi depozitate în lăzi, recipiente de integritate și curățenie corespunzătoare, într-așa fel încât prin eventuala suprapunere a lăzilor, sau a vaselor să nu se degradeze, deterioreze integritatea alimentelor.

2.0.1. Transportul în depozite

Imediat după preluarea mărfii se are în vedere transportul la spațiile de răcire. Transportul se va efectua într-așa fel încât produsele să nu se contamineze, sau să nu contamineze alte produse alimentare (este recomandat folosirea lăzilor închise de transport).

Traseele de circulație vor fi lăsate libere și curate.

3. DEPOZITARE

Marfa preluată va fi transportată cât se poate de repede spre spațiile de depozitare.

În timpul depozitării mărfii se va ține cont de păstrarea calităților senzoriale, de evitarea contaminării, infectării și degradării mărfii. Unele alimente vor fi depozitate având în vedere recomandările producătorilor. Alimentele depozitate în vedera eliminării riscului de degradare vor fi verificate, evaluate în mod periodic.

Unele alimente vor fi depozitate ținând cont de recomandările producătorilor.

Alimentele depozitate vor fi controlate, evaluate în vederea eliminării degradării produselor.

De asemenea se va acorda mare atenție termenului de valabilitate, de consum a produselor. Produsele suspecte, degradate, al căror termen de valabilitate a expirat, sau care nu mai pot fi date în consum din cauza altor motive (deteriorarea ambalajului) vor fi în mod clar separate și marcate de alimentele de calitate corespunzătoare.

Produsele alimentare de categorii diferite vor fi depozitate în așa manieră unele față de celălalte încat să nu existe riscul de contaminare reciprocă.

Diferitele materii prime ale alimentelor vor fi depozitate de asemena sistematic în vedera ușurării manipulării, la baza acesteia stând „principiul FIFO". Aceasta înseamnă că alimentele de aceași categorie vor fi depozitate în funcție de prospețime, de scadența termenului de valabilitate etc.

Alimentele de diferite categorii vor fi depozitate unele față de celelalte în vederea unei depozitări raționale, ca produsele să fie ușor de atins și evidențiate.

În spațiul de depozitare a alimentelor este interzisă depozitarea o dată cu acestea a obiectelor, ustensileor, aparatelor etc.

Vor fi mentinute libere și curate rutele de circulație.

Este interzisă depozitarea pe pardosea sau liptă de perete a produselor alimentare ambalate.

3.1 Depozitare la temperatura camerei

Produsele din carne proaspătă sau afumate vor fi depozitate într-o incintă uscată, bine aerisită, separate unele față de celălalte. În vederea colectării grăsimilor scurse se vor amplasa tăvi de colectare. În cazul în care nu se dispune de o încăpere separată de depozitare, acestea pot fi depozitate împreună cu produsele uscate, într-un compartiment separat.

Depozitarea pâinii va fi făcută pe rafturi special amenajate pentru acest scop, cu o distanță de 50cm de podea, ferită de contaminările de praf, sau pot fi depozitate temporar în lăzile de transport amplasate pe suport.

Fructele, legumele și ouăle vor fi depozitate într-un spațiu separat: în cazul în care nu dispunem de acest lucru se poate depozita o cantitate care poate fi depozitată în incinta spațiului de vânzare.

Depozitarea îndelungată a cartofilor se realizează într-un loc uscat, răcoros și întunecos, în vederea eliminării încolțirii.

Ciupercile crude vor fi depozitate în încăperi răcoroase, aerisite și uscate, iar în cazul în care producătorul nu oferă condiții de garanție, acestea vor fi folosite în maxim 24 ore de la preluare.

Ouăle tratate, dezinfectate pot fi depozitate și în încăperea destinată produselor uscate.

La depozitarea ouălor se vor construi paleți în așa manieră încât integritatea cojii de ou să nu fie afectată.

Identificarea produselor trebuie să fie asigurată pe tot parcursul depozitării. În cazul în care vor fi reambalate, mărcările specifice vor fi trecute și pe noul ambalaj.

Substanțele de aditivare și coloranții alimentari vor fi depozitate în ambalajele proprii, respectiv ambalajele se vor păstra până în momentul epuizării soluției, colorantului.

În lipsa unui loc de colectare a voalurilor, acestea se vor colecta în locuri desemnate pentru acest scop, putând fi depozitate temporar cu condiția să fie cât mai repede transportate.

Preluarea rațională a voalurilor se va realiza, transporta pe categorii de alimente. În unitățile în care se acumulează cantități mari de voal, se vor amplasa spații de colectare a voalurilor.

În cazul în care nu avem condiții optime de depozitare, după verificarea proprietăților organoleptice ale produselor (acestea fiind bune), se vor lua măsuri pentru asigurarea unor condiții mai bune de depozitare.

3.2. Depozitare prin răcire

Alimentele care vor necesita un anumit tratament termic de răcire, vor fi preluate într-un număr care să nu depășească capacitatea de depozitare a unității frigorifice. În spațiile frigorifice, alimentele vor fi amplasate în maniera unei răciri uniforme a produselor.

Produsele care necesită răcire, vor fi trecute cât mai repede posibil în spațiile de răcire.

Produsele refrigerate vor fi menținute la o temperatură de 0-5 °C, respectiv la temperatura recomandată de producător.

Spațiile frigorifice vor fi dotate cu termometre, temperaturile vor fi controlate în permanență fiind trecute în Fișa de control a temperaturii.

Se vor efectua controale neprogramate de temperatură ori de câte ori se semnalează vreo defecțiune. În cazul în care nu se respectă temperatura prescrisă, se va măsura temperatura din interiorul produselor. Situațiile de acest gen vor fi documentate, fiind trecute în evidență temperaturile de menținere și tempertura interioară a produsului.

În cazul în care în spațiile de răcire nu se înregistrează temperatura corespunzătoare, se vor lua măsuri pentru soarta produselor în urma măsurării temperaturii și proprietăților organoleptice.

Se vor amplasa în spații frigorifice separat, următoarele:

- Cărnuri porționate,
- Carne de pasăre,
- Pește,
- Legume - fructe,
- Lapte și produse lactate,
- Preparate din carne,
- Preparate de patiserie,
- Produse reci de tip aperitiv,
- Preparate finite

Preparate din carne de pasăre, pește, legume și fructe, lapte și produse lactate, preparate din carne, preparate de patiserie, produsele de tip aperitiv și preparatele finite vor fi menținute separat în spațiile de răcire. Produsele ambalate cum ar fi laptele și produse lactate, preparate din carne, preparate de patiserie, produsele de tip aperitiv pot fi amplasate împreună în aceeași încăpere frigorifică, doar prin împărțire rațională. Preparatele gata de consum pot fi amplasate în aceeași încăpere frigorifică, numai dacă sunt ambalate sau acoperite corespunzător, având în vedere eliminarea factorului de contaminare reciprocă.

3.3. Depozitare în condiții de congelare

Alimentele care vor necesita un anumit taratament termic de congelare, vor fi preluate într-un număr care să nu depășească capacitatea de depozitare a unității frigorifice. În spațiile frigorifice, alimentele vor fi amplasate în maniera unei răciri uniforme a produselor.

Produsele congelate vor fi menținute la temperatura de -18 °C, respectiv la temperatura recomandată de producător. Spațiile frigorifice vor fi dotate cu termometre, temperaturile vor fi controlate în permanență, fiind înregistrate în ***Fișa de control a temperaturii***.

Se vor amplasa în spații de congelare separate:

- Cărnuri porționate,
- Carne de pasăre
- Carne pește

Vor putea fi amplasate în același spațiu de congelare, însă separate unele față de celelalte următoarele tipuri de produse: carne ambalată congelată rapid, legume și fructe curățate, semipreparate,

preparate care necesită doar încălzire, înghețată, preparate asemănătoare înghețatei. Separarea poate fi realizată prin intermediul unui zid de separare, ușor de curățat, îndepărtat, dezinfectat.

În cazul în care în spațiile de congelare nu există o temperatură corespunzătoare, se vor lua măsuri pentru soarta produselor în urma măsurării temperaturii și proprietăților organoleptice.

În cazul unei decizii pozitive se va proceda la mutarea imediată a produselor într-o încăpere cu temperaturi optime.

3.0.1. Transportul în spațiile de pregătire

După depozitare, produsele vor fi transportate imediat în spațiile de pregătire în așa fel încât acestea să nu se contamineze, sau să contamineze alte produse (este indicată folosirea vaselor închise). Pentru transporturi care necesită timp se va asigura temperatura de transport corespunzătoare (pt alimentele care necesită acest lucu). Rutele de circulație se vor lăsa libere.

4. PREGĂTIRE

În timpul preluării produselor se va avea în vedere păstarea proprietăților senzoriale ale acestora, evitarea contaminării și degradării acestora.

În vederea asigurării acestor deziderate se va avea în vedere efectuarea activităților într-o măsură rațională, organizată. Efectuarea pregătirii alimentelor care intră în diverse categorii se va efectua doar în încăperi special amenajate amenajate pentru acest scop. În aceste sens prima dată se vor prelucra produsele cu un grad ridicat de puritate, iar în final cele cu un grad de puritate scăzut.

Înainte de începerea operațiilor de pregătire se va asigura că termenul de garanție a produsului nu a expirat.

Vor putea fi preparate doar produsele corespunzătoare organoleptic.

Pregătirea produselor care necesită un anumit grad de răcire vor fi preparate într-un timp cât mai scurt. Pe lângă condițiile elementare (spații, utilaje, obiecte, etc.), cel mai important aspect este manipularea rațională, organizată. Aceasta presupune și aspectul marcării ustensilelor în privința că un obiect marcat va fi folosit doar pentru prelucrarea alimentelor de destinație (inscripționate prin marcaj). Aceste ustensile nu vor putea fi mutate din spațiile de prelucrare, spălarea și dezinfectarea lor va fi efectuată deasemenea în incinta unității.

Raționalizarea cuprinde de asemena și hainele de lucru. Prelucrarea anumitor tipuri de produse vor fi efectuate de către același personal, sau în caz de schimb, se vor schimba și hainele muncitorilor.

Înainte de începerea prelucrării se va asigura asupra menținerii calității, respectării timpului de valabilitate și asupra proprietăților organoleptice.

Se va lucra doar cu materii prime de bună calitate. În timpul prelucrării sunt interzise toate acele operații care conduc la ascunderea, îmbunătățirea calității materiilor prime necorespunzătoare.

Prepararea unor soluții se va face (dacă este posibil) înainte de începerea prelucrării mărfii.

În cazul în care acest lucru nu este realizabil, prepararea acesteia se va realiza în ziua utilizării, însă în acest caz se vor pregăti cu mare atenție și raționament (condiții de temperatură) produsele supuse prelucrării.

4.1. Curățire, dezinfecție, spălare, despachetare din ambalaje, cântărire, formare, divizare, porționare, măcinare, zdrobire etc.

4.1.1. Prepararea cărnii

Prepararea cărnii se va face separat în timp, luând în considerare tipul de carne folosit (de abator, pui, pește). În vedera obținerii diverselor preparate de carne se va asigura curatețea, dezinfectarea suprafețelor de lucru, al utilajelor și al aparatelor folosite.

Operațiile de preparare încep cu curățirea mecanică, prin intermediul cărora se vor îndepărta impuritățile vizibile (sânge), porțiuni degradate, inapte pentru consum, sau a resturilor de oase depistate.

După aceasta urmează spălarea cărnurilor, care va fi efectuată într-un timp stabilit tehnologic și va fi efectuată în apă rece. Spălarea nu însemnă înmuierea cărnurilor în apă. După spălare cărnurile vor fi streșurate.

Cărnurile astfel preparate vor fi porționate în funcție de destinația lor finală. Tăierea în bucăți sau felii se va realiza doar cu cantitatea de carne supusă preparării în ziua respectivă. Dacă acest lucru nu poate fi realizat din motive tehnologice, tăierea în bucăți se va realiza doar cu o zi înainte de folosire, asigurând menținerea la temperaturi joase pe tot parcursul depozitării.

Porționarea cărnurilor cu oase se realizează prin eliminarea resturilor de oase.

Tocarea cărnii se va realiza doar înainte de a fi folosită.

În cazul tocării mecanizate a cărnii, înainte de efectuarea operației se va asigura că din aparat nu există scurgeri de ulei.

