

HIGIENA V ŽIVILSKIH OBRATIH

NAČELA DOBRE HIGIENSKE PRAKSE (DHP)

ZA OSEBE

1. Skrbi za osebno higieno
2. Upoštevaj navodila za pranje rok (kako in kdaj)
3. Pri delu z nezaščitenimi živali ne nosi nakita
4. Zavaruj lase
5. Jej, pij in kadi samo v za to namenjenih prostorih
6. Prijavi nadrejenemu vse bolezenske znake, zaradi katerih bi lahko prišlo do kontaminacije živil

ZA POSTOPKE PRIPRAVE ŽIVIL

1. Pri skladiščenju živil se drži načela izpodrivanja (fifo sistem -najstarejše živilo uporabi najprej)
2. Surova živila hrani ločena od končno obdelanih in pripravljanih živil oziroma na polici pod kuhanimi živali
3. Živila hrani v ustrezni, zaprti embalaži, ustrezno označena (vrsta živila, datum priprave, rok trajanja)
4. Ne odtaljuj živil pri sobni temperaturi ali pod toplo vodo, ampak v hladilniku pri temperaturi do 5°C ali pod hladno tekočo vodo
5. Ne pripravljaj hrane predolgo v naprej (pred serviranjem)
6. Ne postavlja vroče, neohlajene hrane v hladilnik
7. Surova in termično obdelana živila pripravljaj na ločenih površinah
8. Upoštevaj ustrezne temperature in čas obdelave živil
9. Živil namenjenih takojšnjemu uživanju ne prijemaj z golimi rokami - pribor! Rokavice izjemoma!

ZA OPREMO, NAPRAVE, POSODO

1. Redno vzdržuj opremo (izločanje poškodovane, uničene posode)
2. Izbiraj ustrezne materiale za posodo, naprave in opremo, ki prihaja v stik z živali
3. Vzdržuj red in čistočo na delovnem mestu

OSNOVNA HIGIENSKA STALIŠČA, NAMENJENA DELAVCEM V ŽIVILSKI DEJAVNOSTI

Vsebine osnovnih higienskih stališč so, kot enotna doktrinarna stališča za higieno živil, pripravili IVZ in območni ZZV na osnovi določil 27. a. čl. Pravilnika o spremembah in dopolnitvah pravilnika o higieni živil (Ur. l. RS 11/04).

Osnovna stališča so kot učno gradivo namenjena vsem zaposlenim v živilski dejavnosti, ki pri svojem delu prihajajo v stik z živali in ki so zaposleni:

- poln delovni čas
- delno zaposleni
- sezonsko/občasno
- prostovoljno
- in vsem drugim delavcem, ki s svojim delom v obratu lahko vplivajo na varnost/higieno živil (čistilno osebje, serviserji, vzdrževalci).

Za vsebine osnovnih stališč morajo biti delavci usposobljeni in pridobljeno znanje tudi uporabljati takoj/prvi dan po nastopu dela v živilski dejavnosti. Za usposabljanje delavcev o osnovnih izhodiščih higiene živil je zadolžen nosilec dejavnosti oz. odgovorna oseba za izvajanje notranjega nadzora v obratu, ki obenem vodi dokumentacijo o opravljenem usposabljanju po določilih 21.c. čl. pravilnika. Izdaja formalnih potrdil o opravljenem preverjanju znanja o osnovnih higienskih stališčih, s strani nosilca dejavnosti ni obvezna.

Zdravstveni inšpektor ima pravico in dolžnost, da pri izvajanju uradnega zdravstvenega nadzora nad živili, pridobljeno znanje osnovnih stališč o higieni živil, pri posameznem delavcu preveri v praksi (praktična demonstracija, pogovor).

OSEBNA HIGIENA

Večina ljudi je občasno prenositelj povzročiteljev okužb in zastrupitev s hrano. Delavci v živilski dejavnosti imajo zato visoko moralno in zakonsko/pravno odgovornost, da vzdržujejo stalno optimalen nivo osebne higiene, kot enega od dejavnikov za zagotavljanje varnih živil/hrane, zaradi preprečevanja zdravstvenih posledic nehiigienskega ravnanja z živili/hrano.

ROKE

Veliko okužb in zastrupitev s hrano se prenese preko rok. Za zmanjšanje tega tveganja, ki ogroža zdravje drugih ljudi in lastno zdravje, je izredno pomembno pravilno umivanje rok. S pravilnim umivanjem rok odstranimo z njih umazanijo in mikroorganizme.

Navodilo velja za vse osebe, ki prihajajo pri delu v stik z živili. Še posebej je pomembno za osebe, ki prihajajo v neposreden stik z neembaliranimi oziroma nezaščitenimi živili.

