

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



ОСНОВЕ САНИТАЦИЈЕ ХРАНЕ У УГОСТИТЕЉСТВУ

-предавање-

др Драган Тешановић, редовни професор
Маја Бањац, асистент



Теме на предавању



1. Санитарне мере
2. Санитација простора
3. Санитација опреме и уређаја
4. Санитација прибора и посуђа за јело

➤ **Циљ предавања**

➤ **Задатак предавања**



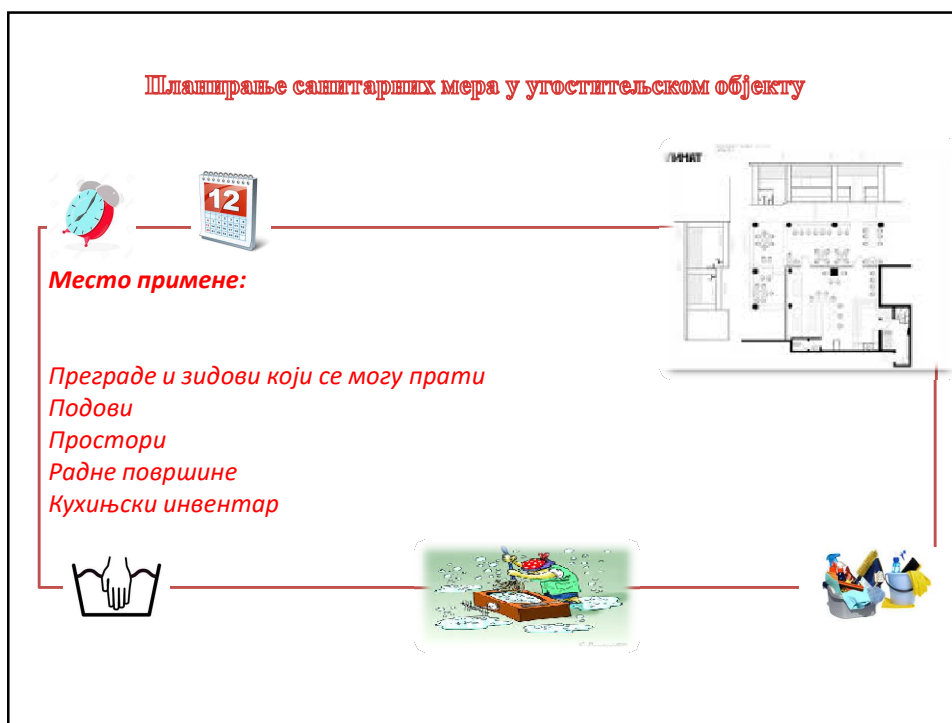


Основни појмови и дефиниције санитације и HACCP система

Да би се спречила унакрсна контаминација предузимају се опсежне мере санитације.

основни појмови у санитацији за увођење HACCP-а

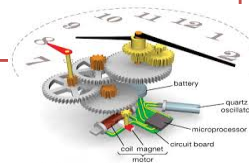
The slide features a title at the top, a central text box with a red border, and a starburst containing text. To the right of the text box is a row of cartoon germs. To the left is an icon of a fork, knife, and glass with a warning sign. At the bottom center is a gold "HACCP CERTIFIED" seal.



Пројектовање и изградња просторија за храну.



Генерални принцип пословања линијски ток рада и кретања хране „корак напред“



Планирање простора распоред и величина појединих кухињских просторија
зависи од: система рада кухиње, капацитета угоститељског објекта, односно
броја дневних оброка који се припремају.



Просторије за чување, односно за складиштење намирница:
Просторије за чување свих намирница
Просторије за лако кварљиве намирнице



Просторије за припрему намирница воће и поврће припрема се у посебној
просторији опремљеној свим потребним прибором, алатима и уређајима.