În cazul efectuării operației și depistării unor zgomote suspecte se oprește în mod imediat operația și se află cauzele producerii zgomotului. După rezolvarea problemei, eventualele preparate degradate, necorespunzătoare, vor fi eliminate, utilizarea lor fiind interzisă.

În vederea excluderii unor contaminări de natură fizică se vor efectua controale asupra integității utilajelor și după terminarea lucrului.

Condițiile de manipulare a tocării mecanice vor fi respectate și în cazul efectuării altor operații.

Cărnurile tăiate bucăți, feliate, tocate, vor putea fi folosite doar în ziua furnizării.

În locația de preparare a cărnurilor de porc pot fi preparate și cărnurile de pui. În acest caz, datorită riscurilor mari de contaminare cu Salmonella a cărnurilor de pui – trebuie în mod clar selectate de celelalte operații în timp, iar după încheierea ciclului, suprafețele și obiectele de lucru se vor curăța, spăla și dezinfecta cu mare atenție.

În alimentația publică dacă este posibil se vor evita luarea puilor neevișcerați.

Pot fi prelucrate și cărnuri de pește în cazul în care acest lucru este strict separat de fluxul tehnologic obișnuit. Pentru prelucrarea peștelui - din cauza persistenței mirosului – se vor folosi doar instrumentele special destinate pentru acest scop, care în urma încheierii operațiilor vor fi spălate, curățate și dezinfectate.

Prepararea peștilor întregi va putea fi efectuată doar în zonele, locurile special amenajate pentru acest scop.

Fazele următoare pentru preparare (umplere) pot fi efectuate cu posesia autorizațiilor necesare pentru efectuarea activității și vor fi realizate în unități special amenajate pentru acest scop.

Pentru fiecare proces în parte trebuiesc respecate următoarele: evitarea contaminării, evitarea înmulțirii încărcăturii microbiene, iar timpul aferent între preparare și utilizare să fie cât mai mic.

Produsele alimentare care necesită un anumit grad de răcire vor fi manipulate cu grijă în funcție de procesul tehnologic utilizat, însă nu mai mult de 1-2 ore fără ca ele să fie răcite.

Nu este indicată prepararea unei cantități mari de produse, de preferabil este ca ele să fie împărțite și prelucrate treptat. În timpul efectuării unor operații de prelucrare se poate ca produsele să fie menținute temporar în spațiile frigorifice.

4.1.2 Pregătirea legumelor și fructelor

Pe parcursul pregătirii are loc alegerea, curățirea, spălarea și tăierea lor. Se are în vedere urmărirea pregătirii corecte a legumelor și fructelor, astfel încât prima dată se iau cele curate și în final cele murdare.

Primul pas în urma pregătirii este alegerea, adică se înlătură produsele stricate și părțile afectate ale acestora. Doar în urma realizării acestei pregătiri are loc curățirea corespunzătoare.

Prima fază a spălării începe cu înmuierea produselor timp de câteva minute, după care se clătește și se spală cu un jet de apă. Produsele spălate se pun la uscat.

Spălarea legumelor se face sub formă netaiată, deoarece prin spălarea sub formă mărunțită acestea pierd un procent mare din vitamine și săruri minerale.

Este importantă spălarea legumelor și fructelor mai ales în cazul în care sunt consumate în stare crudă. Legumele și fructele netratate termic se prepară într-un loc igienizat corespunzător, separat de restul produselor.

Legumele preparate industrial înainte de folosire se supun unei spălări.

Mărunțirea legumelor și fructelor se poate face cu ajutorul unui tocător special, care nu are voie să prezinte defecțiuni care ar putea înrăutăți calitatea produselor.

În timpul procesului, dacă se observă zgomote ciudate, se oprește activitatea. După terminarea lucrului se controlează aparatele pentru a exclude unele probleme care ar putea schimba salubritatea produselor. În cazul apariției de astfel de probleme, aceste produse nu se dau în consum.

Procesele de pregătire se efectuează înainte de prepararea produselor. Dacă acest lucru nu este posibil, atunci se asigură depozitarea acestora în locuri închise, la nevoie la temparaturi scăzute.

Întreprinderea de alimentație publică își poate conserva și depozita o anumită cantitate de legume și fructe conform normelor de igienă și sănătate publică.

4.1.3. Pregătirea ouălor

Pregătirea ouălor se face în locuri special amenajate. În cazul în care acesta lipsește dezinfectarea ouălor se face în local destinat pregătirii legumelor și fructelor, în vase speciale.

Ouăle cu coajă spartă sau fisurate nu se depozitează și nu se prepară.

Determinarea prospețimii ouălor se face prin introducerea oului într-un vas cu apă, deoarece prin depozitare are loc mărirea camerei de aer din ou. Ouăle proaspete se scufundă, cele care plutesc în apă nu sunt proaspete dar se pot consuma, iar cele care rămân la suprafața apei sunt neconsumabile. Controlul verificării ouălor se notează pe ***Foaia de verificare a folosirii ouălor***. Pentru prepararea maionezei, ochiurilor, se folosesc exclusiv ouă proaspete.

Înainte de spargerea ouălor este obligatoriu dezinfectarea cojii acestora. Înainte de dezinfectare acestea se curăță de resturile rămase pe coajă prin curățire uscată, sau prin spălare cu apă călduță. Pentu dezinfectare se folosesc următoarele substanțe sau alte tipuri de dezinfectante care sunt admise de către DSVSA, de exemplu:

Substanțe	Concentrația	Timpul de acțiune(min)	Temperatura apei de clătire °C
Hypoclorit-leșie	1 %	5-10	40
Hypo	2 %	5-10	40
Substanțe pe bază de Iodoform(ex. Incosan-W)	0,5 %	5-10	40
Bradophen-E	0,1 %	5-7	40

La locul de dezinfectare trebuie specificat modul, concentrația și timpul de acțiune. Pentru prepararea concentrației și a timpului de acțiune se folosesc vase speciale.

Spălarea ouălor se face doar înainte de folosirea acestora.

Ouăle dezinfectate se așează în vase curate(în cazul în care nu există loc special amenajat pentru această metodă). Este interzisă așezarea ouălor înapoi în cofrage.

În cazul în care nu există locuri speciale pentru pregătirea ouălor atunci se folosesc doar ouă dezinfectate și preparate termic prin pasteurizare care în final pot fi folosite la prepararea mâncărurilor.

Spargerea ouălor se face în mai multe vase separat, având grijă să nu ajungă cojile de ouă în albuș. Ouăle proaspete au albușul transparent, gălbenușul întreg cu marginile perfect regulate. Cele care conțin albuș apos, tulbure, de culoare verde, roșietic, cu miros respingător, gălbenuș spart sunt ouă stricate și nu se folosesc pentru consum.

Ouăle sparte se prelucrează imediat. Dacă din cauze tehnice nu se poate realiza acest lucru atunci se pot depozita maxim trei ore la temperatura de 0 - 5°C, specificând pe vase momentul spargerii.

4.1.4. Prepararea pastelor

La pregătirea pastelor se vor lua în considerare următoarele:

- Pentru prepararea pastelor proprii acestea se prepară în locuri special amenajate
- În cazul în care acesta lipsește, atunci pregătirea va avea loc în bucătărie într-un loc separat pe o masă specială.

Prepararea pastelor se va face obligatoriu după pregătirea și odihnirea acestora în timp tehnologic necesar. Se ține cont de acest lucru și în cazul pregătirii pastelor cu ouă.

Făina se cerne înainte de folosire.

4.1.5. Desfacera ambalajelor

Produsele ambalate inainte să fie desfăcute se curăță de resturi de murdărie prin ștergere sau spălare.

Desfacerea ambalajelor se face cu grijă, evitând căderea în conținut a bucăților de ambalaj. O atenție deosebită se acordă la desfacerea ambalajelor de sticlă sau din metal. Dacă se observă defecte la nivelul capetelor de deschidere de exemplu borcanele, atunci produsul respectiv nu se va mai folosi.

Produsele ambalate desfăcute doar atunci se pot depozita din nou dacă acestea sunt închise sau reambalate. În caz de reambalare se specifică denumirea originală a produsului.

În cazul conservelor se specifică momentul deschiderii și cu semnătura persoanei care a desfăcut-o. Acest tip de produs în cazul desfacerii se ține la rece și se prelucrează în interval de trei zile. Acest lucru nu este valabil în cazul muștarului, maionezei, ketchupului și compoturilor cu 45% zah. care se pot folosi până la termenul de garanție.

Produsele din conservele de metal după desfacere se prelucrează imediat sau se depozitează în recipiente speciale în condițiile de mai sus.

4.1.6. Dozarea

Pe perioada dozării materialelor se are în vedere păstrarea valorii, evitarea infectării, murdăririi și deteriorării acestora. Se are în vedere folosirea unor aparate speciale în locuri special amenajate pentru dozare. Prima dată se dozează materialele care nu conțin substanțe străine și în final cele care conțin un grad mai mare de substanțe străine.

Înainte de dozare se examinează materialele din punct de vedere organoleptic și termenul de garanție.

Cerealele nu trebuie să conțină semințe străine sau insecte, fiind obligatorie alegerea acestora înainte de dozare (mazăre verde, linte).

Se pune accent mare la dozarea aditivilor și a coloranților folosiți în patiserii. Pentru dozarea acestora se folosesc aparate speciale în funcție de tipul produsului și cantitatea cântărită.

Pentru evitarea erorilor este necesară folosirea coloranților diluați.

Folosirea aditivilor și coloranților sunt stabilite în Codexul Alimentar precum și limitele maxime admise.

În cazul folosirii aditivilor și coloranților se notează în ***Foaia de verificare a aditivilor și coloranților***.

Aditivi folosiți și STAS.

Aditivi folosiți și STAS.

4.2. Dezgheța rea

Dezgheța rea produselor congelate se face în felul următor:

- Cea mai bună cale de dezgheța re ar fi așezarea produsului înghețat în apa fierbinte sau în uleiul încins
- Dezgheța rea are loc la temperaturi de 0 +5°C în frigidere sau în aparate microunde

- Se vor lua în considerare aparatele folosite la dezghețare, instucțiunile de folosire și cantitatea de apă care se scurge la dezghețare, având grijă ca aceasta să poată fi eliminată pentru a nu se difuza în interior
- De la dezghețare și până la folosirea produsului poate să treacă maxim 48 de ore, dar produsul dezghețat se prepară în ziua în care a fost dezghețat

Produsele dezghețate doar în ziua respectivă se prepară cu răcirea permanentă a acestora. Nu se permite congelarea din nou a acestora.

Temperatura din frigiderele folosite pentru produse trebuie măsurată regulat și înregistrată în ***Foaia de verificare a temperaturii frigiderelor***.

4.4. Ambalarea produselor preparate

Ambalarea poduselor preparate se face conform legilor stabilite de CSV, în condiții de igienă corespunzătoare și prin folosirea unor ambalaje speciale produsului respectiv.

În timpul ambalării trebuie evitată contaminarea și infectarea produselor.

Produsele care necesită congelare se ambalează cât mai rapid și se depozitează cât mai repede în locuri speciale pentru congelare.

Produsele ambalate trebuie etichetate menționând:

- Numele produsului
- Conținutul ambalajului
- Data ambalării
- Semnătura muncitorului

Ambalaje folosite și STAS:

4.5. Congelarea

În cazul restaurantelor, uneori este nevoie de congelarea produselor crude, semipreparatelor și produselor finite.

Se aprobă congelarea următoarelor produse în intreprinderea de alimentație publică în condițiile următoare:

- Carne de vițel, de pasăre, de pește, legumele doar după procesul de pregătire și porționare se poate congela
- Semipreparatele(de exemplu ciorba de pește, tocăniță etc.) se poate congela conform celor stabilite mai sus
- Carne tocată, preparate din carne (carne crudă, mezeluri etc.), lapte și produse lactate, precum și semipreparatele/preparatele cu astfel de conținut nu pot fi congelate

Congelarea se poate face numai în recipiente speciale, folii pe care se specifică:

- Numele corect al produsului congelat (carne tăiată pentru tocăniță)
- Pregătirea produsului semipreparat/preparat(data fabricării)
- Ora congelării
- Semnătura muncitorului

Congelarea se face în congelaroare cu program special sau cu aparate de congelare rapidă, conform instrucțiunilor.

