

Gerosios praktikos taikymas siekiant išvengti per maistą plintančių ligų



Akvilė Lekavičiūtė

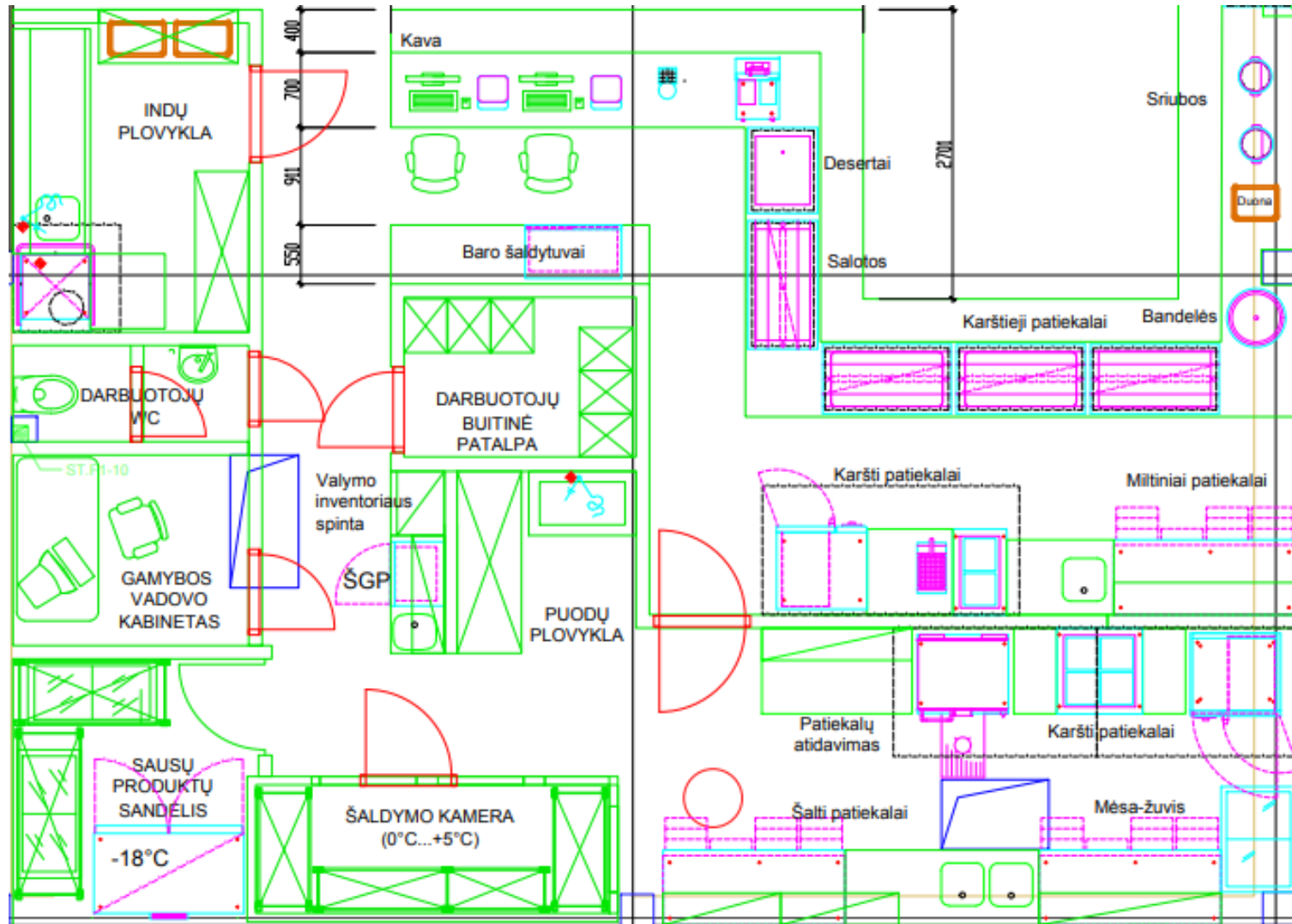
2019

Procesai ir kokybės vadyba



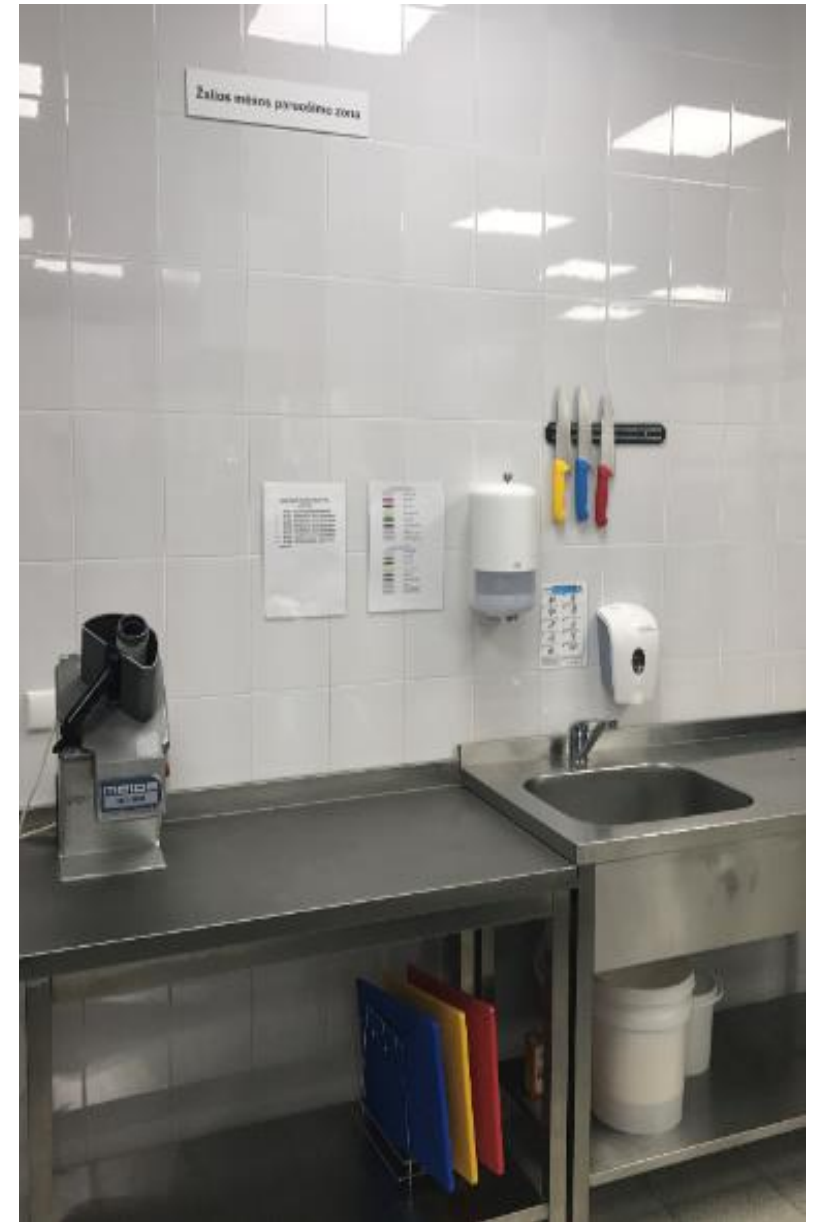
Deming circle

Technologijos planavimas – darbo zonos



Gamybinis inventoriųs

- Spalvinis ženklimas ir atskyrimas pjaustymo lentelių, peilių.
- Ženklimas kiekvienos darbo zonos laikymo vietų.
- Trumpinami greitai gendančių žaliavų tinkamumo vartoti terminai atidarius pakuotes.
- Išskyrimas procesų laike siekiant išvengti kryžminės taršos.



Laikymas

- Jokio kontakto su grindimis.
- Visos žaliavos, pusgaminiai laikomi jiems skirtose vietose.
- Visi paruošti pusgaminiai laikomi uždengti.
- Kiekvienas indas ženklinamas atsekamumo etikete.



