

DOSTAVA HRANE – CATERING

Dostava hrane in pijače na dom pomeni, da obrat za pripravo in dostavo jedi dobavlja naročnikom jedi v njihove prostore, lahko tudi postrežno in z dodatnimi storitvami (catering).

Zagotavljanje varnosti živil

Pri dostavi hrane na dom je pomembno, da je živilo dostavljeno do potrošnika takšno, kot je bilo proizvedeno ali pridelano. To pomeni, da obdrži hranilno in biološko vrednost ter, da je varno.

Za zagotovitev kakovostne oziroma varne dostave na dom je potrebna dobra higienska in dobra proizvodna praksa, izpolnjevanje higiensko-tehničnih pogojev ter celovito obvladovanje kakovosti in varnosti proizvoda in storitve.

Veliko tveganje za okužbo živil lahko predstavlja prevoz. Vzroki so lahko različni:

- prevoz na neustrezni temperaturi,
- neprimerna ali poškodovana embalaža,
- uporaba umazane posode in pripomočkov,
- neustrezno transportno sredstvo,
- neustrezen čas transporta.

Pri dostavi hrane na dom morajo biti zagotovljeni naslednji pogoji:

- zaščita hrane in živila pred možnim virom okužbe,
- zaščita hrane pred poškodbami, ki bi lahko ogrozile varnost in primernost živil,
- okolje, ki preprečuje rast patogenih in škodljivih mikroorganizmov ter tvorjenje toksinov.

Če je v storitev vključena tudi postrežba je treba upoštevati preventivne ukrepe za zagotovitev varnosti živil tudi na tej stopnji.

Pravila za dostavo hrane na dom

Pogoj za varno dostavo je pravilno izbrana transportna embalaža, ki živilo ščiti pred zunanji vplivi, tako da se med prevozom ne poškoduje in ne spreminja kakovosti.

Med transportom je treba vzdrževati ustrezno temperaturo glede na vrsto živila, skladno s splošnimi zahtevami* oziroma deklariranimi pogoji.

Transportna sredstva in zabojniki naj bodo čisti in nepoškodovani, da se živila zavaruje pred onesnaženjem. Zasnovana in izdelana morajo biti tako, da omogočajo učinkovito mokro čiščenje in razkuževanje. Za vsako transportno sredstvo naj bo izdelan načrt čiščenja.

Pri dostavi in delitvi živil je pomembno zdravstveno stanje in osebna higiena delavcev.*

(* Glej: Osnovna higienska stališča za higieno živil, namenjena delavcem v živilski dejavnosti:

http://www.ivz.si/javne_datoteke/datoteke/1316-OSNOVNA_HIGIENSKA_STALIŠČA_ZA_HIGIENO_ZIVIL1_22062007.PDF).

Catering

Catering je postrežba pripravljene hrane in pijače pri naročniku (na domu). Nosilec živilske dejavnosti po pripravi hrane naročniku zagotovi transport, strežbo na domu oziroma na dogovorjenem mestu, pomivanje posode, odstranjevanje odpadkov ipd.

Po ustrezno pripravljeni in dostavljeni hrani k naročniku, je ključnega pomena zagotavljanja varnosti hrane ustrezen način deljenja in serviranja le-te. Pri tem je pomembno, da je okolje varno, osebje pa upošteva pravila osebne higiene in higiene živil. Zagotoviti je treba ustrezne pogoje za vzdrževanje primerne osebne higiene, površine, ki so v stiku s hrano je treba vzdrževati v dobrem stanju.

Za delitev hrane je treba uporabljati ustrezen pribor. Če določenega živila ni mogoče razdeliti z ustreznim priborom, se lahko to opravi z rokavicami, vendar le izjemoma, saj so na rokah že kmalu po umivanju prisotne bakterije, rokavice pa niso nepropustne.*

(* Glej: Osnovna higienska stališča za higieno živil, namenjena delavcem v živilski dejavnosti:

http://www.ivz.si/javne_datoteke/datoteke/1316-OSNOVNA_HIGIENSKA_STALIŠČA_ZA_HIGIENO_ZIVIL1_22062007.PDF).

Temperatura shranjevanja toplih jedi mora biti ves čas nad 63°C. Jedi, ki so bile v nevarnem temperaturnem območju (5° do 63°C) več kot dve uri, je treba zavreči.

Tudi razdelitev hladnih jedi mora biti opravljena v čim krajšem času.

Hladne jedi, ki so presegle priporočeno temperaturo shranjevanja ali v treh urah niso bile postrežene, je treba zavreči.

Pri samopostrežni ponudbi treba hrano zaščititi pred onesnaženjem iz okolja (zaradi bližine in vplivov ljudi in živali).

Posebno pozornost namenimo higienskemu ravnanju s servirnim priborom (solatni bar...).

Prevoz in postrežba imata zelo velik vpliv na končno kakovost in varnost izdelka. Proces dostave na dom mora zagotoviti, da potrošnik kupi in zaužije živilo v takem stanju, kot je bilo proizvedeno ali pridelano oziroma, da je živilo, ki ga zaužije, varno.

Živila, ki so bila hranjena pri neprimernih temperaturah, je treba zavreči. Pazimo na higieno servirnega pribora.

LITERATURA:

1. Razlaga Zakona Codex Alimentarius. Zavod za tehnično izobraževanje, Ljubljana, 2002.
2. Raspor, P., s sodelavci. Priročnik za postavljanje in vodenje sistema HACCP. Slovenski inštitut za kakovost in meroslovje, Ljubljana, 2002.
3. Pollak, P., Mehikić, D., Klun, N., Dekleva N.: Smernice dobre higienske prakse in uporabe načel HACCP v gostinstvu. Turistično gostinska zbornica pri GZS, Sekcija za gostinstvo in turizem pri Obrtno-podjetniški zbornici Slovenije, Ljubljana, 2010.