La începerea congelării este foarte important reglarea congelatorului la temperaturi minime.

Cantitatea de produse congelate va depinde în cea mai mare măsură de capacitatea unității frigorifice.

Congelarea produselor necongelate nu poate fi efectuată împreună cu cele deja congelate.

La ambalarea produselor alimentare se va acorda atenție ca grosimea materialelor de ambalat să fie cât mai mică – în limitele realității – în vederea transmiterii mai ușoare a frigului.

Este deosebit de important depășirea pragului de -1 și -5 °C, din motivele mai sus menționate.

În timpul congelării se vor respecta regulile de manipulare rațională, organizată.

În cazul în care congelarea se va efectua în spații tradiționale de congelare, de la începerea și până la terminarea operațiilor se va măsura de 2 ori pe zi temperatura spațiului, aceasta fiind trecută și pe ***Fișa de control a spațiilor de răcire***.

Pentru congelarea alimentelor, cea mai bună metodă este congelarea rapidă. Folosirea unor astfel de unități de congelare rapidă nu exclude documentarea parametrilor la decongelare.

4.0.1. DEPOZITAREA MATERIILOR PREGĂTITE

Depozitarea materiilor pregătite va fi realizată de asemenea ținând cont de regulile aplicate și prezentate la capitolul 3. Depozitare.

Cu excepția ouălor, cărnurilor preparate, marinate, produselor congelate, materiile pregătite nu pot fi menținute mai mult de 24 de ore înainte de folosire, fără a degrada proprietățile senzoriale. Aceasta presupune identificarea produselor.

Este recomandată folosirea la cel mult 3 luni a preparatelor din carne congelate, iar legumele și fructele congelate vor fi folosite la cel mult un an.

4.0.2. TRANSPORTUL LA SPAȚIILE TEHNOLOGICE

După preparare, pregătire, produsele vor fi transportate imediat spre spațiile tehnologice sau depozitare în așa fel încât produsul să nu se contamineze. Este recomandată folosirea vaselor de trasnport închise pentru a se evita contaminarea.

Rutele de circulație vor fi lăsate libere și curate.

5. PRODUCȚIE

Organizarea desfășurării muncii va fi în așa manieră organizată, ca produsele finite să nu se contamineze. Pentru îndeplinirea acestui deziderat un obiectiv de bază este manipularea cu atenție și separată a materiilor prime, semipreparatelor, produselor finite, precum și folosirea rațională și ordonată a obiectelor de lucru, ustensilelor, aparatelor, al purtării hainelor de protecție și la spălarea în suficiente rânduri ale mâinilor, chiar și atunci când acestea nu intervin într-un contact direct cu produsul finit.

Materiile auxiliare de bază folosite pentru preparate alimentare solide sau băuturi, trebuie să fie de foarte bună calitate senzorială.

Se vor trece în evidență numele alimentelor produse în unitate, aceasta cuprinzând următoarele:

- Denumire producător.
- Denumire produs destinat alimentației publice.
- Data întocmirii evidenței.
- Cantitatea și denumirea de materie primă folosită pentru pepararea unei unități de produs finit (compoziția produsului –luarea în considerare a proprietăților specifice – calculată pt 10 porții – 100 porții în alimentație publică - pe forme în cazul produselor de cofetărie – pe bucăți etc.)
- Denumirea și cantitatea aditivilor folosiți pentru prepararea produsului finit.
- În caz de ambalare, denumirea materialului de ambalat, cantitatea de ambalaj folosită pentru ambalarea unei unități de produs finit.
- La produsele preambalate se verifică menținerea termenului de valabilitate, respectiv condițiile necesare unei depozitări corespunzătoare.
- În cazul produselor destinate alimenatației publice valorificate în masă se va declara cantitatea brută de materie primă folosită, precum și pierderile generale de temperatură în timpul preparării, respectiv greutatea netă a produsului finit.

În timpul preparării alimentelor se va ține cont de menținerea calităților senzoriale, de eliminarea riscurilor de contaminare, degradare și se va încuraja protejarea acestora.

Pentru respectarea acestui deziderat se va aplica același principiu de manipulare rațională, organizată a alimentelor, obiectelor de lucru, aparatelor, semipreparatelor, produselor finite, fiind asigurată separarea în timp și spațiu a produselor finite de celelalte produse.

În cazul în care se poate realiza doar separarea în timp, între ciclurile de muncă se vor intercala acele operații de curățire, dezinfectare și spălare a suprafețelor. Această prevedere este valabilă și în ce privește igiena personală.

Pentru ambalarea produselor finite vor fi folosite doar materialele de ambalaj autorizate. Materialele de depozitare vor fi menținute în spații separte, curate și ferite de impurtiăți.

Înainte de începerea ambalării produselor, bucătarul șef sau persoana desemnată cu experiență în domeniu va verifica din punct de vedere calitativ corespondența produselor. Ambalarea alimentelor care nu corespund cerințelor senzoriale nu se va putea realiza.

Pentru ambalarea alimentelor se va ține cont de cele menționate în capitolul: *4.4. Ambalarea mancărilor pregătite.*

5.1. ASAMBLARE

Această operație cuprinde următoarele:

- Asamblarea alimentelor din materiile prime crude, care vor fi supuse unui tratament termic (ex. tăiței, supe, înghețată etc.).
- Adăugarea de materii auxiliare netratate termic la semipreparatul tratat termic, sau semipreparate aflate sub tratament termic (ex. adăugarea de fructe la înghețată fluidă tratată termic, condimentare, aromatizare, prepararea produselor de bucătări reci etc.).
- Asamblarea produselor finite netratate termic și băuturilor (salate de fructe și legume, maioneză, băuturi amestecate etc.),
- Asamblarea produselor finite termic (ex. mâncăruri preparate cu diferite sosuri, umplerea pișcoturilor cu diferite creme)

În timpul efectuării asamblării se va acorda atenție ca durata acestor operații să fie cât mai scurtă, acest lucru fiind valabil în special pentru manipularea produselor care necesită un anumit gard de răcire.

În cazul preparării paneurilor, amestecul va fi preparat cu cel mult o oră înainte de începerea operației.

Pentru prepararea soluțiilor necesare înghețatei, sau adăugarea diferitelor ingrediente este necesară pasteurizarea. Nu este necesară pasteurizarea substanțelor de adaos, băuturilor spirtoase, apei potabile, fructelor depozitate și congelate corespunzător. Adăugarea fructelor la înghețată poate fi realizată doar înaintea consumului. Se va acorda mare atenție evitării contaminării ulterioare a substanțelor de adaos. Timpul de lucru trebuie să fie cât mai scurt, având în vedere respectarea parametrilor tehnologici. Asamblarea mâncărurilor care necesită o anumită răcire nu poate să depășească mai mult de o oră.

5.1.1. ASAMBLAREA SOSURILOR PE BAZĂ DE MAIONEZĂ

Pentru prepararea sosurilor pe bază de maioneză, una dintre principalele criterii pentru siguranța alimentului este folosirea ouălor proaspete, cu coajă pasteurizată, sau pasteurizarea corespunzătoare a albușului de ou. Un alt factor imporatnt este aciditatea sosului, sub pH 4, operație care va fi controlată cu ajutorul hârtiei de pH.

Rezultatul controlului va fi documentat în Fișa de control a sosurilor pe bază de maioneză.

5.2. FORMAREA

Formarea poate fi efectuată înainte sau după tratamentul termic.

Dintre operaţiile de formare amintim: formarea bucăţilor de carne, rulare, divizare, ştergere, mixare, etc.

Se va acorda atenţie deosebită formării produselor care au urmat un tratament termic sau care vor fi consumate crude.

În cazul acestor alimente se vor elimina eventualele riscuri de contaminare ulterioară, respectarea igienei corporale şi folosirea raţională, organizată şi curată a ustensilelor de lucru.

Efectuarea operaţiei se va realiza într-un timp cât mai scurt, având în vedere parametrii tehnologici, fiind important pentru produsele congelate şi refrigerate.

De exemplu la trecerea prin site a legumelor fierte se va acorda mare atenţie pentru tratamentul corespunzător al acestora, alimentele de acest tip fiind diluate până la fierbere.

Atenţie la divizarea cărnurilor fierte într-o bucată, sau a celor fripte. Acestea după terminarea tăierii vor fi imersate în zeama de fierbere, respectiv uleiul de frigere.

5.3.1 GESTIONAREA CĂLDURII

Pentru prepararea mâncărurilor în general folosim două modalităţi culinare de preparare, fierberea şi frigerea. În alimente, datorită aplicării unui regim de temperatură, vor avea loc diverse procese, se vor schimba proprietăţile senzoriale, în general se îmbunătăţesc proprietăţile de digerare (excepţie reprezintă ouăle, ou fiert fiind mai greu de digerat decât cel moale), un aspect important este eliminarea unei bune părţi a încărcăturii microbiene. În general în urma unui tratament termic corespunzător nu rămân urme de microorganisme.

În cazul în care temperatura se ridică peste nivelul acceptat datorită microorganismelor, eliminarea acestora este garantată.

Deci ca şi concluzie, o cerinţă de bază a gestionării termice este folosirea pe de o parte a temperaturilor înalte, pe cealaltă parte durata de utilizare a acestora.

Durata tratamentului termic din punct de vedere a siguranţei alimentului va depinde în mare măsură de numărul şi de natura microorganismelor prezente în produs, respectiv de grosimea acestuia, în urma căruia tratarea corespunzătoare şi uniformă necesită un anumit timp. Nu este de uitat aspectul că temperatura din interior a produsului nu va fi nici o dată aceaşi cu cea din exteriorul ei.

În concluzie, un produs cu un grad scăzut de microorganisme, subţire şi cu o conductivitate termică ridicată în aceleaşi condiţii de temperatură, va fi preparat într-un timp mult mai scurt decât un produs cu o încărcătură microbiană mai ridicată, gros şi cu o conductivitate termică mai scăzută.

Din acest motiv bucăţile de carne vor fi supuse diferitelor tratamente termice până la bucăţi de 2kg şi în cel mai mult caz cu o grosime de 10 ,15 cm.

Se vor trata termic cu grijă alimentele congelate, refrigerate, deoarece acestea se încălzesc mult mai greu.

În acest capitol va fi menţionat şi faptul că în unele sisteme de fierbere – frigere, produsele sunt preparate într-un timp foarte mic, tratament termic care pentru anihilarea încărcăturii microbiologice nu-i sigur că a fost eficient. Produsele astfel preparate vor fi evitate pentru depozitare, fiind destinate consumului imediat al acestora („pregăteşte-l rapid, mănâncă-l rapid").

În timpul stabilirii regimului termic aplicat eliminării încărcăturii microbiologice, se vor lua în considerare şi alte aspecte, cum ar fi:

- efectele de protejare a grăsimilor şi zaharurilor în vederea creşterii rezistenţei microorganismelor la căldire.
- în cantităţi mici prezenţa sării încetineşte gradul de eliminarea formelor sporulare în timpul unui tratament termic.
- în alimentele mai acide (pH sub 4), microorganismele pot fi eliminate la temperaturi mai mici.

Din punctul de vedere al distrugerii încărcăturii microbiene prin tratament termic, poate fi considerat momentul în care amestecul clocoteşte şi/sau temperatura interioară a produsului ajunge peste 70 °C timp de 2 minute, sau ajunge peste 75 °C.

Pentru că atingerea temperaturii de 75°C este diferită în funcţie de natura produsului supus tratamentului termic, timpul în care se ajunge la această temperatură va fi experimentat.

În cazul în care nu există suspiciuni pentru evaluarea eficacității tratamentului termic, nu este necesară experimentarea acesteia. Aceasta este valabil și pentru produsele fripte pentru care pentru preparare și modul de consum, nu există suspiciunea neîndepărtării încărcăturii microbiene.

În cazul în care nu există posibilitatea experimentării timpului de tratare termică fără degradarea produsului, se va aplica măsurarea temperaturilor de interior(> 75 ^{0}C).