Roke in koža rok morajo biti:

- brez vidnih gnojnih sprememb
- čiste
- brez nakita (izjema so enostavni poročni prstani brez okrasnih kamnov) in ročnih ur
- nohti kratki, pristriženi, nelakirani, brez umetnih nohtov

Koža rok mora biti brez vidnih gnojnih sprememb. V primeru poškodb (vreznine, opekline) je treba rano oskrbeti in jo nepropustno zaščititi. Priporočajo se barvni obliži zaradi boljše vidnosti, najbolje modri. V primeru, ko se rana zagnoji, oseba ne sme delati z živili.

Pozor: tudi na nepoškodovani koži rok so lahko stalno prisotne nevarne bakterije, ki lahko povzročajo okužbe in zastrupitve s hrano.

Kdaj moramo umiti roke?

- vedno pred začetkom dela
- med delom, ko se roke umažejo
- ob prehodu z nečistih del k čistim
- pred in po uporabi rokavic

- pred in po rokovanju s surovimi, neobdelanimi živili (surovo meso, jajca, surova neočiščena zelenjava in sadje...), embalažo ter z odpadki
- pred in po rokovanju s higiensko občutljivimi živili (slaščice, gotove jedi, delikatesna živila....)
- po uporabi stranišča
- po kihanju, kašljanju, brisanju nosu, po dotikanju kože obraza in lasišča, po popravljanju las
- pred jedjo in po jedi
- pred in po kajenju
- po opravljenem čiščenju
- preden zapustimo delovno mesto

Pravilno opremljen umivalnik:

(Pravilnik o higieni živil, 13. člen) – Splošni higienski in tehnični pogoji, ki jih morajo izpolnjevati obrati za proizvodnjo in promet z živili.

V živilskem obratu morajo biti nameščeni umivalniki v vsakem prostoru ali območju, kjer se opravlja postopek priprave, predelave, prometa ali strežbe živil oz. hrane. Namestitev umivalnikov mora preprečevati križanje čistih in nečistih poti in omogočati umivanje rok zaposlenih vsakokrat, ko prehajajo iz nečistih na čista opravila.

Umivalniki morajo biti opremljeni s tekočo vročo in hladno vodo, tekočim milom in brisačami za enkratno uporabo. Umivalniki za umivanje rok morajo biti ločeni od korit za čiščenje in pranje živil ter ločeni od korit za pomivanje.

Umivalniki za umivanje rok morajo biti glede namembnosti vidno označeni. Opremljeni naj bodo s tekočim milom v vsebnikih za enkratno uporabo. Dolivanje tekočega mila v vsebnike brez predhodnega čiščenja in sušenja ni dovoljeno.

Kako pravilno umijemo roke?

1. ob prihodu na delo snamemo ves nakit in uro (izjema je enostaven poročni prstan brez okrasnih kamnov)
2. roke zmočimo s toplo vodo
3. nanesimo milo
4. namilimo vse površine rok– dlani, prste, medprstne prostore, posebej palce, hrbtišča rok, zapestje – tako, da drgnemo vsak del ene roke ob drugo roko
5. milimo vsaj 15 - 20 sekund
6. temeljito splaknemo
7. obrišemo z brisačo za enkratno uporabo
8. pipo zapremo z brisačo za enkratno uporabo ali s komolcem tako, da je onemogočeno ponovno onesnaženje predhodno že umitih rok
9. brisačo odvržemo v koš.

Pri pravilnem umivanju rok in pravilni uporabi rokavic uporaba krtačk ni potrebna.

Pozor: nikoli ne brišimo rok v kuhinjske krpe ali delovno obleko.

Pod nakitom in uro se roke potijo, nabira se umazanja, ostanki hrane in mikroorganizmi. Rok z nakitom in urami ne moremo nikoli pravilno umiti.

Nohti morajo biti čisti, nelakirani in kratko pristrženi. Pod dolgimi nohti se nabira umazanija, mikroorganizmi in jajčeca zajedalcev. Umetni nohti niso dovoljeni, ker lahko med delom odpadejo v živilo.

UPORABA ROKAVIC MED DELOM Z ŽIVILI

V primeru, ko pri delu ne moremo uporabiti pribora, vedno uporabimo rokavice. Uporaba rokavic ne nadomesti umivanja rok!

Za zaščito živila in osebja (splošno):

Na koži rok so kmalu po umivanju prisotne bakterije ker neprestano prehajajo na površino iz kožnih por in gub. Med njimi so tudi na zdravih rokah lahko nevarni stafilokoki.