Топла кухиња

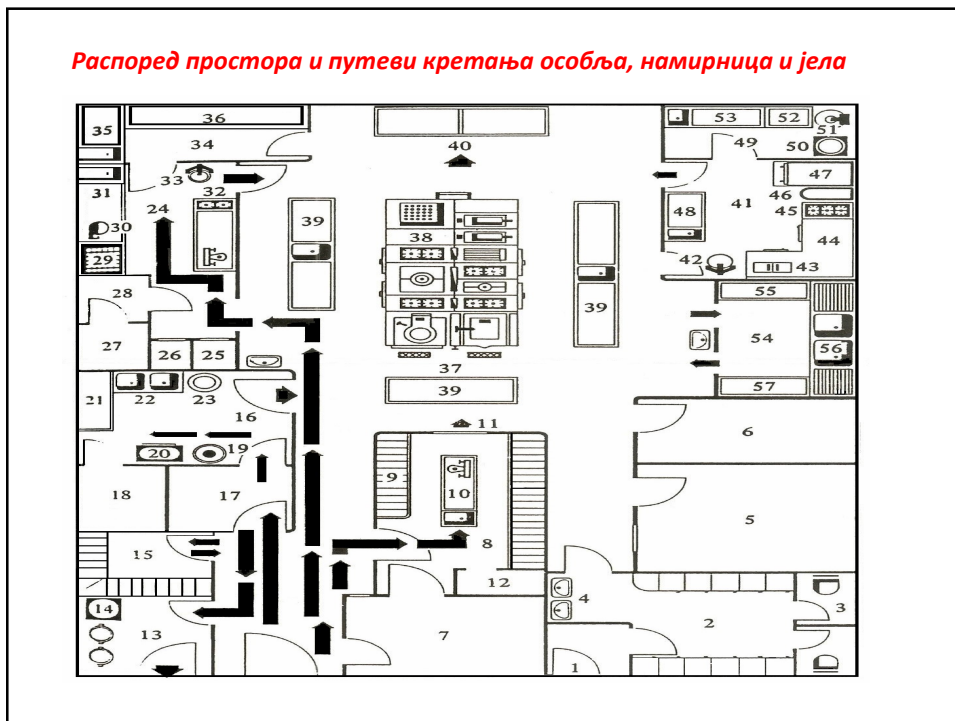
Хладна кухиња

Посластичарница

Кухиња за доручак

Помоћне просторије:
Конобарска припремница
Праоница белог посуђа

Просторије за администрацију и особље

Плафони и делови опреме и инвентара висине преко главе запослених треба да буду пројектовани, конструисани и завршени тако да спрече акумулацију прљавштине и редуцирају кондензацију, раст нежељених плесни и отпадање честица.

Прозори и други отвори

Врата

Површине

Подови

Зидови



Чишћење, прање и дезинфекција простора

У идеалном случају просторије би требале бити организоване тако да се намирницама омогући стално „кретање напред“.

Редослед рада чишћења мора бити обављен на следећи начин:

- уклањање грубе прљавштине;
- чишћење и
- дезинфекција.

Прљавштина може бити:

- немасна и
- масна



„Сува пара“ под притиском најмодернија је метода чишћења прљавих површина, а уједно је и еколошки најприхватљивија. На тржишту се могу набавити уређаји који могу произвести суву пару под великим притиском са температуром између 140°C и 150°C, користећи само воду, по могућности дестиловану.



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

спојеви на бази хлора и четвороамонијачне соли.



Дезинфекција и дератизација простора

Контрола инсеката и глодара је важан део хигијенског програма, поготово тамо где се храна производи, пакује или сервира.



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 и
3. ефикасно чишћење.





Обезбеђујући адекватне просторије неопходно је извршити и одговарајући избор опреме јер ће она имати значајан утицај на одржавање високих стандарда хигијене хране.

Покретна опрема

Опрема мора задовољити:

- да нема скривених подручја где се делови хране могу накупљати и
- да се може редовно чистити.

Дрво се не сме користити



У процесу припреме јела најчешће се користе уређаји:

- расхладне коморе;
- фрижидери;
- шок фрижидери-замрзивачи;
- парне и парно конвекцијске пећнице;
- микроталасне пећнице;
- фритезе;
- кипери, закретни тигањи;
- казани;
- кувала за тестенину;
- машине за прање посуђа;
- саламорезница;
- апарат за точење напитака;
- тостери
- апарат за прављење сладолода и



4. Санитација прибора и посуђа за јело

Штапулци чишћења и дезинфекције опреме и инвентара



Редослед за правилну сантацију опреме и инвентара предвиђа:

уклањање грубих нечистоћа и остатака хране
 прање → испирање
 дезинфекција → испирање и
 сушење.



Избор најприкладнијег детерџента зависи од врсте прљавштине коју треба уклонити.
 Уопштено:

- органска прљавштина (животињске и биљне масноће, остаци хране, скроб итд.) → алкални детерџенти и
- минерална прљавштина (каменац, стврднуге наслаге, цемент итд.) → киселине.



➤ Није лако остварити гаранцију чистог и санитарно сигурног прибора за јело те то захтева стално обраћање пажње на следеће бројне чиниоце:

машина за прање посуђа;
 организација;
 особље;
 вода;
 детерџенти;
 прибор за јело и
 одржавање.



➤ Фактори који утичу на прање су:

механичко деловање;
 хемијско деловање;
 деловање топлоте и
 време механичког и хемијског деловања





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

ХВАЛА НА ПАЖЊИ!

ОСНОВЕ САНИТАЦИЈЕ ХРАНЕ У УГОСТИТЕЉСТВУ

др Драган Тешановић, редовни професор