Se vor efectua măsuri ori de câte ori există suspiciunea că tratamentul termic nu este corespunzător. În acest caz se vor preleva trei probe, până la definirea timpului necesar atingerii temperaturii de interior de 75^{0}C. Parametrii astfel obținuți vor fi comparați cu cei al produselor obținute, având aspect organoleptic potrivit. În cazul în care timpul necesar unui tratament termic sigur este mult mai mic decât timpul necesar preparării (mai mic decât 75%), tehnologia de preparare se consideră a fi corespunzătoare. În cazul în care pentru un tratament termic sigur este necesar un timp mai mult decât cel menționat, există riscul ca proprietățile organoleptice ale produsului să fie pregătite mult mai repede decât finalizarea operațiilor, pentru stabilirea regimului termic nu se va lua în calcul acest lucru, ci datele obținute experimental, care la rândul lor vor fi documentate în ***Fișa de control al tratamentelor termice***.

Pentru stabilirea timpului minim supus tratamentului termic din perspectiva siguranței alimentelor se pot aplica metodele anexate în Fișa, procesul verbal al măsurătorilor. Acest timp va fi dependent în mare măsură de sistemul termic care ne stă la dispoziție.

Timpul tratamentului termic de maximă siguranță pentru fierbera ouălor este 7-9 minute de la începerea clocotirii apei. În practică aceasta va fi utilizată ca 10 minute. Se vor asigura condiții de măsurare a condițiilor de stabilire a regimului termic, control ce va fi documentat.

Regulile frigerii în ulei și untură

În cazul folosirii în condiții necorespunzătoare al uleiurilor folosite pentru frigerea diferitelor produse poate fi periculos din cauza acumulării unor substanțe toxice, periculoase pentru sănătate.

Aceste substanțe sunt periculoase din cauza efectelor cancerigene.

În vederea eliminării acestor inconveniente se vor respecta următoarele:

- Temperatura unturii de frigere nu poate să depășească 160-180 ^{0}C. Pentru asigurarea acestui deziderat se folosesc cuptoare, instalații care au sisteme proprii, automate de reglare a temperaturii.
- Untura nu va fi încălzită până la apariția fumului, acest inconvenient se produce la o untură proaspătă la temperaturi peste 200^{0}C. Dacă din untură iese fum la temperaturi mai mici, aceasta indică gradul ridicat de uzură al acesteia.
- În cazul atingerii temperaturii optime de frigere, alimentele vor fi puse în mod imediat în ulei și dacă este posibil operația se va efectua în continuu.
- Suprafața de contact a unturii cu aerul trebuie să fie cât mai mică posibil, deci vom folosi vase cu diametre mici, dar adânci, nivelul de ulei fiind însemnat.
- Fripteuza va trebui filtrat periodic, o dată cu curățarea vaselor de impurități și de arsurile depuse. Până la următoarea operație (în cazul în care trece un timp mai îndelungat), untura va fi depozitată la frigider.
- Dacă se poate în timpul frigerii să nu completăm uleiul, untura, dacă se produce acest lucru, termenul de valabilitate al uleiului este considerat de la prima umplere.

În cazul unei manipulări corespunzătoare, uleiul de floarea soarelui paote fi folosit pentru un ciclu de frigere de 8-10 ore.

- Calitatea unturii folosite nu poate fi remediată cu nici o metodă, untura, uleiul nu pot fi regenerate.
- Uleiurile care nu vor mai putea fi folosite din diverse motive (încingere exagerată) nu se vor da în consum pentru animale, ele fiind considerate deșeuri periculoase și vor fi tratate corespunzător.
- Proprietățile senzoriale ale uleiului vor fi controlate pe tot parcursul frigerii. În cazul schimbării proprietăților senzoriale, sau depășirii ciclului de 8 ore, calitatea uleiului va fi examinată prin testul Oxifrit, sau cu alte teste acceptate. Produsul care s-a fript într-un asemenea ulei va fi dat în consum doar dacă corespunde proprietăților senzoriale, iar în caz de respingere, va fi anihilat.

- Folosirea uleiurilor după 8 ore de folosință poate fi admisă în cazul în care proprietățile senzoriale ale acesteia sunt satisfăcătoare, din 2 în 2 ore fiind efectuate teste de calitate de la acest interval de timp (8 ore).

Din acest motiv tratamentele termice efectuate trebuie să fie bine evidențiate, să fie ușor de exclus după caz, iar vasele folosite înaintea refolosirii, după terminarea ciclului vor fi curățate corespunzător.

5.3.2 RĂCIRE

Unele tipuri de produse după taratamentul termic necesită o anumită răcire (ex.supe de fructe, preparate la cald, servite la rece), sau în vederea unei depozitări corespunzătoare necesită a fi răcite (supe, unele preparate finite folosite în viitor etc)

În timpul unei depozitări îndelungate, pot fi create medii prielnice pentru dezvolatera bacteriilor. Din acest motiv se va asigura o răcire cât se poate de repede după preparare și într-așa fel încât temperatura întregului produs, sau în cel mult după două ore să ajungă sub 5^0C.

Timpul de răcire pentru alte produse alimentare în vederea satisfacerii dezideratelor de mai sus vor fi stabilite experimental. Răcirea poate fi realizată în spații speciale (de șoc) sau în lipsa acestora prin intermediul unei dușări cu apă rece, respectiv prin imersare în apă rece. În cazul în care aceste operații nu au efect, este interzisă utilizarea lor.

Modul în care se efectuează răcirea alimentelor va fi recut în ***Fișa de control a răcirii***.

Pentru evidențierea termenelor de valabilitate, timpului de pregătire al unor preparate, acestea vor fi marcate pe ambalaj sau în recipientul în care sunt amplasate.

5.4. ALTE OPERAȚII

Dintre cele mai importante operații din această categorie amintim limpezirea pastelor, sau operațiile auxiliare de manipulare care se efectuează în incinta unității de alimentație publică.

În cazul în care există limpezirea pastelor, aceasta se va efectua imediat după fierbere, după care se reîncălzește sau se răcește la 0-5^0C.

Produsele care vor necesita un anumit grad de încălzire sau răcire vor fi tratate în funcție de regimul tehnologic aplicat, însă un timp cât mai scurt în vederea prevenirii înmulțirii microorganismelor și acumularea toxinelor.

6. MENȚINERE ÎN STARE FINITĂ

În alimentația publică se poate întâmpla de multe ori ca alimentele preparate să nu fie consumate, date în consum imediat după preparare, integritatea acestora trebuind a fi menținută.

Este interzisă depozitarea sau punerea de pe o zi pe alta a mâncărurilor pregătite pentru alimentația publică pe bază de abonamente, a produselor care se strică foarte rapid, produsele care-și pierd ușor proprietățile senzoriale, produsele care nu pot fi depozitate fără să piardă din calitate, produse care nu pot fi reîcălzite, fierte. În această categorie vor intra: pastele fierte, cartofii, peștele, alimente din organe și ciuperci, excepție fac aperitivele.

6.1. MENȚINERE ÎN STARE ÎNCĂLZITĂ

Produsele care vor fi servite în stare caldă – în cazul în care nu se dorește depozitarea temporară răcirii – până la timpul servirii vor fi menținute la o temperatură de peste +60^0C.

Temperatura de menținere va fi verificată în permanență în Fișa de control a servirii (cel puțin o dată pe zi). Frecvența controlului, partea de documentare va fi efectuată în funcție de particularitățile unității de alimentație publică.

Acest control al temperaturii poate fi evitat în cazul în care se folosesc sisteme de încălzire prin care temperaturile pot fi setate digital. Însă pe lângă acest lucru, coordonatorul unității va documenta în scris că în urma setărilor temperatura într-adevăr nu scade sub 60^{0}C.

Timpul de menținere al calității preparatelor calde din momentul pregăririi este de 3 ore, după care în urma unui tratament termic corespunzător poate fi folosit încă 3 ore.

6.2 MENȚINERE LA TEMPERATURA CAMEREI

Produsele care nu necesită o încălzire sau răcire vor fi menținute la temperatura camerei.

Există posibilitatea ca produsele care necesită un tratament să fie menținute, în urma unor circumstanțe tehnice, la temperatura mediului. În asemenea circumstanțe menținera produselor la tempertatura mediului nu poate să depășească o oră, care va fi documentată în ***Fișa de control al menținerii*** (aceasta va fi elaborată în funcție de particularitățile individuale ale unității).

Acest lucru poate fi pus în aplicare în cazul în care temperatura din interioar a produsului inițial a fost corespunzătore.

6.3. MENȚINERE LA TEMPERATURI JOASE

Ca regulă de bază, menținerea produselor finite se realizează la temperatura de 0-5^{0}C. Un alt regim poate fi folosit doar în urma efectuării unor experimente, fiind necesară documentarea acesteia. Aceasta este valabil și pentru menținererea duratelor specifice de păstrare.

Produsele refrigerate în condiții optime pot fi menținute cel mult 72 de ore, pastele fierte, sosurile doar 3 ore.

Produsele de tip aperitiv, depozitate la 0-5^{0}C se pot păstra 24-72 ore în funcție de specificitatea acestora.

Pentru stabilirea termenului de valabilitate, cel care va da o direcție în acest sens este componentul cu cel mai mic termen de valabilitate.

Se vor lua în calcul faptul că termenul de valabilitate începe de la terminarea procesului termic, iar nici în acest caz nu poate să depășească 72 de ore.

Termenul de valabilitate a produselor de carne tăiate, preparatelor din carne, caşcavalurilor menținate la 0-5^{0}C este de 12 ore.

Acest aspect este valabil și pentru salatele de legume, salatele de fructe , respectiv produsele reci de bucătărie cu conținut de paste fierte.

Stabilirea termenului de valabilitate pentru produsele de patiserie este responsabilitatea producătorului. Pe baza experienței profesionale, pot fi folosiți următorii parametrii, parametrii care vor fi stabiliți individual, în funcție de particularitățile unității.

În vederea urmăririi termenului de valabilitate, acesta va fi marcat pe vasele de colectare, pe ambalaje, pentru ca evidențierea timpului de valabilitate să fie previzibil, documentabil.

Soluțiile lichide pasteurizate, sau soluția pasteurizată obținută din diferite componente, pasteurizate, folosite pentru confecționarea înghețatei, după tratamentul termic de 12 ore vor putea fi depozitate sub −10 °C sau timp de 24 la 0+5 °C.

Temperatura de menținere va fi urmărită în permanență, fiind înregistrată în ***Fișa de control a spațiilor frigorifice***.

6.4 MENȚINERE ÎN CONDIȚII DE CONGELARE

Menținerea produselor finite și semipreparatelor se va realiza la temperaturi de sub −18 ^{0}C.

Timpul de depozitare al acestora să nu depășească o lună din momentul congelării.

Temperatura de menținere va fi urmărită în permanență și documentată în ***Fișa de control a spațiilor de congelare.***

7. ADĂUGARE, SERVIRE, VALORIFICARE

7.1. Adăugare, servire

În timpul efectuării operaţiilor de servire se vor ţine cont de regulile de manipulare a alimentelor, în special prevenirii acestora de contaminări, degradare, înmulţirea bacteriilor şi producerea toxinelor.

În timpul servirii, produsele vor fi protejate de contaminările externe.

Servirea se va realiza doar din obiecte curate, cu şi în obiecte curate.

Materiile de răzuire pe pastele fierte vor fi puse înainte de servire (ex. mac, nucă, etc.).

7.2. SERVIREA ÎN VASELE DE SERVIRE, MATERIALE DE AMBALAJ

În timpul efectuării acestor operaţii se va ţine cont de cele menţionate în punctele anterioare.

Din motivul că diferitele produse au deziderate termice diferite, se va asigura ca produsele calde să fie servite cât se poate de calzi, iar cele refrigerate să fie servite cât se poate de reci.

Pentru transportul, servirea alimentelor în alimentaţie publică se vor folosi doar ustensile de transport curate, compacte, fără miros, lipsite de impurităţi, substanţe de contaminare, să fie uşor de curăţat, dezinfectat şi nu în ultimul rând se vor folosi ustensile, sisteme de transport care contribuie la menţinerea calităţii preparatelor.

Servirea se poate face prin tăvi închise, în ambalaje autorizate de către autorităţile competente, iar în cazul în care servirea nu are loc în unitatea proprie, după servire ustensilele proprii vor fi marcate.

În anexa de însoţire se va menţiona timpul de menţinere a calităţii alimentelor.

7.3. VALORIFICARE LA LOCUL PRODUCŢIEI

În timpul valorificării se vor respecta regulile cu privire la fiecare aliment în parte, în vederea combaterii contaminării, degradării, prevenirii împotriva înmulţirii bacteriilor şi producerii de toxine. Se va evita alungirea activităţilor.