Če z rokami prihajamo v neposreden stik z gotovimi živili, vedno uporabljamo delovnemu procesu primeren pribor (kleščice, prijemale, vilice...). Praviloma pri rezanju, porcioniranju, krasenju, končni dodelavi, prodaji nezaščitenih, ... gotovih živil uporabljamo rokavice. Prav tako priporočamo uporabo rokavic pri grobi obdelavi surovega mesa, še posebej perutnine in čiščenju surove zelenjave.

Rokavice se ravno tako onesnažijo kot roke. Rokavice niso popolnoma nepropustne. Zato jih uporabljamo le za točno določeno opravilo in za kratek čas.

Pred uporabo rokavic je treba roke natančno umiti in posušiti. Po uporabi jih zavržemo in roke ponovno temeljito umijemo ter posušimo.

1. Za zaščito osebja in kupcev (trgovina):

- pri rokovanju z zelenjavo, sadjem, krompirjem...

2. Za zaščito osebja :

- pri izvajanju določenih nečistih opravil (čiščenje, odstranjevanje odpadkov...)

3. Za varnost osebja (splošno):

- uporaba ognjevarnih rokavic pri izvajanju toplotnih postopkov
- uporaba kovinskih mrežastih rokavic pri izkoščevanju surovega mesa
- uporaba zaščitnih rokavic v hladilnicah.

Rokavice je treba med delom pogosto menjati, vedno po ravnanju s surovimi živili in pred začetkom dela z gotovimi živili ali če se rokavice poškodujejo.

Če med delom z živili nujno prekinemo delo, rokavice zavržemo in po ponovnem začetku dela uporabimo nove.

Pozor: nikoli ponovno ne uporabimo že uporabljene rokavice!

LASJE IN POKRIVALA

Koža lasišča in lasje so onesnaženi z mikroorganizmi. Izpadli lasje in prhljaj onesnažujejo živila, njihova prisotnost v živilu deluje neestetsko in odbijajoče na potrošnika. Zato morajo biti lasje pri delu z živili odmaknjeni od obraza, daljši lasje morajo biti trdno speti. V proizvodnji živil, v slaščičarnah in delikatesnih oddelkih trgovin je obvezno nošenje kap. V gostinski strežbi je nošenje pokrival priporočljivo.

Pokrivalo je treba namestiti pred začetkom dela.

Moški morajo imeti brado in brke kratke, negovane in zaščitene.

DELOVNA OBLEKA IN OBUTEV – GARDEROBE

(Pravilnik o higieni živil, 13. člen) – Splošni higienski in tehnični pogoji, ki jih morajo izpolnjevati obrati za proizvodnjo in promet z žvili.

Zaposleni v živilskem obratu mora imeti v garderobnem prostoru, ki mora biti naravno ali umetno prezračevan, dvodelne omarice za ločeno shranjevanje osebne in zaščitne delovne obleke ter obuval. Omarica mora biti iz materialov, ki omogočajo ustrezno čiščenje in prezračevanje. Delovne obleke, namenjene za pranje, je potrebno odlagati in zbirati v posebnih vsebnikih (npr. vreče, zabojniki, zaboji...).

(Pravilnik o higieni živil, 19. člen) – Osebna higiena

Oseba, ki dela z žvili, mora vzdrževati visoko raven osebne higiene ter nositi primerna, čista in po potrebi zaščitna delovna oblačila, ki jih zagotavlja nosilec živilske dejavnosti.

Zaposleni pri delu z žvili morajo obvezno nositi delovno obleko. Nosilec dejavnosti je dolžan, da oskrbi zaposlene delavce z delovno obleko in obutvijo tako, da je delavec vedno čisto in sveže oblečen in obut. Delovno obleko je treba shranjevati ločeno od osebne obleke, v dvodelni garderobni omarici, ki se jo da mokro čistiti. V garderobni omarici ni dovoljeno shranjevati živil.

Delovno obleko je treba prati ločeno od osebne v primeru, da pri pranju ne dosegamo temperature 60°C. Obleka mora biti svetla. Svetle barve omogočajo, da obleko pravočasno zamenjamo, saj je umazanija na svetli podlagi bolj vidna. Priporoča se delovna obleka brez gumbov in brez žepov ali z gumbi na notranji strani obleke. V nasprotnem primeru morajo biti gumbi dobro prišiti. V delikatesnem in v mesarskem oddelku trgovin ter pri grobi pripravi živil v kuhinji oz. določenih predelih v proizvodnji, se poleg druge delovne obleke priporoča nošenje predpasnikov, ki se po potrebi, med posameznimi delovnimi procesi redno menjajo. Nošenje plastificiranih predpasnikov se priporoča pri delih kjer delavec pride pogosto v stik z vlago oziroma z vodo. Za delo v hladilnicah morajo biti poleg delovne obleke zagotovljena tudi zaščitna oblačila .