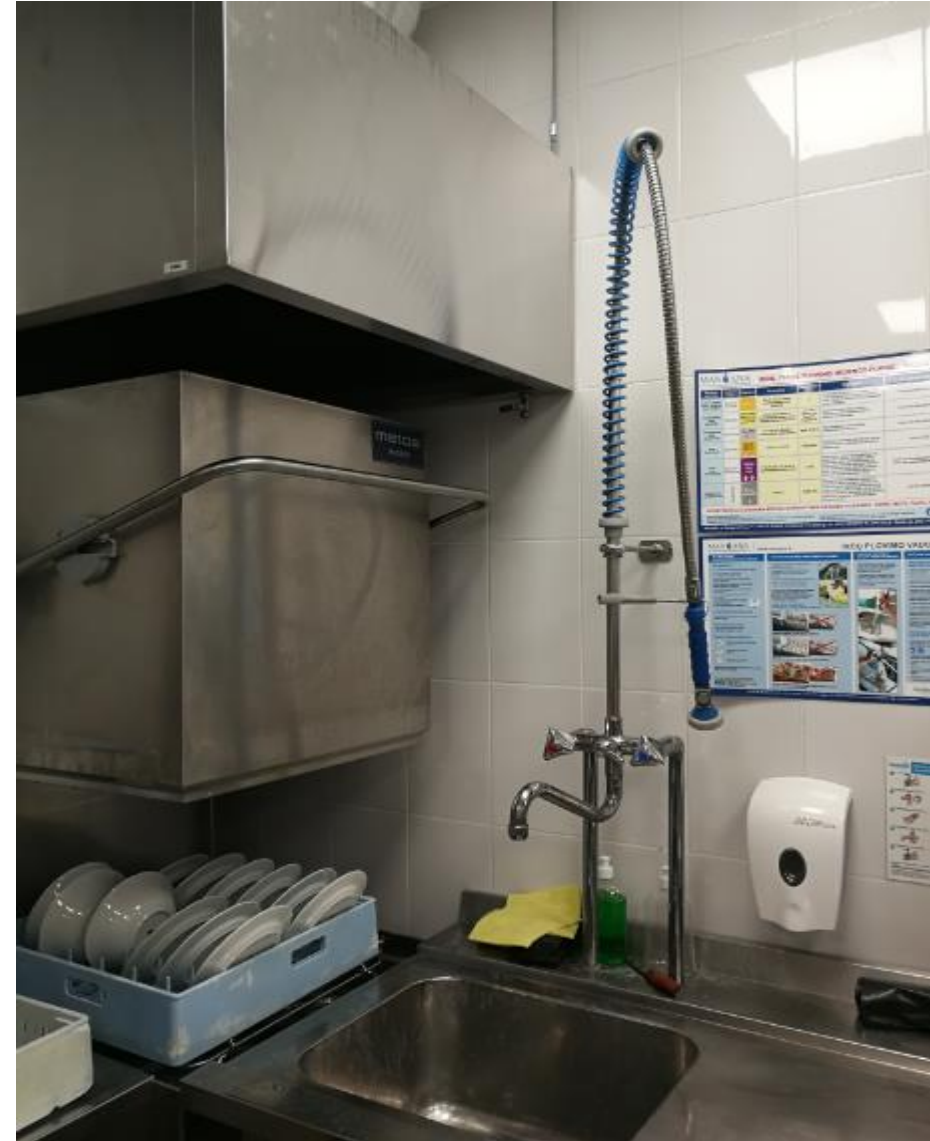
Plovimo inventorius

- Kiekvienoje darbo vietoje turimas ir naudojamas rankų muilas – dezinfekantas, indų ploviklis bei dezinfekantas;
- Dažnai keičiamos plovimui naudojamos šluostės, kempinės bei būtinai džiovinamos;
- Grindų šluostės atskiriamos spalviškai.
- Rankų sausinimui tik vienkartinis popierius.



Inventoriaus plovimas – maksimaliai išvengti rankinio

- Lankytojų indai visada plaunami indaplovėse;
- Gamybinis inventorius darbo dienos eigoje gali būti plaunamas darbo zonoje, tačiau pagal galimybes turi perplaunamas indaplovėse.



Įranga

- Techniškai tvarkinga įranga – reguliari profilaktika visų šaldymo įrengimų.



Temperatūra ir savikontrolės įrašai



- Šaldymo įrengimų.
- Greitai gendančių žaliavų – sezoniškai.
- Termino apdorojimo.



Personalias

- Kiekvienas naujas darbuotojas pasirašytinai supažindinamas su atmintine.
- Organizuojami išoriniai mokymai apie higieną gamybos darbuotojams 2 k. per metus.
- Vidiniai mokymai padalinių ir gamybos vadovams, virėjams bei testavimas.
- Nuolatiniai mokymai ir kontrolė darbo vietose.
- Visa reikalinga informacija iškabinama darbo vietose.