Se va asigura protecţia de către exterior a aproduselor alimentare.

Valorificarea poate fi efectuată prin intermediul ustensilelor curate şi lipsite de contaminanţi.

Va fi încurajată furnizarea rapidă a alimentelor. La servirea bucăţilor de carne vom avea grijă ca tăierea să se facă doar din straturile de carne fripte corespunzător, respectiv la evitarea scurgerii sucului celular cu sânge pe cărnurile fripte.

După terminarea servirii, masa de carne nu poate fi pusă pentru ziua următoare.

7.3.1. VALORIFICARE LA LOCUL PRODUCŢIEI ÎN MOD TRADIŢIONAL

În timpul acestei valorificări se va acorda atenţie deosebită asigurării unor condiţii potrivite pentru spălarea mâinilor barmanului, exemplu înaintea servirii alimentelor, înaintea curăţirii vaselor, farfuriilor murdare.

Acelaşi lucru trebuie asigurat şi la servirea îngheţatei, când mâna vânzătorului poate fi contaminată în special prin manipularea banilor. Spălarea prea des a mâinilor poate fi evitată în cazul în care vânzătorul prinde formele cu ajutorul unui şerveţel, sau pentru diferitele operaţii se folosesc mai multe persoane. Îngheţata va fi amplasată în zona de vânzare, dozare, încăperea fiind transparentă, bine vizibilă, cu capac steril, cu informaţii bine vizibile pentru fiecare tip de produs.

Temperatura îngeţatei în timpul transportului nu poate să crească peste -8 °C.

Îngeţata poate fi transporatată într-un sistem care-i asigură o siguranţă corespunzătoare. În timpul vânzării în vedera evitării dezgheţării se va urmări în permanenţă temperatura spaţiului de vânzare, menţinerea.

Într-un compartiment poate fi pus doar un tip de îngheţată. Lângă îngheţata rămasă este interzisă adăugarea îngheţatei proaspete.

Îngheţata rămasă în urma vânzării nu poate fi refolosită.

Ustensilele cu arcuri vor fi limpezite într-un compartiment special destinat pentru acest lucru, sau într-un vas cu apă potabilă, schimbată cel puţin o dată pe oră.

În sistemele de răcire în care este preparată masa de soluţie, în caz de congelare, darea în consum a îngheţatei se va realiza doar după 12 ore de la preparare. Temperatura soluţiei din vasele aparatului nu poate să urce peste -8°C. Este interzisă adăugarea unei noi soluţii de îngheţată peste cea existentă în vasele instalaţiei.

Servirea îngheţatei congelate, sau din timpul congelării, cremele, vor putea fi comercializate până la 72 de ore de la instalarea în spaţiile de vânzare, sau până pe termenul recomandat de către producător.

Îngheţata decongelată parţial sau în întregime nu este permisă a se recongela.

Despre manipularea şi servirea îngheţatei se va documenta în Fişa de servire a îngheţatei, sau în Cartea îngheţatei.

În timpul manipulării îngheţatei înainte şi după începerea activităţilor vor fi trecute temperaturile măsurate în ***Fişa de control al spaţiilor frigorifice***.

7.3.2. VALORIFICARE PE LOC PRIN AUTOSERVIRE

Pentru acest tip de valorificare a produselor se va acorda o atenţie deosebită pentru curateţea obiectelor cu care intră în contact cumpărătorul.

Servirea alimentelor care necesită un anumit grad de răcire, servirea acestora în forma unei mese suedeze poate fi realizată astfelîncât produsele să nu fie ţinute pe masă mai mult de o oră. Documentarea acesteia se va realiza în fişa de control a unităţii.

Alimentele rămase nu pot fi depozitate sau redate în consum.

Condiţiile probei alimentare

Se va face în funcţie de sistemul de meniu, respectiv în cazul unui meniu mai mare de 30 de bucăţi se vor colecta din majoritatea sortimentelor alimentare cel puţin 50g de probă, fiind menţinută timp de 48 de ore la frigider.

Se vor prelua probe separate din mâncărurile în sos, pastelor fierte şi din condimente şi aromatizanţi.

Probele alimentare vor fi prelevate înainte de servire şi se vor pune în recipiente sterilizate şi care se închid ermetic. Recipientele vor fi sigilate cu hârtie, se va scrie compoziţia recipientelor, timpul de prelevare a probei, precum şi numele celui care a prelevat această probă.

9. SERVIRE

Pentru transportul produselor alimentare pot fi folosite utilităţi, vehicule, vase de transport care sunt autorizate de către DSVSA, sunt curate, fără miros, lipsite de impurităţi, uşor de curăţat, dezinfectat, fiind utile pentru activităţile desfăşurate în alimentaţia publică.

În timpul transportului se vor respecta regulile manipulării raţionale, organizate şi respectarea condiţiilor de temperatură.

La produsele de patiserie care se pot strica într-un timp foarte scurt se are grijă să nu se întrerupă lanţul de temperatură.

Soluţia fluidă de îngheţată poate fi transporatată la temperaturi sub 10°C.

Înainte de începerea transportului se va asigura că toate condiţiile menţionate sunt asigurate.

Ştiind că transportul produselor de patiserie şi preparatele culinare răcite pot fi transportate doar în condiţii de temperaturi scăzute, dacă nu este posibil acest lucru, produsele vor putea fi folosite doar în cazul în care punctul de valorificare este în vecinătatea bucătăriei, spaţiului tehnologic.

Orice fel de transport va putea fi realizat doar prin intermediul autorizaţiei emise de către filialele locale ale DSVSA-lui.

Celelalte condiţii de transport corespund cu cele menţionate în subcapitolele 1.5.1 şi 1.5.2.

10. OPERAȚII DE ÎNCHEIERE

În categoria acestor operații intră împodobirile, aromatizarea pastelor, etc.

Se evită contaminările, încălzirea preparatelor, respectiv răcirea preparatelor care trebuie să fie menținute la o anumită temperatură, înmulțirea microorganismelor și producerea unor toxine.

Timpul pentru efectuarea acestor operații trebuie să fie cât mai scurt, respectiv în funcție de dezideratele tehnologice.

În timpul efectuării acestor operații se va acorda mare atenție excluderii posibilității de recontaminare, respectarea condițiilor de igienă a personalului, precum și folosirea ustensilelor corespunzătoare, curate și organizate.

Proceduri de efectuare a curățirii

Gradul de valabilitate al operației

Gradul de valabilitate al operației va cuprinde toată activitatea de manipulare de alimente a firmei, precum și toate activitățile de curățire și dezinfecție efectuate.

Vigoarea operației

Vigoarea operației cuprinde toate acele persoane care participă în mod direct sau indirect la operațiile de curățire.

Condiții generale

Vor fi menținute curate, fără praf și noroi următoarele zone aferente: trotuarul din apropierea unității, spațiile aferente unității, șanțul de canalizare, precum și spațiile de preluare – distribuire marfă.

Suprafețele de distribuție – producere de alimente, utilitățile, dotarea folosită va fi menținută în condiții tehnice și igienice corespunzătoare. Începerea distribuirii alimentelor va putea fi începută având încăperile curate. Spațiile, unele materiale de lucru, după, sau dacă este cazul, în timpul activității vor trebui curățate, respectiv dezinfectate, dacă acest lucru este necesar.

Operațiile de efectuare a curățeniei și/sau a dezinfecției vor fi realizate astfel încât acestea să nu pună în pericol consumabilitatea alimentelor.

Urmele de apă de spălare, respectiv substanțe de dezinfecție vor fi îndepărtate prin limpezirea suprafețelor cu apă potabilă. Eficacitatea acestei operațiuni va fi verificată în permanență.

Vasele, aparatele, utilitățile curățate vor fi ferite de o eventuală contaminare până la reluarea activității și destinației lor.

Substanțele și accesoriile necesare operației de curățire, dezinfecție , produsele de dezinfecție considerate că nu sunt periculoase, vor fi depozitate într-o încăpere separată, sau într-un spațiu închis, în așa manieră încât să nu reprezinte riscuri de contaminare a calității, purității alimentelor.

Pentru curățirea spațiilor de diferite grade de puritate se vor folosi ustensile de curățire corespunzătoare, marcate și depozitate separat pentru acest scop. Se vor pune la dispoziție ustensile de curățire separat, în vedera menținerii corespunzătoare a iginei spațiilor destinate folosirii personalului, clienților, spațiile de efectuare a vânzării și al spațiilor tehnologice.

Spațiile care vor servi pentru depozitarea ustensilelor și substanțelor folosite pentru curățire, vor fi dotate cu utilități și aparate pentru cântărirea, manipularea și depozitarea acestora. Se va ține cont de calcularea necesităților, la volumul găleților, ligheanelor și al altor accesorii, precum și de controlul tip pului de impact necesar efectuării operației.

Substanțele de curățire și dezinfectare vor fi păstrate în ambalajele originale ale acestora, sau în vase, sau recipiente corespunzător marcate și închise. În acest caz se vor amplasa pe acestea tipurile de utilizare. Depozitarea temporară a acestora în alte recipiente și pentru alte scopuri este strict interzisă. Se va efectua dozarea corespunzătoare a acestor substanțe doar de către persoanele calificate. Folosirea acestor substanțe va fi de asemenea înregistrată. Această documentare se poate face și într-o unitate de

vânzare prin menținerea următoarelor: data și timpul cântăririi, denumirea și cantitatea substanței cântărite, semnătura persoanei care a efectuat cântărirea.

Pentru operațiile de efectuare a dezinfecțiilor periodice se vor folosi doar substanțele autorizate de către autoritățile naționale (Autoritatea Națională Sanitar Veterinară), vor putea fi folosite substanțe de dizolvare a grăsimilor și alte substanțe de dezinfectare cu stricta respectare a instrucțiilor de optimizare – folosire.

Pentru efectuarea operațiilor de spălare, curățire se vor folosi mai multe substanțe care intră în categoria substanțelor periculoase, care vor fi declarate la filiala locală a DSVSA (acesta se referă și la substanțele periculoase gestionate în magazine).

Curățirea obiectelor, vaselor de transport, cărucioarelor și vehicolelor, vor fi realizate în încăperi special amenajate pentru acest scop.

Curățirea și dezinfectarea canalizărilor deschise și a gurilor de scurgere, va fi efectuată în aceleași condiții ca și curățirea pardoselii.

În urma efectuării operațiilor de combatere a insectelor, respectiv a deratizării, înaintea începerii activității, manipulării alimentelor, se vor curăța cu mare atenție mai ales suprafețele care vor intra în contact direct cu alimentele, în vederea eliminării riscurilor de contaminare cu substanțe permanente, toxice.

Asigurarea unui grad de puritate ridicat din punct de vedere microbiologic poate fi realizată doar prin intermediul aplicării unor metode care cuprind în sine o anumită dezinfecție.

Se numește dezinfecție toate acele procese care au în vedere eliminarea dăunătorilor exteriori, inhibarea și stoparea capacității de contaminare al acestora.

În timpul efectuării dezinfecției vor dispărea de pe suprafața tratată, respectiv vor fi inhibate în mod cert nu numai agenții patogeni, ci și majoritatea microorganismelor dăunătoare.

Vom acorda mare atenție timpul de menținere – păstrare al calității substanțelor de dezinfecție (în cazul folosirii de Hypo avem un termen de doar 3 luni).

După expirarea termenului de valabilitate, de menținere –păstrare a calității, aceste substanțe nu vor mai putea fi folosite pentru efectuarea dezinfecțiilor, spălărilor sau pentru alte scopuri.

Se va controla eficacitatea operațiilor de dezinfectare, respectiv curățire. În cazul în care este necesar, aceste operații vor fi repetate.

Personalul poate fi direcționat în vederea efectuării curățeniei sau dezinfecției periodice pe lângă efectuarea schimbului, activității de lucru. În acest caz:

- se va pune la dispoziție hainele necesare efectuării operației
- după terminarea curățeniei este obligatorie spălarea, igienizarea suprafețelor contaminate.

Personalul care va efectua curățirea, dezinfectarea nu poate manipula, servi alimente clienților. Înainte de a face acest lucru se vor spăla pe mâini.

Se acordă atenție instruirii corespunzătoarea a personalului care va efectua curățirea, iar aceasta va fi notată, respectiv documentată.