Priporočila za delovna oblačila in obutev:

Kuhinje, proizvodnja:

Kuhinjski del: halje, hlače, majice, pokrivala, predpasniki – bombažni, plastični, zaščitne rokavice

Za čiščenje okolice: namenske halje (druge barve)

Proizvodnja: hlače, majice, pokrivala, predpasniki – bombažni, plastični, žični, žične rokavice

Za čiščenje okolice: namenske halje (druge barve)

Trgovine:

Delikatesni oddelk: halje, pokrivala, predpasniki

Mesnica: halje, hlače, majice, pokrivala, predpasniki – bombažni, plastificirani, žični, žične rokavice

Ostali zaposleni v trgovini in v skladišču: halje

Za čiščenje okolice: namenske halje (druge barve)

Gostinski lokali, strežba:

Delovna obleka po izbiri delovne organizacije oziroma lastnika.

Delavci, ki delajo v mokrem okolju: nedrseča in gumijasta obutev

Delavci v skladiščih: bulerji

Drugi delavci: zaščitna in fiziološka obutev.

Pri zagotavljanju delovne obleke je treba upoštevati, da mora delovna obleka v celoti pokriti spodnja osebna oblačila ter varnostne zahteve delovnih mest – varstvo pred zdrsom, udarci, vlago in podhladitvijo.

DRUGE HIGIENSKE ZAhteVE

Zaposleni se morajo redno prhati ali kopati, redno umivati lase in zobe ter roke. Zaposleni pri delu z živili, še zlasti tisti, ki prihajajo v stik s strankami (v trgovini delikatesa, strežba...) naj za pranje delovne obleke ne uporabljajo močnih pralnih sredstev in za odišavljenje telesa kozmetike z močnim vonjem.

Žvečenje, kajenje, hranjenje na delovnem mestu ni dovoljeno, ker obstaja nevarnost, da bi z rokami prenesli mikroorganizme z ustnic in iz ust na živilo. Zauživanje hrane med delom je dovoljeno le v namenskem prostoru.

Vsak, ki vstopi v živilski prostor se mora ravnati po pravilih dobre higienske prakse, da ne ogroža varnosti živil.

Osebe, ki niso zaposlene v živilskem obratu, (serviserji, vzdrževalci, inšpektorji...), se lahko zadržujejo le z vednostjo odgovorne osebe in morajo upoštevati ista navodila za vzdrževanje higiene med delom, kot zaposleni v živilskem obratu.

SANITARNI PROSTORI V ŽIVILSKIH OBRATIH

(Pravilnik o higieni živil, 13. člen) – Splošni higienski in tehnični pogoji, ki jih morajo izpolnjevati obrati za proizvodnjo in promet z živili.

Za zaposlene v živilskih obratih mora biti zagotovljeno ustrezno število stranišč z naravnim ali umetnim prezračevanjem. Vhod v stranišče mora biti od prostorov za živila ločen s predprostorom, ki je lahko umivalnica, ki mora biti opremljena s tekočo vročo in hladno vodo, z enoročno pipo, tekočim milom in brisačami za enkratno uporabo. Stranišča za zaposlene morajo biti ločena od stranišč, namenjenim strankam.

Onemogočiti je treba prenos aerosolov in vonjav iz sanitarnih prostorov v druge dele živilskega obrata. Priporočljivo je, da prezračevanje sanitarnih prostorov poteka ločeno od ostalega prezračevalnega sistema in je vezano neposredno na zunanji zrak.

V straniščih mora biti koš za odpadke. Umivalniki naj bodo opremljeni s tekočim milom v vsebnikih za enkratno uporabo. Dolivanje tekočega mila v vsebnik brez predhodnega čiščenja in sušenja vsebnika, ni dovoljeno.

Na vratih straniščne kabine naj bo nameščena kljuka za obešanje obleke.

ZDRAVSTVENE ZAHTEVE ZA DELAVCE V ŽIVILSKI DEJAVNOSTI

(Pravilnik o higieni živil, 19. člen) – Osebna higiena

Oseba, za katero se ve ali sumi, da je zbolela za nalezljivo boleznijo, ali, da je prenašalec povzročitelja bolezni, ki se lahko prenaša z živali, da ima okužene rane in poškodbe rok, kožne okužbe ali drisko, ne sme delati z živali na mestih oz. pri delovnih postopkih, kjer obstaja verjetnost neposredne in posredne okužbe živil s patogenimi mikroorganizmi. Oseba, ki dela z živali, mora v primerih iz prejšnjega odstavka o tem nemudoma obvestiti nosilca živilske dejavnosti.

