

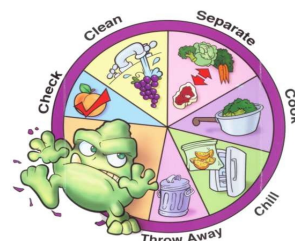


УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ПРИРОДНО-МАТЕМАТИЧКИ ФАКУЛТЕТ
ДЕПАРТАМАН ЗА ГЕОГРАФИЈУ ТУРИЗАМ И ХОТЕЛИЈЕРСТВО

ОСНОВЕ САНИТАЦИЈЕ ХРАНЕ У УГОСТИТЕЉСТВУ

-ВЕЖБЕ-

др Драган Тешановић, редовни професор
Маја Бањац, асистент



Теме на вежби:

- 1. Санитарне мере**
- 2. Санитација простора**





Микроорганизми и други контаминенти се не могу сами кретати. Уносе се у храну на месту узгоја а на површину хране доспевају преко додира људи, опреме, ваздуха, глодара и инсеката. Овај начин преноса контаминената се назива **унакрсна контаминација**.

Пример дска за сечење




Чести носиоци унакрсне контаминације

1. Крпе
2. Контакт сирове хране са куваном
3. Конзумирање хране и пића након пушења (ако се не оперу се руке)





2. Санитација простора



Планирање санитарних мера у угоститељском објекту

Место примене	Врста производа	Учесталост примене (хд = сваких х дана)	Начин примене
Преграде и зидови који се могу прати	хлороактивни детерџент за дезинфекцију, алкални детерџент	кухиња 7 д остава 30 д просторија за јело 30 д спремништа за намирнице 30 д	ручно ручно ручно ручно
Подови	хлороактивни алкални детерџент, алкални детерџент	кухиња 1 д остава 15 д просторија за јело 2-3 д спремништа за намирнице 7 д	ручно ручно ручно ручно
Простори	хлороактивно катјоничко дезинфекционо средство, алкални детерџент	кухиња 7 д остава 30 д просторија за јело 30 д спремништа за намирнице 30 д	распршивање распршивање распршивање распршивање
Радне површине	хлороактивни детерџент за дезинфекцију	после сваке употребе	прскање и/или ручно
Машина за млевење меса, пила за резање костију итд.	хлороактивни детерџент за дезинфекцију	после сваке употребе	ручно након претходног урањања растављених делова у течност
Уређај за прање поврћа, центрифуга, љуштилица кромпира	хлороактивно дезинфекционо средство	после сваке употребе	након обављених радњи док машина још ради
Разне направе, ножеви итд.	хлороактивно дезинфекционо средство	између две употребе	урањање у течност
Пећнице, пећи, плоче на шпорету, фритезе	алкални детерџент	после сваке употребе	премазивање или прскање
Напе и усисни филтери	алкални детерџент	7-15 дана	ручно
Сто за самослуживање	алкални детерџент	после сваке употребе	прскање
Роштиљи, топле купке	средство за уклањање стврднуте прљавштине на бази киселине	сваки пут кад се примети стврднута прљавштина	намакање
Колица за храну, ташце, столови	алкални детерџент	после сваке употребе	прскање
Руке радника	хигијенско заштитно средство	између два посла	доза

Санитација простора

Као генерални принцип, линијски ток рада и кретања хране „корак напред“ би требало инкорпорирати у пројекат кухиње узимајући у обзир следећих осам проблема:

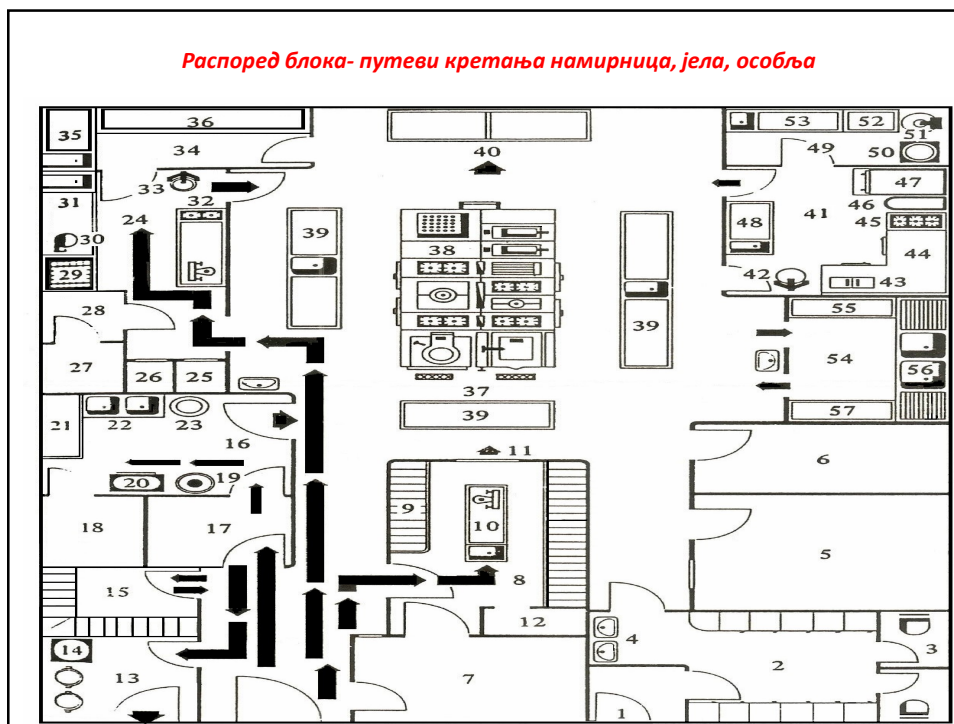
- у условима рада требало би избегавати унакрсне контаминације и различите процесе припреме (не мешати сирову и кувану храну) треба држати одвојено;
- радни ток треба да иде напред, од сирових састојака до готовог производа са минималним раздаљинама у кухињи;
- водити рачуна о просторијама за личну хигијену;
- контрола температуре треба да буде адекватна;
- обезбедити лако чишћење простора;
- контрола штеточина треба да буде адекватна;
- одговарајућа канализациона мрежа, одводи треба да су на правим позицијама унутар кухиње, и у просторијама где год се налази храна и водити рачуна о радним условима особља.



Планирање простора

1. Планирање мора бити рационално, нема сврхе планирати ресторан са капацитетом седења за 200 гостију, ако је кухиња способна да припреми 50 оброка у сваком тренутку.
2. Распоред и величина појединих кухињских просторија зависи од система рада кухиње
3. У принципу норма од 25% од укупне површине ресторана отпада на кухињу.
4. Пансионски систем захтева праволинијски ток рада где се сировине крећу напред једном линијом из просторије у просторију па све до линије поделе. Линијски је постављена и опрема.
5. У а la carte ресторанима је успостављен такозвани функционални ток посла јер се у овом систему припрема велики број јела у малим количинама јер се јела припремају тек када их гост поручи. Јела су неповезана једна с другим па је неопходно простор и опрему прилагодити овом начину рада.
6. Оно што је заједничко свим системима рада јесте то да просторије морају задовољавати хигијенско-техничке стандарде.





Редослед рада чишћења мора бити обављен на следећи начин:

уклањање грубе прљавштине;

чишћење и

дезинфекција.



Најчешће коришћена хемијска средства за дезинфекцију простора у којима се обрађују намирнице су:

*спојеви на бази хлора и
четвороамонијачне соли.*



План чишћења, прања и дезинфекције простора



Учесталост	Подруђе	Радња	
Дневно	Припрема и топлотна обрада намирница		
	подови	Уклањање прашине и остатака, прање неутралним или алкалним детергентом	
	умиваоници и каде	Опрати неутралним детергентом и дезинфекцијским средством на бази четвороамонијачне соли	
	Складиштење		
	подови	Опрати неутралним детергентом	
	Прање		
	подови	Опрати неутралним детергентом и дезинфекцијским средством на бази четвороамонијачне соли	
	Дистрибуција и потрошња		
	подови	Опрати неутралним детергентом и дезинфиковати	
	Тоалети		
	подови, канте, огледала, славине, столићи, тоалетне шкољке	Опрати неутралним детергентом и дезинфиковати хлороактивним средствима	
	Смеће		
подови и плочице	Опрати детергентом на бази натријумове киселине и дезинфиковати хлороактивним средствима		
Недељно	Припрема и топлотна обрада намирница		
	зидови и преграде које се могу прати	Опрати неутралним детергентом и дезинфицирати средством на бази четвороамонијачне соли	
	судопере	Уклонити каменац киселим средствима	
	стакла и прозори	Опрати неутралним детергентом	
Месечно	Тоалети		
	умиваоници и тоалетне шкољке	Уклонити каменац киселим средствима	
	зидови обложени плочицама	Опрати неутралним детергентом и дезинфицирати средством на бази четвороамонијачне соли	
	Припрема и топлотна обрада намирница		
	плафоњере	Опрати неутралним детергентом	
	завесе и зидови	Уклонити паучину	
	Прање		
	стакла	Детергент на бази алкохола	
	Складиштење		
	полице	Опрати неутралним детергентом	
	стакла	Детергент на бази алкохола	
	плафоњере	Опрати неутралним детергентом	
	Тоалети		
	стакла	Детергент на бази алкохола	
плафоњере	Опрати неутралним детергентом		



План чишћења и прања гранита



	Послови	Машине	Опрема	Прибор	Производи	Напомена
Темељни поступак	Прање и испирање	Машине за прање подова са једном четком Усисивач на воду	Пљоснати резервоар Мотка + цев + сисаљка	Жути или бели диск Чистач рубова	Неутрални детергент	Ниска разређеност: размера детергента и воде 1:100
	Заштита			Мазала или распрши-вач	Метализирана пластична паста (восак)	Препоручује се нанети 3-4 пута да би се смањила клизавост
Текуће одржавање	Метење (усисавање)	Усисивач	Цев + мотка + сисаљка	Метла или метлица	Антиелектростатик	Увек: почистити или усисати пре правог одржавања
	Влажно чишћење (ручно)			Колица са две канте за воду Цедиљка	Метализирана пластична паста (восак)	Разредити у води у размери 1:10
	Влажно чишћење (машински) Суво чишћење					Овакав поступак појачава клизавост на тој врсти пода
	Суво полирање	Машина за прање подова са четком	Тањираста посуда	Диск за чишћење	Метализирана пластична паста (восак)	Разређена у води према потреби

План чишћења и прања линолеума

	Послови	Машине	Опрема	Прибор	Производи	Напомена
Темељни поступак	Дубинско прање и испирање	Машине за прање подова са једном четком Усисивач на воду	Пљоснати резервоар Мотка + цев + сисаљка	Зелени диск за стругање Посуда за дозирање	Детерџент против масноће	Припремити раствор према упутству на етикету. Оставити да делује. Опрати. Усисати. Испрати. Усисати. (*)
	Заштита			Мазала или распршивач	Метализирана паста (восак)	Нанети први пут. Кад се осуши, нанети други пут. Нанети додатно ако је потребно.
Текуће одржавање	А. Метење (усисавање)	Усисивач	Цев + мотка + сисаљка	Метла или метлица	Антиелектростатик	Метење или усисавање
	Б. Влажно чишћење	(ручно)		Колица са две канте за воду Цедиљка	Самосјајеће средство за чишћење масноће	Чистити према начину употребе
	Ц. Влажно чишћење	(машински)	Машина за прање и сушење			Посебан детерџент у спреју за прање и сушење. Ако то површине допуштају и ако је потребно.
	Д. Суво чишћење	Машина за прање подова са четком, нормалне или велике брзине	Вапориза-тор	Диск за спреј	Спреј за чишћење	Ако се жели постићи боље чишћење
	Суво полирање	Машина за прање подова са четком, нормалне или велике брзине	Вапориза-тор	Диск за сушење	Метализирана паста + вода	Ако се жели постићи повратак у пређашње стање сјајног слоја на површини