Curățirea – dezinfectarea – spălarea suprafețelor care intră în contact direct cu alimentele

Pentru efectuarea acestui tip de activități un criteriu de bază este organizarea. Se vor spăla pe categorii, după opinii, grad de apreciere, utilitățile cu aceași destinație, respectiv constituție. Spălarea acestor utilitați va putea fi efectuată în vasele (văni) de spălare, în locurile special amenajate pentru acest scop.

Se va amplasa timpul de durată al operației de spălare, gradul de concentare al lichidului de spălare și modul de efectuare a operației.

Pentru spălare se vor folosi perii, accesorii metalice, sârme din plastic și metalice. Este interzisă folosirea bureților de spălare tradiționali.

Accesoriile folosite pentru spălare vor fi şi ele spălate periodic, cel puțin o dată pe zi prin fierbere sau dezinfectare prin clătire în apă cu soluții dezinfectante.

Vasele, utilitățile, obiectele, aparatura curățate vor fi ferite de contaminați și menținută curată până la reluarea activității. În caz de nevoie, se asigură o depozitare într-un loc închis.

Spălare în „trei faze"

Suprafețele care intră în mod direct în contact cu alimentele, operația de curățire – dezinfectare va cuprinde următoarele faze:

Precurățire –

Se vor îndepărta contaminările, impuritățile grosiere de pe suprafață. Acest proces de curățire în general implică un procedeu mecanic de curățire, de exemplu raşchetarea impurităților grosiere, sau limpezirea cu un jet puternic de apă etc. Aceasta va fi necesar pentru ca eficacitatea următoarei faze să fie maximă, acolo unde se aplică substanțele de curățire.

Faza 1. Curățirea cu ajutorul substanțelor de curățire, dizolvarea grăsimilor

În această fază se urmăreşte tratarea suprafețelor cu soluțiile apoase ale substanțelor active de suprafață, detergenți etc. Această operație poate fi dusă până la sfârşit prin spălare sau prin înmuiere.

În cadrul acestei operații se vor dizolva produsele, impuritățile de suprafață, precum şi eliminarea acestora, înmuierii stratului de microorganisme, în acest fel ne putem asigura de eficacitatea următoarelor operații care vor urmări dezinfectarea suprafețelor. Se va îndepărta o parte din încărcătura microbiană existentă pe material.

Pentru dizolvarea grăsimilor în general se va folosi o soluție încălzită la 40-50 ^{0}C. Nu se admite aplicarea unei temperaturi mai mari, deoarece ar exista riscul ca impuritățile să se ardă pe suprafața materialelor supuse spălării.

Soluția destinată dizolvării grăsimilor va fi schimbată atunci când aceasta îşi va pierde puterea de dizolvare, adică atunci când pe suprafața lichidului apar pete de ulei. Se va schimba soluția de dizolvare în cazul în care aceasta devine tulbure, impură, dacă s-a răcit între timp şi atunci când nu mai generează spume.

După efectuarea fazei de curățire cu soluții de curățire nu se mai admit impurități vizibile pe suprafața materialelor, utilităților şi aparatelor.

Faza 2. Dezinfectare

Faza de dezinfectare constă în genereal prin tratarea obiectelor cu o soluție de substanță chimică cu potențial de dezinfecție (ex. hypo). Deşi a fost foarte important obținerea concentrației optime în cazul soluției de curățire în prima fază, în cadrul acestei faze acest aspect devine şi mai important. Se urmăreşte prepararea cu atenție a concentrației dorite şi a asigurării timpului necesar de impact (folosire). Fără să ține n cont de aceste două aspecte, eficacitatea dezinfectării este minimă.

Efectul de dezinfecție al soației scade foarte repede, mai ales în cazul în care este amestecată cu o altă soluție provenită, folosită pentru dizolvarea grăsimilor (o soluție bazică), din acest motiv se va acorda o atenție sporită pentru evitarea unor astfel de accidente.

Soluția de dezinfectare va acoperi în întregime vasele, recipientele, obiectele supuse operației, iar timpul de menținere va fi strict respectat de către personal (timpul de menținere fiind inițial stabilit).

Faza 3. Limpezire

Este operaţia necesară evitării intrării substanţelor de dezinfecţie – curăţirii în alimente şi se realizează prin folosirea unei ape de calitate şi puritate corespunzătoare. Limpezirea se va executa tot timpul cu o apă de aproximativ 40^{0}C.

În cazul în care după terminarea ciclului de spălare persistă un miros de dezinfectant sau detergent, înseamnă că nu s-a respecat limita de temperatură la operaţiile de curăţire mecanică, respectiv dizolvarea grăsimilor, iar tot ciclul de curăţire – dezinfectare va fi reluat de la început, cu o mai mare atenţie la aceste riscuri.

Eficacitatea efectuării limpezirii poate fi efectuată cu ajutorul hârtiilor indicator pentru verificarea impactului chimic. Se consideră efectuarea corectă a limpezirii atunci când verificarea picăturilor rămase pe materiale cu ajutorul hârtiei indicator va corespunde unei valori identice cu cea a apei de limpezire, verificate tot prin intermediul hârtiei indicator.

Uscare

Operaţia de uscare poate fi realizată prin mai multe metode, este recomandat începerea uscării prin întoarcerea vaselor, însă prin permanentă asigurare a aerisirii încăperii şi a materialelor. Se acordă o atenţie deosebită în special pentru uscarea materialelor din lemn. Nu se admite uscarea prin ştergerea suprafeţelor.

Spălare în „două faze" prin folosirea de substanţe cu efecte combinante

Există substanţe şi efecte combinante de mare putere, prin intermediul cărora se poate realiza într-o singură fază operaţiile de spălare şi de dezinfectare.

În cazul aplicării acesteia din urmă, fazei prezentate anterior vor fi reduse la următoarele:

- precurăţire,
- curăţire - dezinfectare,
- limpezire,
- uscare.

Soluţii recomandate cu efect combinativ: Trax, Tip Kombi, D4, Diversy Lever.

Spălarea cu ajutorul maşinilor de spălat

La spălarea efectuată cu ajutorul maşinii de spălat se vor ţine cont de cele menţionate la punctul anterior.

Ca soluţie de spălare poate fi folosită doar cea care apare în ghidul de utilizare, sau cea recomandată de către producător.

În cazul în care programul de funcţionare al maşinii este mai scurt decât timpul de impact al soluţiei de spălare, în faza de limpezire se va folosi o apă de peste 82 ^{0}C, sau se va aplica o uscare cu aer fierbinte.

În timpul utilizării maşinii de spălat se va urmări în permanenţă respectarea parametrilor de utilizare recomandaţi.

Curăţirea – dezinfectarea unor obiecte care necesită un tartament special

Se vor aplica tratamente speciale de curăţire – dezinfectare **tablelor de tăiere** a cărnurilor.

Se va sigura o curăţire frecventă a acestor suprafeţe. După terminarea operaţiilor, tăvile vor fi curăţate de impurităţi cu perii, după care vor fi dezinfectate. În loc de folosirea substanţelor chimice,

pentru dezinfectarea tăvilor poate fi folosită apă fierbinte de cel puțin 82°C. După dezinfectare este recomandat ca tăvile să fie acoperite cu un strat de 0.5-1cm de sare.

În vedera înlocuirii dezinfectării cu substanțe chimice pentru ustensilele, aparatele și utilajele care intră în contact direct cu alimentele, este recomandat să se folosească apă fierbinte.

Mașinile de tocat carne vor fi curățate cel puțin o dată la 2 ore.

Termometrele alimentare după folosire vor fi curățate cu soluția recomandată de producător, sau cu un material textil de unică folosință îmbibat în soluție de alcool 70% .

Curățirea – dezinfectarea echipamentelor care intră în contact direct cu produsele

Aparatele și utilajele folosite vor fi curățate – dezinfectate ținând cont de cele recomandate în manualul aparatului, respectiv utilajului.

Înainte de curățire se scoate alimentarea electrică, fiind permisă efectuarea operațiilor de curățire – dezinfectare doar pe aparate și utilaje debranșate de la rețeaua electrică.

Operațiile de curățire – dezinfectare vor cuprinde următoarele faze, care vor fi respectate cu strictețe:

Curățirea mecanică

Se îndepărtează impuritățile grosiere aderente la suprafața utilajului prin intermediul unor perii dure sau fine, în unele cazuri cu cuțite de răzuire. În timpul efectuării operației se va acorda atenție ca obiectele îndepărtate să nu se împrăștie.

În cazul în care impactul generat de către apă nu pereclitează siguranța alimentului, a utilajului, spălarea mecanică poate fi efectuată și prin intermediul unei spălări cu un jet puternic de apă.

Impuritățile de ulei de pe suprafețele utilajelor vor fi îndepărtate cu cârpe de îndepărtare de unică folosință, destinate special pentru acest scop.

Spălare cu soluție de curățire – dezinfectare

Curățirea acestor suprafețe poate fi realizată cu ajutorul spălării în „trei faze", însă este mult mai ușor aplicarea metodei combinate cu ajutorul folosirii substanțelor cu efect de dezinfectare – curățire.

Curățirea umedă în mod normal poate fi realizată prin două variante. Spălarea suprafețelor, utilajelor fixe se poate realiza prin spălare tradițională, iar cele de dimensiuni mici, sau care pot fi demontate, se va aplica o spălare prin scufundare.

Spălarea tradițională

Prin spălare tradițională se vor spăla acele suprafețe care nu pot fi demontate, sau acelea cu dimensiuni mari și a obiectelor fixe.

În cazul în care nu poate fi realizată spălarea prin administrarea unui jet de apă (din diverse motive raționale) se va apela la folosirea periilor subțiri și la cârpe de spălare de calitate corespunzătoare.

Pentru asigurarea unei eficiențe mai ridicate a operației de spălare – dezinfectare se poate spori îndepărtarea impurităților cu perii și cârpe de spălare, urmate de o limpezire cu apă curată. Timpul de efectuare a operației și în acest caz este foare important.

Scufundare

Este tehnica de spălare care se va aplica pentru toate acele obiecte, aparate, părți de utilaje care sunt de dimensiuni reduse. Tehnica de spălare a acestora este identică cu cea descrisă anterior la capitolul spălare.

Limpezire

După respectarea timpului de impact, substanțele de curățire – dezinfectare vor fi îndepărtate de pe suprafețele obiectelor prin intermediul apei curate.

În cazul în care limpezirea cu apă a utilajului nu este posibilă datorită riscurilor de pătrundere a apei în interiorul acesteia, operaţia de limpezire se va realiza cu ajutorul unor perii înmuiate în apă şi cu cârpe corespunzătoare.

Uscarea

La terminarea procesului de spălare, uscarea se va realiza la aer, sau prin picurarea suprafeţelor.

Curăţirea – dezinfectarea suprafeţelor care nu intră în contact direct cu alimentele

Suprafeţele ceare nu intră în contact direct cu produsul (pardosea, pereţii laterali, suprafeţele de depozitare a unor vehicole, suprafeţele interioare a unor sisteme de răcie etc.) se vor curăţa asemănător echipamentelor cu contact direct, având şi ele un anumit grad de influenţare a curateţei microbilogice a produselor. Aceasta se poate produce în cazul în care impurităţile cad pe suprafeţele de lucru, sau în apropierea alimentelor, sau se amestecă în ciclul de producţie.

Din aceste motive, curăţirea – dezinfectarea acestor suprafeţe de asemenea este un criteriu de bază.

Tehnica de efectuare a curăţeniei în general este aceeaşi cu cea a suprafeţelor cu contact direct cu alimentul, cu observaţia că pardoseala va fi în mod obligatoriu limpezită,vor fi îndepărtate substanţele, impurităţile grosiere şi se admite un anumit grad de uscare (din substanţe) pe suprafaţa acesteia.

Pentru efectuarea curăţeniei poate să intervină şi folosirea unor substanţe care nu au fost menţionate în capitolele anterioare, cum ar fi soluţia de spălat sticle, soluţia de dizolvat tartrul şi calcarul etc. Acestea vor fi folosite în funcţie de prospectul de folosinţă.

Curăţirea spaţiilor de refrigerare se va face după dezgheţarea acestora, dar cel puţin o dată pe săptămână, respectiv ori de câte ori se iveşte suspiciunea unei contaminări.

Curăţirea spaţiilor de congelare se va face după decongelare, dar cel puţin o dată pe lună.