Oseba ne sme delati z živali na mestih in pri delovnih postopkih, kjer obstaja verjetnost okužbe živil z bolezenskimi mikroorganizmi, če ima oseba:

- gnojne rane na koži rok, obraza, vratu
- gnojni izcedek iz nosu, oči, ušes
- gnojne spremembe na sluznici oči, nosu, ust in žrela
- drisko
- bruhanje

V primeru, ko ima delavec zdravstvene težave kot so (povišana telesna temperatura, slabost, slabo počutje, kašelj, krči v trebuhu, obilen izcedek iz nosu, oči, driska, bruhanje), mora o tem takoj obvestiti nadrejenega. Ta odloči, ali ga bo prerazporedil na delovno mesto, kjer ne prihaja v stik z gotovimi živali, oziroma ga bo, zaradi varovanja zdravja delavca in zdravja drugih, napotil na zdravniški pregled skladno s Pravilnikom o zdravstvenih zahtevah za osebe, ki pri delu v proizvodnji in prometu z živali prihajajo v stik z živali, Ur. l. RS, št. 82/2003.

(Pravilnik o higieni živil, 20. člen) – Osebna higiena

Nosilec živilske dejavnosti mora zagotoviti, da oseba iz drugega odstavka prejšnjega člena ne dela z živali tako, da jo izključi oz. premesti iz delovnega postopka v katerem prihaja v stik z živali in zagotovi občasni zdravstveni pregled te osebe.

Nosilec živilske dejavnosti mora voditi pisno evidenco o vseh podzetih ukrepih (npr. začasno premestitev na drugo delovno mesto, napotitev k zdravniku...) v zvezi z zdravstvenim stanjem zaposlenih.

Pravilnik o zdravstvenih zahtevah za osebe, ki pri delu v proizvodnji in prometu z živali prihajajo v stik z živali, Ur. l. RS št. 82/2003, 3. člen:

Oseba mora nosilcu dejavnosti pred nastopom dela podpisati soglasje iz Priloge 1 in izpolniti individualno izjavo o bolezenskih znakih iz Priloge 2, ki sta sestavni del tega pravilnika.

Oseba je dolžna v primeru zdravstvenih težav iz priloge 1 izpolniti individualno izjavo o bolezenskih znakih osebe iz Priloge 2 in jo takoj posredovati nosilcu živilske dejavnosti oziroma njegovi odgovorni osebi (v nadaljnjem besedilu: odgovorna oseba).

Oseba je odgovorna, da v Prilogi 2 poda resnične podatke.

(Pravilnik o zdravstvenih zahtevah za osebe, ki pri delu v proizvodnji in prometu z živali prihajajo v stik z živali, Ur. l. RS št. 82/2003, 4. Člen):

Pregledi po tem pravilniku predstavljajo sestavni del izvajanja notranjega nadzora in se opravijo ob epidemioloških indikacijah.

(Pravilnik o zdravstvenih zahtevah za osebe, ki pri delu v proizvodnji in prometu z živili prihajajo v stik z živili, Ur. L. RS št. 82/2003, 5. člen):

Pregledi iz prejšnjega člena so obvezni za:

1. Osebe, ki delajo v proizvodnji živil
2. Osebe, ki delajo v prometu z živili
3. Osebe, ki dajejo v promet surovo mleko ali izdelke iz surovega mleka neposredno končnemu potrošniku.

Za osebe po tem pravilniku se ne štejejo osebe, ki delajo izključno s predpakiranimi živili pri skladiščenju, v proizvodnji in prometu z živili ter osebe, ki delajo v primarni proizvodnji živil, razen oseb iz 3. točke tega člena.

(Pravilnik o zdravstvenih zahtevah za osebe, ki pri delu v proizvodnji in prometu z živili prihajajo v stik z živili, Ur. L. RS št. 82/2003, 7. člen):

- Pregled se opravi pri naslednjih epidemioloških indikacijah:
- po preboleli črevesni, kožni ali respiratorni nalezljivi bolezni osebe, katere povzročitelji so lahko vzrok okužbam živil
- ob vsakem pojavu črevesne nalezljive bolezni v družini zaposlenega
- po vrnitvi zaposlenega z območij, kjer je zaradi slabih higienskih razmer obstajala možnost okužb, katerih povzročitelji so lahko vzrok okužbam živil.

