

4. PREGĂTIREA

În timpul pregătirii produselor alimentare se va avea în vedere menținerea 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 pentru acest scop. În acest 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 din punct de vedere 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 pregătirea alimentelor de destinație (inscripționate prin marcaj). Aceste ustensile nu vor putea fi mutate din spațiile de pregătire, spălarea și dezinfectarea lor va fi efectuată de asemenea în incinta unității.

Raționalizarea cuprinde de asemenea și hainele de lucru. Prepararea anumitor tipuri de produse vor fi efectuate de către același personal sau în caz de schimb, se vor schimba și hainele angajaților.

Înainte de începerea pregătirii mărfii se va face asigurarea asupra menținerii calității, respectării timpului de valabilitate și asupra proprietăților organoleptice.

Se va lucra doar cu materii prime de bună calitate. În timpul pregătirii 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 acestora se va realiza în ziua utilizării, însă în acest caz se vor pregăti cu mare atenție și raționament (condiții de temperatură) produsele supuse prelucrării.

4.1.1. Pregătirea cărnii

Scopul

Carnea este un aliment care poate dezvolta un conținut microbian foarte bogat. Dintre aceste microorganisme menționăm: *Salmonella*, *Staphylococcus aureus*.

Nerespectarea condițiilor de preparare, procesare poate duce la intoxicații alimentare.

Domeniul de aplicare

În spațiu separat pentru prelucrarea cărnii marcat corespunzător.

Regulile de procedură

Prelucrarea cărnii se face în funcție de tipul de carne. Trebuie să existe un spațiu separat pentru prelucrarea cărnii de porc și de vită și altul pentru prelucrarea cărnii de pui.

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

După aceasta urmează spălarea cărnurilor. Pentru aceasta se folosește apă potabilă, rece.

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 integrității 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 neeviscerați.

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 trebuie respectate 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.

Responsabilități

Se impune respectarea regulilor descrise mai sus.

Responsabil pentru efectuarea acestor operații este

4.1.2. Pregătirea fructelor și legumelor proaspete

Scopul

Curățirea legumelor și fructelor are ca scop îndepărtarea pământului, a nisipului evitându-se astfel contaminarea cu diferite mucegaiuri, infestarea cu larve etc.

Domeniul de aplicare

În spațiul separat pentru prelucrarea legumelor și fructelor marcat corespunzător.

Definiții

Fructe și legume – produse vegetale care se servesc ca hrană.

Regulile de procedură

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

Pentru spălare se folosește apă potabilă și se procedează astfel: se înmoaie fructele și legumele, timp de câteva minute, îndepărtându-se resturile grosiere, apoi se clătesc și se usucă urmând a fi introduse ulterior în producție. Cartofii trebuie curățați de coajă tot în spațiul de prelucrare legume.

Deasupra vanelor de spălare se vor marca în mod vizibil denumirile fazelor (înmuire – spălare - clătire).

Responsabilități

Responsabil de efectuarea acestei operații este.....

Acesta trebuie să respecte întocmai aceste etape.

4.1.3. Pregătirea ouălor și dezinfectarea acestora

Scopul

Dezinfectarea ouălor, deoarece coaja are un conținut microbian bogat, aceasta putând duce la infestare cu Salmonella, Shigella și alte bacterii dăunătoare organismului uman.

Domeniul de aplicare

La camera de legume.

Regulile de procedură

Se introduce într-un vas(cantitatea de apă exprimată în litri) apă și(cantitatea de soluție), soluția de dezinfectat ouă, în concentrație de..... Se introduc ouăle în vasul cu soluția dezinfectantă și se lasă un timp de.....min. După ce a trecut timpul se scot ouăle din soluția dezinfectantă și se folosesc în diferitele preparate.

Responsabilități

Responsabil de dezinfectarea ouălor este.....

Responsabilul are obligativitatea de a completa și *Tabelul de dezinfectare ouă*.

Tabelul de dezinfectare ouă se completează astfel: se trece data și ora la care are loc dezinfectarea ouălor, apoi termenul de valabilitate a oului, soluția dezinfectantă, precum și concentrația ei, după care se trece numele celui care a dezinfectat ouăle și semnătura lui.

Dezinfectarea ouălor se face la camera de legume, deoarece unitatea *Spitalul de Psihatrie* □i *Măsurile de siguranță* □ănu beneficiază de un spațiu separat de dezinfectare a ouălor. Ea are loc între orele:..... cu specificarea că între orele acelea nu are loc spălarea, curățirea sau tocarea legumelor.

Coordonator:

4.1.5. Desfacerea ambalajelor

Produsele ambalate înainte 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% ref**, care se pot folosi până la termenul de garanție.

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

4.1.6. Cântărirea

Pe perioada cântării materialelor se are în vedere menținerea valorii, evitarea infectării, murdării și deteriorării acestora. Se are în vedere folosirea unor aparate speciale în locuri special amenajate pentru cântărire. Prima dată se cântăresc materialele care nu conțin substanțe străine și în final cele care conțin un grad mai mare de substanțe străine.

Înainte de cântărire 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 cântărire (mază verde, linte).

4.2. Dezghețarea (decongelarea)

Dezghețarea produselor congelate se face în felul următor:

- Dezghețarea are loc la temperaturi de 0 - +5°C în frigider
- Se vor lua în considerare aparatele folosite la dezghețare, instrucțiunile 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*.

4.3. Condimentarea

În cazul semipreparatelor se folosesc diferite condimente (sare, piper, boia, vegeta etc.) pentru îmbunătățirea calității gustului produselor finite, în vederea aprecierii acestora de către consumatori.

4.4. Ambalarea produselor pregătite

Ambalarea produselor 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 angajatului.

Informații despre ambalaje sunt folosite în STAS.

4.0.1. Depozitarea produselor pregătite

Depozitarea produselor pregătite va fi realizată deasemenea ținând cont de regulile aplicate și prezentate la subcapitolul 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 spre spațiile de producție

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

Rutele de circulație vor fi lăsate libere și curate.