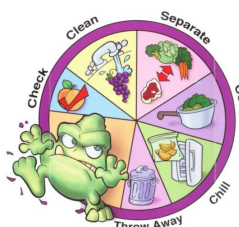




УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ПРИРОДНО-МАТЕМАТИЧКИ ФАКУЛТЕТ
ДЕПАРТАМАН ЗА ГЕОГРАФИЈУ ТУРИЗАМ И ХОТЕЛИЈЕРСТВО

ОСНОВЕ САНИТАЦИЈЕ ХРАНЕ У УГОСТИТЕЉСТВУ

- предавање -



др Драган Тешановић, редовани професор
Маја Бањац, асистент

Теме на предавању



1. Санитарне мере у процесу
производње јела

2. Особље

Циљ предавања



Задатак предавања



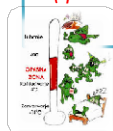


Припрема намирница за топлотну обраду

1. Прање и дезинфекција поврћа и воћа



3. Складиштени артикли
(фактори за поспешивање развоја
микроорганизама)



3. Сврзнути производи



3. Сушена храна



Прљавштине и смеће у кухињи

Прљавштине и смеће у кухињи се појављују у процесу рада од остатака намирница приликом уситњавања, сечења и других операција. Оне се морају одмах уклањати како се не би скупљали инсекти и глодари а и да би се онемогућио развој бактерија. Мора бити довољно канти за дневне отпатке, оне морају бити правилно распоређене, опремљене поклопцем који се отвара притиском на папучицу и морају се лако прати и дезинфиковати.



Ризици које са собом носе специфичне куварске методе и опрема

Конвекционалне етажне пећнице



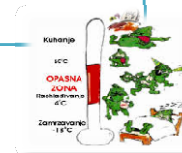
Споро кување



Топлотна обрада

Температура и време су два важна фактора за контролисање раста патогених бактерија, а она се смањује на температурама испод **8°C** и изнад **63°C**.

Зато је потребно у кратком временском периоду, постићи крајњу температуру у центру намирнице од **75°C**.



Бележење температуре у средишту производа (+75°C)



Микроталасна пећница



Средишња температура појединих врста меса



Кухињска обрада у чилеру, кување и брзо замрзавање
заснива на топлотној обради хране на најмањој пастеризационој температури, што обезбеђује да се већина патогених микроорганизама уништи, и након тога се температура одмах брзо редукује на 3°C или испод.




Други системи топлотне обраде и хлађења хране
cook-chill
sous-vide




Производи који се подергавају пржењу помоћу уља за пржење

Препоруке за употребу масти




Припремање хране за банкете
Температуре од 60°C до 65°C сматрају се "сигурним".

Правила за превоз јела



Хлађење топлотно обрађене хране
Бактерије које нису штетне за људе не стварају ризик ако је храна чувана на више од 63°C или се складишти испод 8°C на одређени период.



Складиштење у хладњачама после хлађења



Одмрзавање

-Фактори који утичу на време одмрзавања
-Методe одмрзавања (на температури од 1-4°C је најсигурнији начин одмрзавања хране)



2. Лична хигијена



Лична хигијена свих запослених у угоститељству је важан фактор у смањењу ризика у тровању са храном и одржавању високих стандарда хигијене.



Болест особља

Болести које лако прелазе на храну су дефинисане а то су случајеви Salmonella, Campylobacter, Shigella, Vibrio, Bacillus, Staphylococcus aureus и Clostridium perfringens, затим случајеви вирусних гастроентритиса заразе од Entamoeba histolytica, Cryptosporidium parvum, и Giardia lamblia, или њиховим глистама, контакт са тифусом или паратифусом, зараза са веротоксином који производи Escherichia coli (VTEC) и инфекција са хепатитисом А.



Обучавање о личној хигијени

Високи стандарди морају захтевати посебне методе а особље се мора подстаћи на купање или туширање и ношење чисте одеће и обуће.



Руке

Прање руку, ношење рукавица



Higijensko pranje ruku

 Trajanje postupka: 40 - 60 sekundi



Заштитна одећа



Просторије за пресвлачење (гардероба)



Радне процедуре личне хигијене

Најстрожије је забрањено
 пушити на радном месту;
 пробати јело прстима;
 руковати намирницама без прикладне заштите посекотина, рана или инфекција;
 причати, кашљати или кијати по храни и
 дирати лице, нос, уста или уши.



ХВАЛА НА
ПАЖЊИ

Др. Драган Тешановић, редовани професор