Priloga 1 - SOGLASJE OSEBE K OBVEZNOSTI PRIJAVLJANJA BOLEZNI, KI SE LAHKO PRENAŠAJO Z DELOM

Podpisani _____ soglašam, da bom takoj obvestil nosilca živilske dejavnosti, ter, če bo potrebno, opravil zdravstvene preglede in / ali prenehal z delom v primeru naslednjih zdravstvenih težav:

V vsakem primeru:

bruhanje

driske

gnojnih sprememb na koži (ognojki, gnojne rane, turi itd...)

izcedka iz ušes, nosu.

Vsakokrat po preboleli nalezljivi bolezni, pred vrnitvijo na delo.

V primeru pojava driske in / ali bruhanja v družini.

Po vrnitvi na delo, po daljši odsotnosti, če sem v tem času prebolel drisko ali sem bruhal ali je kdorkoli iz skupine ljudi, s katerimi sem bil v stiku, prebolel drisko ali je bruhal.

Podpis osebe:

Datum:



Priloga 2 - INDIVIDUALNA IZJAVA O BOLEZENSKIH ZNAKIH

Ime in priimek:

Naslov bivališča:

Delovni mesto:

Opis bolezenskih znakov:

| Bolezenski znak | Da | Ne | Datum pojava |
|---|----|----|--------------|
| Bruhanje | | | |
| Driska | | | |
| Zlatenica | | | |
| Gnojne spremembe na koži ob nohtih, občasni ječmen, gnojne rane | | | |
| Izcedek iz oči, ušes, nosu | | | |
| Bivanje v tujini | | | |
| Driska in / ali bruhanje v družini | | | |

Če ste na katerokoli vprašanje odgovorili z DA, prosimo, da dodatno obrazložite vaše težave:

Potrdujem, da so odgovori na vprašanja ter dodatne informacije resnični.

Podpis osebe:

Datum:

Napotek na zdravniški pregled

da

ne

Podpis nosilca živilske dejavnosti oz. odgovorne osebe:

Datum:

ČIŠČENJE V ŽIVILSKIH OBRATIH

Čiščenje ima v proizvodnji in prometu živil velik vpliv na varnost le – teh.

Čiščenje je uvrščeno med spremljajoče higienske programe, ki so sestavni del notranjega nadzora v živilskih obratih in o katerih obvezno vodimo dokumentacijo. Obvezna dokumentacija o čiščenju sestoji iz načrta/plana in vodenja evidenc o čiščenju. V načrtu čiščenja še posebej opredelimo čiščenje tistih območij, kjer pride živilo v neposreden stik s površinami in kasneje ni več toplotno obdelano.

Čiščenje je odstranjevanje vidnih in nevidnih nečistoč s površin. Pogosto si zastavljamo vprašanje, kdaj je površina v resnici čista. Estetski videz površine po čiščenju je sicer pomemben, vendar ni zagotovilo, da je površina tudi higiensko čista. Na površini so še vedno lahko organski ostanki hrane, ki so hrana za mikroorganizme, teh pa s prostim očesom ne vidimo. Zato je potrebno pri čiščenju posvetiti veliko pozornosti izbiri pravega čistila in ustreznim postopkom čiščenja, da bo čiščenje optimalno. Za ustrezno čiščenje potrebujemo zadostne količine tople in hladne vode, zagotovljeno mora biti območje (izlivne školke) za odstranjevanje umazane odpadne vode.

Odgovorna oseba v obratu pripravi plan čiščenja, podrobna navodila za čiščenje in spremlja učinkovitost čiščenja.

Poleg vizualne ocene čistosti lahko uporabljamo tudi druge postopke s katerimi potrdimo kakovost in učinkovitost čiščenja. Kakovost in učinkovitost čiščenja ugotavljamo s pregledom in potrjujemo z različnimi kemijskimi in / ali mikrobiološkimi metodami.

IZBOR ČISTILA

Glavna kriterija za izbor pravega čistila, sta predvsem vrsta materiala, ki ga želimo čistiti in vrsta nečistoče, ki jo želimo odstraniti.

UPORABA ČISTIL

Pravilna uporaba čistilnih sredstev:

hranimo jih ločeno od živil in na posebej za to določenih mestih,
čistila uporabljamo namensko in jih ne mešamo med seboj,
hranimo jih v originalni embalaži. Če jih prelijemo v drugo embalažo, jo moramo ustrezno označiti na način, kot je zagotovljen na originalni embalaži,
poskrbimo za ustrezno doziranje,
embalažo po uporabi zapremo,
upoštevamo navodila za varno uporabo in delo (označba, navodilo, varnostni listi),

DEJAVNIKI ČIŠČENJA

Najpomembnejši dejavniki, ki določajo kakovost in učinkovitost čiščenja:
ustrezno in namensko izbrano čistilno sredstvo,
koncentracija čistila predpisana z deklaracijo,
temperatura čistilne raztopine pri uporabi in kontaktni čas,
mehanska sila.