План прања и чишћења глатке гуме

	Послови	Машине	Опрема	Прибор	Производи	Напомена
Темељни поступак	Дубинско прање и испирање	Машине за прање подова са једном четком Усисивач на воду	Пљоснати резервоар Мотка + цев + сисаљка	Зелени диск за стругање Посуда за дозирање	Детерџент против масноће	Припремити раствор према упутству на етикету. Оставити да делује. Испрати. Усисати. Испрати. Усисати. (*)
	Заштита			Мазала или распршивач	Метализирана паста	Нанети први пут. Кад се осуши, нанети други пут. Нанети додатно ако је потребно.
Текуће одржавање	Метење (усисавање)	Усисивач	Цев + мотка + сисаљка	Метла или метлица	Антиелектростатик	Метење или усисавање
	Влажно чишћење	(ручно)		Колица са две канте за воду Цедиљка	Самосјајеће средство за чишћење масноће	Чистити према начину употребе
	Влажно чишћење (машински)	Машина за прање и сушење				Ако то површине допуштају и ако је потребно.
	Суво чишћење	Машина за прање подова са четком, нормалне или велике брзине	Вапориза-тор	Диск за спреј	Спреј за чишћење	Ако се жели постићи боље чишћење
	Суво полирање	Машина за прање подова са четком, нормалне или велике брзине	Вапориза-тор	Диск за лаштење	Метализирана паста + вода	Ако се жели постићи повратак у пређашње стање сјајног слоја на површини



План чишћења и прања истоврсног ПВЦ пода

	Послови	Машине	Опрема	Прибор	Производи	Напомена
Детаљан поступак	Дубинско прање и испирање	Машине за прање подова са једном четком Усисивач на воду	Пљоснати резервоар Мотка + цев + сисаљка	Зелени диск за стругање Посуда за дозирање	Детерџент против масноће	Припремити раствор према упутству на етикети. Оставити да делује. Испрати. Усисати. Испрати. Усисати. (*)
	Заштита			Мазала или распршивач	Метализирана паста (восак)	Нанети први пут. Кад се осуши, нанети други пут. Нанети додатно ако је потребно.
Текуће одржавање	А. Метење (усисавање)	Усисивач	Цев + мотка + сисаљка	Метла или метлица	Антиелектростатик	Метење или усисавање
	Б. Влажно чишћење	(ручно)		Колица са две канте за воду Цедиљка	Самосјајеће средство за чишћење масноће	Чистити према начину употребе
	Ц. Влажно чишћење	(машински)	Машина за прање и сушење		Посебан детерџент у спреју за прање и сушење.	Ако то површине допуштају и ако је потребно.
	Д. Суво чишћење	Машина за прање подова са четком, нормалне или велике брзине	Вапориза-тор	Диск за спреј	Спреј за чишћење	Ако се жели постићи боље чишћење
	Суво полирање	Машина за прање подова са четком, нормалне или велике брзине	Вапориза-тор	Диск за сушење	Метализирана паста + вода	Ако се жели постићи повратак у пређашње стање сјајног слоја на површини

Дезинсекција и дератизација простора

Многе жалбе везане за страна тела у храни односе се на инсекте



Појављивање штеточина у угоститељским објектима је условљено присутношћу:
хране, топлоте и погодних простора за скривање и размножавање.

Како би се спречила инвазија штеточина, потребно је увести следеће мере опреза:

1. одржавати дневну хигијену простора и уређаја;
2. стално избацити смеће из просторија за складиштење, производњу хране и продају;
3. врата и прозоре заштитити мрежом и решеткама;
4. зачепити све процепе, рупе и напуклине у зидовима и подовима;
5. избегавати стварање простора неприступачних за чишћење (иза фрижидера, котлова, пећница, умиваоника) и
6. склонити стари, дотрајали, намештај и уређаје који могу послужити за склониште за штеточине.



Постоје три начина који могу спречити инсекте и глодаре да се нађу у угоститељском објекту а то су:

1. правилно пројектовање зграде,
2. уклањање остатака хране
3. ефикасно чишћење.





УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ПРИРОДНО-МАТЕМАТИЧКИ ФАКУЛТЕТ
ДЕПАРТМАН ЗА ГЕОГРАФИЈУ ТУРИЗАМ И ХОТЕЛИЈЕРСТВО

ХВАЛА НА ПАЖЊИ!

ОСНОВЕ САНИТАЦИЈЕ ХРАНЕ У УГОСТИТЕЉСТВУ

Маја Бањац, Мсц, асистент