Spaţiile de transport a vehicolelor vor fi curăţate după fiecare transport de alimente conform regulilor generale pentru manipularea în siguranţă şi igienică a alimentelor.

Benzile de distribuire a produselor la casele de plată, coşurile şi cărucioarele pentru efectuarea cumpărăturilor vor fi curăţate cel puţin o dată pa săptămână, sau de fiecare dată sunt murdărite, contaminate.

<u>Principalele tipuri de curăţire</u>

Curăţire în timpul efectuării muncii

Curăţenia în timpul efectuării muncii este importantă pentru asigurarea acurateţei unor operaţii tehnologice, sau poate fi încadrată între două schimburi, toate acestea în vederea obţinerii unei igiene corespunzătoare. În vederea protejării alimentelor, acest tip de curăţire se va efectua cu maximă atenţie şi dăruire.

Curăţire zilnică

După terminarea activităţilor zilnice se va asigura curăţirea ustensilelor, obiectelor, şi aparatelor murdare, eliberearea spaţiilor din incinta unităţii, precum şi reamenajarea distribuţiei utilajelor (după caz).

Curăţire săptămânală

În mare măsură este aceaşi ca şi curăţirea zilnică, cu deosebirea că vor fi efectuate operaţiile de curăţire şi a aparatelor (lângă, după aparate) mai grele de deplasat, efectuându-se şi curăţirea suprafeţelor spălabile.

Curăţire lunară

Această curăţire trebuie să cuprindă atingerea, curăţirea sistemului de ţevi, armături, racorduri, pervaze etc.

Curăţire anuală

Curăţirea anuală va fi efectuată prin scoaterea tuturor obiectelor din incinta încăperilor şi va cuprinde curăţirea tuturor suprafeţelor. Acest tip de curăţire va fi înglobat cu văruirea anuală, cu efectuarea unor revizii capitale, precum şi cu lupta împotriva insectelor şi rozătoarelor.

Spălarea materialelor textile

Se pune problema dacă personalul își va spăla hainele de lucru sau nu.

Spălarea acestor echipamente, haine de lucru va putea efectua în incinta unității doar în cazul în care este disponibilă o încăpere separată echipată cu utilitățile necesare (mașini de spălat, spațiu necesar uscării hainelor, etc.).

În timpul spălării se asigură o oarecare dezinfecție a hainelor (de exemplu spălarea la 90°C, limpezirea în soluție de dezinfectare, călcare foarte precisă etc.).

În cazul în care acest lucru nu poate fi asigurat, pentru spălarea hainelor de lucru va putea fi însărcinat un alt comerciant, cu specificarea ca acesta să asigure și dezinfectarea hainelor.

Trebuie precizat și importanța separării clare a hainelor murdare de cele curate, indiferent de metoda de spălare aleasă (spălare în incintă, sau spălare într-o spălătorie autorizată).

Plan de curățire

Modalitățile de curățire și dezinfecatre amănunțită a unor suprafețe, obiecte, utilaje și aparate sunt cuprinse în cele ce urmează în „**Planul de curățire**".

(Acest plan este doar un **exemplu, nefiind un plan concret de curățire** dintr-o anumită unitate, el având sarcina de a ajuta întocmirea unei asemenea activități, un punct de plecare și idei)

Tabel cu produse dezinfectante(tip)

Aplicare	Suprafața de aplicare	Substanța folosită	Modul de acțiune	Dozarea, aplicarea	Timpul de acțiune	Nr. Reg. CSV
I. Dezinfectant pentru mâini	La chiuvete cu sursă de apă caldă și rece, pentru spălarea mâinilor	Ultra Sol	Dezinfectant și degresant	Concentrat	1min	
I. Spălarea, curățarea și dezinfectarea vaselor manual	Spălarea vaselor de culoare albă, neagră, precum și celor de transport; spălarea și dezinfectarea suprafețelor de contact produs-suprafață.	Ultra-praf sau alte produse degresante uzuale	Degresant	100 l apă 200g după instrucțiuni	2 min	
		Hypo sau alta produse dezinfectante uzuale	Dezinfectant	100 l apă 0.5 l* 100 l apă 1 l* *pentru vase din plastic doză dublă După instrucțiuni	2 min	
		Cif sau alt tip de praf de curățat	Praf de curățat	Concentrat	După instrucțiuni de folosire	
		Texo sau alte substanțe de curățat grill	Curățarea resturilor arse	Concentrat	După instrucțiuni de folosire	
II. Curățenia	Curățarea și dezinfectarea suprafețelor care vin în contact cu produsele	Ultra-praf Alte de tipuri de degresante	Degresant Degresant	10 l apă 20g 10 l apă 20g Concentrat După instrucțiuni de folosire		
		Hypo Domestos Alte produse dezinfectante uzuale	dezinfectant dezifectant curățare - dezinfectare	10 l apă 0.3 l 10 l apă 0.6 l 10 l apă 0.1 l După instrucțiuni de folosire		
		Cif sau alt tip de praf de curățat	Praf de curățat	concentrat		
		Express sau alte produse pt dizolvarea depunerilor de piatră	dizolvarea depunerilor de piatră	concentrat		
		Clin sau alte produse pentru curățirea geamurilor	soluție	Concentrat		

EXEMPLU PENTRU UN PLAN DE CURĂȚIRE

Nr	Suprafața de curățat, aparat, ustensile	De folosit pentru curățire						Frecvență	Răspunzător
		soluție				ustensile	Metodă		
		denumirea	Acțiunea	Concentrația	Timpul de acțiune				
1.	Ustensile care vin în contact cu produsele(cuțite, scândură, tăvi etc)	INNOFLUID	Curățare - dezinfectare	10 l apă - 0,2 l	5 min	Perie de spălat	Spălarea vaselor	După folosire – cel puțin odată pe zii	Vânzător de delicatese
2.	Mașină de tocat carne	INNOFLUID	Curățare - dezinfectare	10 l apă- 0,2 l	5 min	Perie de spălat	Spălarea vaselor	Din 2-2 ore	măcelar
3.	Cuțite folosite pentru carne crudă	Ultra-praf	Curățare	10 l apă 20 g	-	Perie de spălat	Spălarea vaselor	După folosirea lor	măcelar
		aproximativ cu apă 82 °C	dezinfectare	-	-	Dezinfectat cuțite	scufundare		
4.	Suprafața de contact a meselor	INNOFLUID	Curățare - dezinfectare	10 l apă 0,2 l	5 min	lavetă	spălare	După folosire – cel puțin odată pe zii	Vânzător de delicatese
5.	Podeaua de la intare în magazin	Domestos	Curățare - dezinfectare	10 l apă 0,1 l	uscare	mop	spălare	De câte ori este nevoie, cel puțin odată pe zii după închidere	Femeie de servici
6.	Podeaua din camera de procesare	Ultrapor	Curățare	10 l apă 20 g	-	mop	spălare	De câte ori este nevoie, cel puțin odată pe zii după închidere	Muncitorul de servici
		Hypo uzual	dezinfectare	10 l apă 0,3 l	uscare				
7.	Gresie, faianță și uși	Domestos	Curățare - dezinfectare	10 l apă 0,1 l	2-3 min	lavetă	spălare	De câte ori este nevoie - cel puțin odată pe săptămână	În grupurile sanitare femeia de servici, în camere de procesare muncitorii
8.	Geamurile	Clin	Curățare	concentrat	-	Șevețele de unică folosință	Ștergere	Lunar	Femeia de servici
9.	Mașini de spălat	Domestos	Curățare - dezinfectare	concentrat	2-3 min	Lavetă	Spălare	Zilnic	Femeia de servici
		Cillit	Dizolvarea depunerilor de piatră	concentrat	2-5 min	-	înmuiere	De câte ori este nevoie	

Întocmit de grupul de lucru HACCP

Aprobat: Ing. Florina Hamat
~Director Administrativ ~

4.7 Proceduri pentru menținere

Spațiile aferente unității, spațiile din interior, echipamentele și obiectele folosite în timpul diverselor activități vor fi menținute în stare bună de funcționare.

Menținerea aparatelor și utilajelor va fi efectuată ținând cont de cele recomandate în Ghidul utilajului, aparatului.

Efectuarea frecventă și cu atenție a lucrărilor de menținere sunt deosebit de importante în special pentru suprafețele, obiectele și utilajele care intră în contact direct cu alimentele.

Dacă este posibil, lucrările de remediere – menținere, vor fi efectuate în afara timpului de lucru. În cazul în care aceasta nu se poate realiza, în timpul efectuării operațiilor de remediere se va acorda atenție deosebită pentru protecția produselor.

După efectuarea remedierilor, activitățile de preparare - manipulare vor putea fi reluate după o prealabilă curățire – dezinfectare a suprafețelor.

În cazul în care există riscul că uleiul folosit pentru ungerea suprafețelor utilajelor poate contamina alimentul, se vor folosi uleiuri speciale autorizate pentru acest scop.

4.8 Proceduri pentru utilizarea apei

Sursa de apă trebuie să fie de calitate foarte bună, în concordanță cu reglementările afate în vigoare. Pentru curățirea, îndepărtarea impurităților de pe diferitele suprafețe se va folosi o astfel de apă.

Acolo unde este necesară, confecționarea de gheață va fi efectuată din apă potabilă, corespunzătoare din punct de vedere al normelor și reglementărilor aflate în vigoare. Gheața va fi confecționată și depozitată în condiții de a evita orice fel de contaminare.

Aburii care intră în contact direct cu alimentele nu vor conține substanțe care să pună în pericol sănătatea persoanelor, sau integritatea produsului.

Apa nepotabilă, poate fi folosită pentru generarea de aburi, răcire sau stingerea focurilor, în nici un caz nu se admite contactul direct sau indirect cu alimentele. Rețeaua de apă de acest tip va fi marcată separat cu inscripția : „Nu este apă potabilă", fiind evitat orice fel de contaminare a rețelei de apă potabilă.

Pentru instalarea unui sistem de distribuție a apei se va ține cont de condițiile tehnice, atorizațiile legate de apă și mediu, se va procura autorizația pentru sănătate publică. Pentru protecția rețelei de apă în vedera eliminării recirculării apei se vor pune instalații de blocare a acestui inconvenient.

Pentru curățire – dezinfectare se va folosi doar apă potabilă.

Pentru prespălarea materiilor prime vegetale se pot folosi și ape uzate, recirculate, în cazul în care acestea au fost folosite pentru transportul produselor curate. Pentru astfel de utilizări este necesar acordul institutului.

Apa potabilă, calitatea acesteia va fi analizată periodic așa cum este prevăzut în legile aflate în vigoare, respectiv în următoarele cazuri:

a) înaintea utilizării aparaturii, sau după repararea acesteia, și

b) în toate acele cazuri când există suspiciunea unei contaminări.

În cazul în care nu s-a efectuat o analiză preliminară, sau nu s-au produs rezultatele dorite, apa nu va putea fi folosită ca apă potabilă.

În spațiile de distribuție de apă se vor amplasa robinete pentru prelevarea probelor, care vor fi marcate și amplasate în vedera construirii unei rețele corespunzătoare de apă.

Racordurile de prelevare a probelor vor fi menționate pe harta rețelei de apă.

În majoritatea unităților alimentare, o condiție esențială este asigurarea de apă potabilă pentru șirul de operații tehnologice efectuate. Apa astfel folosită nu va conține substanțe sau organisme vii care să pună în pericol sănătatea omului.

Din punct de vedere al siguranței alimentelor considerăm o apă a fi potabilă, dacă aceasta corespunde normelor organoleptice, microbiologice, chimice și biologice.

Acesta este garantat de către contractul semnat cu furnizorul sau proprietarul de apă.

Pentru completarea contractelor de închiriere, în cazul în care nu dispunem de o garantare a calității apei, este recomandată completarea contractului de închiriere.

Se va cere analizarea apei în următoarele cazuri:

- Înaintea începerii activității unității, sau înaintea reînceperii activității în urma unei pauze sezoniale.
- În urma unor reparări sau spargeri de țevi,
- În cazul completării rețelei,
- Instalării unor aparate noi.
- În cazul suspiciunii ca apa să fie cotaminată.

În cazul în care unitatea din alimentația publică dispune de un sistem de aprovizionare proprie, funcționează cu un sistem de manipulare a apei, pentru aceasta se vor procura autorizațiile necesare, în urma căreia se vor trimite periodic probe pentru efectuarea analizelor de laborator. Analizele chimice se vor realiza cel puțin o dată pe an, analizele bacteriologice fiind programate o dată la sfert de an.