VRSTE ČIŠČENJA

Ločimo dve vrsti čiščenja:
suho čiščenje,
mokro čiščenje.

Suho čiščenje

O suhem čiščenju govorimo takrat, kadar pri čiščenju uporabljamo mehanske postopke, ne da bi pri tem uporabili vodo.

Uporabljamo ga, kadar imamo opravka s higroskopskimi živili, ki bi bila ob stiku z vodo poškodovana ali uničena, ali v primerih, ko bi lahko ob stiku z vodo nastale za čiščenje težko odstranljive obloge.

Suho čiščenje je lahko tudi predčiščenje za mokro čiščenje, saj z njim izboljšamo učinke mokrega čiščenja.

Mokro čiščenje

V praksi najpogosteje uporabljamo mokro čiščenje.

Pri mokrem čiščenju izbiramo med več tipi čistilnih sistemov:

ročno čiščenje z uporabo čistilnih raztopin, namensko označenih in ločenih veder in krp, sistem z uporabo pene in gelov, predvsem v živilski industriji, čistilni sistemi, ki čistijo s pomočjo vodne pare (visokotlačne čistilne razpršilne naprave, vrteče čistilne razpršilne šobe...),

avtomatski čistilni sistemi - CIP (cleaning in place), primerni za cevne sisteme.

Za mokro čiščenje uporabljamo čistilne raztopine, ki jih pripravimo tako, da čistilna sredstva redčimo z vodo. Le redko uporabljamo nerazredčena čistilna sredstva. Po čiščenju je potrebno površine oplakniti z vodo in jih osušiti.

Pravilno čiščenje poteka po določenem vrstnem redu tako, da začnemo pri najbolj čistih delovnih mestih oziroma območjih in se pomikamo proti bolj umazanim predelom. Čistimo od zgoraj navzdol.

Čistilne pripomočke ločimo za čisti in nečisti del obrata. Za čiščenje sanitarij uporabljamo ločene čistilne pripomočke, ki jih tudi shranjujemo ločeno od čistilnih pripomočkov za čiščenje kuhinjskega dela obrata.

Delovna obleka delavcev, ki čistijo, vedra in krpe oziroma čistilni pripomočki, naj bodo barvno ločeni ali kako drugače označeni, da ne pride do zamenjave.

Čistilne pripomočke shranjujemo ločeno od delovne obleke.

Če živilski delavci čistijo tudi sanitarni del obrata, morajo poskrbeti za zamenjavo delovne obleke pred začetkom čiščenja sanitarnega dela obrata (WC, garderobe, umivalnice..).

ČISTILNI PRIPOMOČKI

Pri ročnem čiščenju je zelo pomembna uporaba čistilnih pripomočkov. Sem sodijo: mopi, ščetke, metle, gobice, krpe, sesalniki ipd.

Pomembno je, da izberemo takšne pripomočke za čiščenje, ki učinkovito odstranjujejo nečistoče, ob tem pa ne poškodujejo površin.

Posebno pozornost moramo posvetiti shranjevanju, čiščenju ter razkuževanju (dezinfekciji) le-teh po uporabi. V mokrih krpah in drugih pripomočkih za čiščenje, se mikroorganizmi hitro razmnožujejo. Preko le-teh se lahko prenesejo na delovne površine, opremo, delovne pripomočke in na živila.

Zato je zelo pomembno redno in ustrezno vzdrževanje krp in ostalih čistilnih pripomočkov. Krpe naj se uporabljajo strogo namensko za posamezna delovna območja

in naj se po uporabi prekuhajo na temperaturi 95°C in osušijo oziroma zavržejo (krpe za enkratno uporabo), če ne prenesejo temperatur prekuhavanja.

Pripomočki za čiščenje, kot tudi ostala čistilna sredstva naj se shranjujejo v posebnem dobro zračenem prostoru ali vsaj omari, kjer se po uporabi obesijo in čim hitreje posušijo.

PLAN ČIŠČENJA

Vsak živilski obrat mora imeti izdelan plan čiščenja/ načrt čiščenja.

Plan čiščenja naj vsebuje:
navodila za čiščenje
evidenco čiščenja in
kontrolno čiščenja.

