

ČISTÁ PŘÍPRAVNA MASA

PŘÍJEM VÝROBKŮ, KONTROLA		Sledovat odlišné vizuální a smyslové vlastnosti (barva, zápach, sliz, neporušenost obalu, nečistoty), kontrolovat teplotu a datum spotřeby, při zjištění nedostatků informovat vedoucího kuchyně.
PRACOVNÍ POŽADAVKY		Doporučená teplota v přípravně + 15 °C. Kontrolovat čistotu pracoviště před započítím pracovní činnosti. Jednotlivé pracovní činnosti provádět odděleně. Používat správné pracovní pomůcky pro příslušnou činnost. Po ukončení práce přemístit zbytky v hygienických odpadních nádobách s igelitovým pytlíkem do kontejneru. Po ukončení pracovní činnosti provést úklid pracoviště.
ZAMEZENÍ CHEMICKÉ KONTAMINACE		▪ Dodržovat technologické, pracovní postupy a receptury. ▪ Provést důkladnou očistu surovin (oplach pitnou vodou). ▪ Po sanitaci opláchnout zbytky čistících prostředků pitnou vodou.
ZAMEZENÍ FYZIKÁLNÍ KONTAMINACE		▪ Kontrolovat nepoškozenost pracovních ploch, nástrojů, přepravních obalů apod., které přicházejí do přímého styku s potravinami. ▪ Kontrolovat technický stav provozu (olupování nátěru, padání omítky). ▪ Kontrolovat výskyt škůdců (mouchy, myši, mravenci apod.).
ZAMEZENÍ MAKROBIÁLNÍ KONTAMINACE		▪ Dodržovat stanovenou teplotu v tzv. „studeném“ řetězci. ▪ Zamezit křížové kontaminaci, tzn. přenesení mikroorganismů z místa, kde se původně vyskytovaly (syrové maso, vejce apod.) na nekontaminované suroviny nebo obaly. ▪ Při přesunu výrobků mezi pracovišti zakrýt přepravky potravinářskou fólií, gastronádoby víkem. ▪ Povrchy, nástroje a zařízení pro přípravu syrových potravin např. živočišného původu (maso, vejce apod.) čistit a dezinfikovat před a po použití, během výroby nebo přípravy pokrmů, vždy, když dojde k jejich znečištění. ▪ Prostory provozovny rozdělit na tzv. „čisté“ a „nečisté“ části. Do „čisté“ části nevnášet externí obaly (např. přebaly palet, vnější obaly surovin atd.), používat jen omyvatelné nádoby, které je nutno po použití řádně očistit a dezinfikovat. ▪ Zamezit provádění neslučitelných činností na pracovních plochách, špatnému skladování zejména v chladících zařízeních, nevhodnému způsobu rozmrazování (zabránit vytékání tekutin na jiné suroviny). ▪ Maso rozmrazovat pomalou cestou při teplotě max. + 5 °C. ▪ Dodržovat zásady osobní hygieny (mytí rukou, čistota oděvu).
SANITACE		V určené sanitární dny nebo dle potřeby. Umýt a setřít zbytky nečistot, otřít hadříkem s dezinfekčním prostředkem, opláchnout vodou a osušit. Postupovat dle návodu výrobce.
OCHRANNÉ POMŮCKY		Ochranné rukavice, vhodný ochranný oděv. Maximální opatrnost při ředění koncentrovaných desinfekčních prostředků, nebezpečné je zasažení očí.