2019-03-14


ATMINTINĖ GAMYBOS DARBUOTOJAMS


Tema	Aprašymas
Privalomi dokumentai	Medicininė knygelė - turėti galiojančią prieš pradėdant dirbti ir tikrintis sveikatą kiekvienais metais. Higienos žinių kurso pažymėjimas - turėti galiojantį prieš pradėdant dirbti ir atnaujinti kas 2 metus.
Rankų higiena – nešvariomis rankomis, viską liepdami platiname taršą - bakterijas. Jomis užkrėsti patiekalai sukelia susirgimus.	Rankos švarios, nagai trumpai kirpti, nelakuoti, neprisuginoti, nedėvimi žiedai (išskyrus vestuvinį). Rankų plovimo dažnumas - prieš darbą, po kiekvieno pertraukos, pjaustant tarpusavyje galinčias užteršti žaliavas (pvz. supjausčius vištieną, prieš pradėdant pjaustyti daržoves), pailėtus sugedusius produktus, sutvarkius atliekas, nešvarius daiktus, pacinusudojus tualetu, perdūkiu , pasinaudojus telefonu ir pan. Sudrėkinama vandeniu, užpiama muilo, trinama deinas į deina, tarpupirščiai, vidinės ir išorinės deinų pusės, trinami nykščiai sukamaisiais judais, sulenktus pirštus sukamaisiais judais kitos rankos deine, nuplaunama vandeniu ir visiškai nusausinama rankos popieriniu rankšluosčiu. NIEKADA nešluostyti rankų į darbo rūbus ir draudžiama naudoti medžiaginius rankšluosčius. Žaizdas ant rankų tveriami tam skirtomis priemonėmis, pagal poreikį dėvime vienkartines pirštines. Negali būti dirbama atviroms žaizdoms.
Užvalzda – per dieną iškrepta apie 100vnt plaukų, dirbant neuždengtais plaukais, lieka rizika gauti klientams patiekalą su plaukais.	Darbo drabužiai laikomi atskirai nuo asmeninių daiktų, rūbų, avalynės. Darbo vietoje turimi ne mažiau kaip du komplektai švarių darbo rūbų. Darbo drabužiai turi būti nesusętię, nesusegti smelgiukais, žiogeliais, kišenėse neturi būti pašalinių daiktų. Nesegime papuošaliu, apyrankiu, grandinėliu, laikrodžiu – gali nukristi ir patekti į maistą. Kepurė dėvima stiepiant plimal plaukus, sadi je negalėtų pakliūti į maistą. Rūkyti, eiti į tualetą su darbo apranga draudžiama – ne higieniška, nutepami, tokiose vietose darbo rūbai užteršiami. Nusimama kepuraitė, prijuostė.
Tvarka	Darbo vietoje asmeniniai daiktai gali būti laikomi tik atskiroje, paženkintoje asmeninių daiktų dėžutėje.
Pjaustyto lentelės, peiliai	Lentelės ir peiliai naudojami pagal nustatytas spalvas: Žalias peilis, žalia lentelė – daržovės; Geltonas peilis, geltona lentelė – šviežia paukštiena; Raudonas peilis, raudona lentelė – šviežia mėsa; Mėlynas peilis, mėlyna lentelė – šviežia žuvis; Rudas peilis, ruda lentelė – galaviems mėsos gaminiams (kepta vištiena, kepta sprandinė, rūkyta šoninė ir pan.); Balnas peilis, balta lentelė – duona, sikelis, vaisiams su paženkintomis raišėmis. Geltona, raudona, mėlyna lentelės turi būti laikomos atskirai nuo žalios, rudos, baltos lentelių, nesiliečiant tarpusavyje. Pjaustant žalius (terminškai neapdorotus ty kiaušieną, paukštieną, žuvį) produktus ant tos pačios lentelės, su tuo pačiu peiliu terminškai apdorotus (galavus mėsos gaminius) ir daržoves, vaisius, nenaudojant pagal patvirtintas spalvas, tarpusavyje užteršiami patiekalus bakterijomis, kurios sukelia klientams susirgimus.
Žaliavos – turimos ir naudojamos tik kokybiškos, saugojamos gamintojų etiketės tol kol turimas	Visos žaliavos (įskaitant celiūnus) laikomos pakelto nuo grindų: ant padėklų, lentynų, stelažų. Žaliavos dedamos neužkraunant senesnio gavimo, trumpesniu galiojimu naujai gautų, su ilgesniu galiojimu. Pašiekamos originalios gamintojų etiketės su tinkamumo vartoti terminais išėjus žaliavas iš pakuočių: etiketė iškerpama ir laikoma tol kol turima žaliava. Nededame etiketę į žaliavą – laikome ant dangtelio, po apačia indelių, saugojama atskirai dėžutėje ar kt. primta tvarka padalinėje. Tiekėjų padažams nuo butelio atidarymo trumpėja tinkamumo vartoti terminas, turi būti ključijama etiketė ir rašoma atidarymo data, galiojimas. Kiaušiniai turi būti prieš naudojimą nuplaunami sodos ir geriamojo vandens tirpalu. Puse arbatinio šaukštelio sodos į 1l vandens. Užmerktus sūsiužinius laikome 20min. ir

Valgyk, gerk ir būk laimingas

Biblija