Efectuarea acestor analize vor putea fi efectuate de către laboratoarele acreditate ale Administrației Naționale a Apelor Române.

Rezultatele analizelor vor fi trecute în Procese verbale.

4.9 Proceduri pentru combaterea insectelor și rozătoarelor

REFERINȚĂ LEGISLATIVĂ

Atenție: având la bază Ordonanța de urgență a Guvernului nr.97/2001, cu privire la manipularea în condiții igienice a produselor alimenatre:

„Pentru efectuarea sarcinilor de deratizare, dezinsectizare va putea fi efectuată de către o persoană autorizată, specializată în domeniu.

Lupta împotriva dăunătorilor va fi efectuată în mod regulat, aceasta conținând sarcinile de eliminare în locurile suspecte, sarcini de prevenire și control, precum și timpul prestabilit de efectuare a operației.

Activitatea de dezinsectizare și deratizare este reglementată de către mai multe hotărâri editate în fiecare an sau din doi în doi ani, fiind cuprinse în „Informații cu privire la soluțiile autorizate și despre modul lor de folosire".

În cazul în care s-a constatat producerea unor pagube, se va apela la o firmă specializată în vederea efectuării combaterii.

In timpul efectuării programului de lucru este interzis împrăștierea otrăvurilor în incinta unității, însă pot fi folosite așa numite lăzi de ascundere – otrăvire care vor fi marcate și notate cu numere arabe începând de la 1. Aceste capcane vor fi confecționate din materiale rezistente, fiind exclusă posibilitatea împrăștierii otrăvurilor prin spațiul unității. Suprafața interioară, de intare a acestora va fi acoperită de un strat de nisip pentru evidențierea pătrunderii animalelor în incintă. Otrava amplasată în incinta lăzii se va pune într-așa fel încât aceasta să nu se scurgă afară, iar în

cazul unui control să poată fi evidenţiat un eventual consum din otravă. Despre amplasarea lăzilor se vor proiecta aşa numite hărţi de amplasare a capcanelor.

Substanţele toxice amplasate în lăzile de ascundere – otrăvire vor fi controlate săptămânal de către furnizor şi vor fi trecute, documentate în **Fişa controalelor zilnice**.

În spaţiile în care se manipulează alimente neambalate este interzisă folosirea, împrăştiera otrăvurilor sau amplasarea capcanelor.

Pentru eliminarea răzătoarelor în astfel de incinte, pot fi folosite capcanele electrice şi cele cu ultrasunet.

Firma de specialitate poate efectua operaţii de deratizare cu substanţe periculoase doar cu autorizaţie DSVSA.

Pe lângă aceasta, firma desemnată efectuării deratizării va elibera o chitanţă prin care se vor menţiona: enumerarea substanţelor folosite, modul de efectuare a combaterii, eficacitatea combaterii, specializarea persoanelor care au efectuat operaţiile.

În cazul în care această combatere se realizează prin intermediul propriilor resurse se vor menţiona cele menţionate anterior într-un Proces verbal, iar persoanele care vor efectua aceste operaţii vor fi specializate în acest domeniu (autorizate).

Operaţiile de deratizare, dezinsectizare vor fi efectuate cel puţin de două ori pe an, sau ori de câte ori este semnalată prezenţa dăunătorilor, iar operaţiile de combatere vor fi efectuate în aşa manieră încât aceasta să nu pereclitez siguranţa, integitatea producerii, manipulării, transportului, mediului alimentelor.

Pe timpul efectuării operaţiilor de combatere, alimentele neambalate vor fi evacuate din incintă.

După terminarea deratizării, dezinsectizării şi înainte de începerea reluării activităţilor, se va asigura curăţirea corespunzătoare a suprafeţelor, în special a celor care vor intra în contact direct cu alimentele, în vederea eliminării posibilităţii de contaminare.

4.10 Proceduri pentru manipularea deşeurilor

Manipularea deşeurilor în incinta, respectiv în afara unităţii se va realiza în aşa manieră încât aceasta să nu contamineze produsele alimentare, respectiv mediul. Coşurile de colectare a deşeurilor vor fi dotate cu capace care se închid ferm şi sigur, să fie lipsite de orificii, să fie confecţionate dintr-un material uşor de curăţat şi rezistent soluţiilor de dezinfecţie. Capacul trebuie să fie acţionat de către picior.

Se va asigura colectarea selectivă a deşeurilor.

Selectivitatea va fi menţinută şi pe perioada depozitării. Pentru depozitarea coşurilor de colectare se va avea în vedere asiguarea unor surse de apă, respectiv de canalizare, iar această încăpere trebuie să fie închisă. Se va asigura o curăţire, dezinfectare permanentă, respectiv de transportare în timp a deşeurilor.

În cazul în care nu este posibil transportul imediat al deşeurilor cu un grad sporit de degradare, se vor aplica condiţii de răcire a deşeurilor. Acestea vor fi valabile în special pentru lichidele uzate.

Se vor completa fişele necesare pentru manipularea şi producerea cantitativă a deşeurilor.

Deşeurile care pot fi produse într-o unitate alimentară în mare măsură pot fi clasificate în următoarele tipuri de deşeuri:

- deşeuri comunale, care în limbajul de zi cu zi este deseori pomenit ca gunoi,
- deşeuri periculoase,
- deşeuri provenite de la animale, cu risc de contaminare.

Deșeuri comunale

În această categorie vor intra cele mai diverse tipuri de deșeuri, având aceleași proprietăți comune că nu sunt considerate periculoase. Aici intră scrumul rămas în urma arderii diferitelor tipuri de materiale, sticlă, hârtie, lemn, materiale textile, unele deșeuri alimentare care nu reprezintă pericol de contaminare (deșeuri de origine animală, deșeuri rezultate în urma manipulării legumelor) etc.

Deșeurile rezultate în urma manipulării alimentelor care nu pot fi refolosite vor fi eliminate, sau transformate în mod corespunzător în vederea eliminării factorilor de risc.

Deșeurile comunale acumulate în unitatea alimentară vor fi transporate, distribuite de către șeful unității în locurile de eliminare, depozitare permise.

Deșeuri alimentare tratate termic

Deșeurile alimentare tratate termic vor fi colectate în containere cu capace cu închidere fermă, în locurile special amenajate pentru acest scop. Se vor stabili contracte de transport a deșeurilor.

Contractul trebuie să cuprindă următoarele:

- numele transportatorului,
- frecvența transportului,
- circumstanțele,
- modul de manipulare în cele ce urmează,
- responsabilități.

HOTĂRÂRE nr. 924 din 11 august 2005 privind aprobarea Regulilor generale pentru igiena produselor alimentare, interzice folosirea deșeurilor alimentare, supuse unui tratament termic, pentru utilizarea hrănirii animalelor.

Deșeuri animale cu risc de contaminare

Deșeurile provenite de la animale, de la semipreparate sau produse finite pot apărea deșeuri cu un anumit grad, risc de contaminare.

Astfel de deșeuri pot fi reutilizate pentru furajarea animalelor în cazul în care sunt tratate din punct de vedere termic și corespunzător controlat din punct de vedere sanitar veterinar Tratamentul termic va fi efectuat la locul producerii deșeurilor. Această operație poate fi lipsită cu acordul Direcției Sanitar Veterinare, în cazul în care crescătorul de animale, sau comerciantul deține condițiile necesare de manipualre a acestor tipuri de deșeuri.

Poate fi o soluție de depoziatre permanentă unitățile de creștere a câinilor, pisicilor, sau alte unități cu excepția crescătoriilor de porici, respectiv de vaci.

Aici se va preciza că pentru hrănirea porcilor nu se admite folosirea deșeurilor în nici un caz. Se va manipula cu foarte mare atenție grăsimile acumulate în timpul efectuării a diferitelor tipuri de procese tehnologice, gradul, factorul de risc al acestora fiind unul foarte ridicat. Eliminarea, neutralizarea acestora va fi efectuată prin transporatrea acestora la locuri de colecatre a deșeurilor, gropi de gunoi, sau transmiterea mai departe spre unități de manipulare a deșeurilor animale.

În cazul manipulării, pregătirii preparatelor de carne, sfărâmiturile, bucățile de carne eliminate vor fi trecute mai departe spre deșeuri doar după un tratament dezinfectant preliminar.

4.11 Proceduri în cazul suspiciunii unei intoxicări alimentare

Ne gândim la intoxicarea, contaminarea alimentelor în următoarele cazuri:

Persoana bolnavă transmite diverşi microbi prin contact cu un anumit tip de aliment sau băutură.

Dacă apar aceleaşi simptome la mai multe persoane consumatore de un anumit tip de aliment.

Se prezintă mai multe persoane cu simptome care arată o toxiinfecţie alimentară, sau o contaminare a alimetelor.

În cazul suspiciunii unei intoxicaţii alimentare.

În cazul în care apare suspiciunea unei toxinfecţii alimentare, sau a unei contaminări alimentare, primul lucru este oprirea distribuirii alimentului care a declanşat această stare, iar dacă acest lucru nu este posibil, se va opri producerea livrarea tuturor alimentelor care intră sub semnul întrebării.

În cazul în care produsele alimentare suspecte au fost livrate, se vor lua măsuri pentru retragerea comercializării acestora.

În cazul depistării de către producător, unitatea de alimenatţie publică, sau altcineva, a unei toxinfecţii alimentare se va anunţa în mod imediat directiva locală a Direcţiei Sanitar Veterinare şi Siguranţa Alimentelor, DSVSA.

După aceasta se va avea grijă ca marfa rămasă (materii prime, obiecte), porobe din aliment, utilajele şi instalaţiile, locaţiile să rămână în aceaşi stare ca şi înainte de semanlarea infecţiilor.

Pentru aliementele care se strică într-un timp foarte scurt se va proceda depozitarea lor în condiţii corespunzătoare (răcite) de temperatură, pentru ca numărul bacteriilor din aliment supuse examinării să fie dacă nu în stadiul în care s-a produs toxiinfecţia alimentară, ci măcar în stadiul semnalării acestuia.

Pe baza Hotărârii nr. 924 din 11 august 2005 privind aprobarea Regulilor generale pentru igiena produselor alimentare

- **Vor fi menţionate în scris şi date în aplicare următoarele**

Manipularea alimentelor şi întregul grup de activităţi legate de acest capitol, despre menţionarea în scris a controalelor, sarcinilor precum şi a sferei de acţiune, este obligată de către punctul 4. §. :

a) curateţea controalelor igienice permanente, respectiv temporare.
b) controlul curateţei locului de muncă şi al ustensilelor.
c) controlul în ce măsură substanţele folosite sunt corespunzătoare,
d) controlul caracteristicilor mecanice – igienice,
e) controlul sarcinilor persoanelor care au ca scop realizarea acestor condiţii.

Anexa numărul 1. propune efectuarea documentaţiei în 8 puncte:

- Despre modul de folosire a substanţelor utilizate la curăţire - dezinfectare.
- Modul de efectuare a curăţirii – dezinfectării.
- Programul de apărare împotriva dăunătorilor,
- Proiectarea hărţii de evidenţiere a deratizării.
- Ţinerea în evidenţă a scurgerilor provenite din substanţele de combatere,
- Documentarea deşeurilor acumulate şi a manipulării acestora.

- Evidenţierea respectării parametrilor de temperatură cu timpul aferent a acestora (doar în caz de distribuţie),
- Evidenţa substanţelor periculoase, cu efect toxic.

Anexa numărul 6 presupune **menţionarea în scris** a următoarelor:

Modul în care au fost efectuate operaţiile de curăţire, spălare, împeună cu substanţele (autorizate) folosite pentru acest scop.

- Acestea vor fi trecute într-un **Proces verbal.**

Măsurile (4. §) care vor fi luate în perspectiva remedierii lipsurilor igienice, mecanico-igienice.

Pe toate planurile de încrucişare a activităţii unităţii, este inevitabil formarea contractelor. Pe lângă obligativitatea întreţinerii profesionale – medicale, va fi important efectuarea protecţiei muncii, măsurilor de combatere a rozătoarelor şi insectelor etc, inclusiv cu furnizorii, distribuitorii, sau cu celelalte unităţi de prestări servicii.