Plan čiščenja mora vsebovati:

- | | |
|-----------------------------|---|
| 1. Kaj čistimo | območje oziroma oprema, ki jo je potrebno čistiti |
| 2. Kako čistimo in s čim | čistilo (ime) čistilni pripomočki, s katerimi čistimo (krpe, omela...) vrsta in postopki čiščenja |
| 3. Kdaj čistimo letno..) | pogostost čiščenja (sprotno, dnevno, tedenjsko, mesečno, |
| 4. Kdo čisti čiščenje | odgovorna oseba naredi razporeditev posameznih oseb za |
| 5. Nadzor nad čiščenjem | odgovorna oseba, ki preverja izvajanje čiščenja, ter njegovo učinkovitost |

Evidenca čiščenja vsebuje:

območje čiščenja,
potrditev izvajanja čiščenja (podpis),
kontrolno čiščenja- datum kontrole, ocena čiščenja ob kontroli (podpis/čas).

NAVODILA ZA ČIŠČENJE POSAMEZNE OPREME OZIROMA POVRŠIN

ČIŠČENJE OPREME, POSODE, PRIBORA IN PRIPOMOČKOV

(Pravilnik o higieni živil 17. člen) – Oprema

Predmeti, pripomočki, pribor in oprema, s katerimi so živila v stiku, morajo biti:

- čisti
- izdelani iz materialov, ki omogočajo čiščenje, vzdrževanje v dobrem stanju in po potrebi razkuževanje
- nameščeni tako, da jih je možno z lahkoto očistiti ali zamenjati posamezne dele ter da omogočajo čiščenje okolice

Oprema, ki je v neposrednem stiku z živili, ima velik vpliv na zdravstveno ustreznost/varnost živil.

Oprema mora biti izbrana tako, da deluje v skladu s predvideno uporabo in glede na zahteve dobre higienske prakse omogoča primerno čiščenje in vzdrževanje.

Nameščena mora biti tako, da je lahko dostopna in jo je možno ustrezno čistiti. Pri težje dostopnih mestih je za učinkovito čiščenje potrebno zagotoviti take pogoje, da lahko posamezne dele opreme ali posamezno opremo premikamo in razstavimo in s tem omogočimo neovirano čiščenje.

Za čiščenje delovnih površin, pribora, posode in pripomočkov mora biti ves čistilni pribor namensko- ustrezno označen ali ustrezne razpoznavne barve.

Pri uporabi ne sme priti do zamenjave (krpe in ves čistilni pribor, ki se uporablja v čistih delovnih območjih, se ne smejo nahajati v nečistih delovnih območjih in obratno).

Krpe naj bodo iz pralnih materialov, ki prenesejo temperature kuhanja, lahko pa uporabimo tudi krpe za enkratno uporabo.

Pribor, posoda in pripomočki, ki so v stiku z živili, se morajo enostavno in temeljito čistiti. Kjer je potrebno, se morajo posamezni deli razstaviti da se lahko opravi učinkovito čiščenje.

Površine, ki prihajajo v stik s potencialno nevarnimi živili in površino in opremo, ki je težje dostopna, poleg rednega čiščenja po potrebi tudi razkužujemo.

ČIŠČENJE POSODE PRIBORA IN DELOVNIH PRIPOMOČKOV

Strojno čiščenje/pomivanje:

Stroj za pomivanje posode mora biti primerno vzdrževan in redno čiščen. Organski ostanki hrane, ki se nabirajo v neočiščenem pomivalnem stroju so idealno mesto za razvoj mikroorganizmov.

Pred strojnim pomivanjem posode je vedno potrebno mehansko predčiščenje (odstranjevanje grobih ostankov hrane) posode.

Za zagotavljanje ustreznega pomivanja oz vzdrževanja nivoja higiene je pomembna temperatura delovanja pomivalnega stroja, kar se zagotavlja z izbiro ustreznega programa pomivanja in sušenja (obvezno upoštevanje navodil proizvajalca).

Ročno čiščenje/pomivanje:

Veliko pomivanje posode v kuhinjah se še vedno opravlja ročno. Pred ročnim pomivanjem posode je potrebno mehansko predčiščenje posode.

Za ročno pomivanje posode potrebujemo korita z odcejalno površino:

1. korito: voda s čistilom
2. korito: posodo izpiramo, po možnosti pod toplo tekočo vodo.

Jedilno posodo in pribor, ki prihaja v neposreden stik z uporabnikom (gosti), pomivamo ločeno (ločena območja ali pomivanje s časovnim zamikom), od druge posode in delovnih pripomočkov, ki prihajajo v stik z živili.

ČIŠČENJE DELOVNIH POVRŠIN

Delovne površine v živilskih obratih morajo biti iz materialov, ki se lahko mokro čistijo. Materiali ne smejo biti toksični in podvrženi koroziji. Površine za obdelavo živil morajo biti gladke, da omogočajo učinkovito čiščenje in po potrebi razkuževanje (dezinfekcijo). Čiščenje se mora izvajati po planu čiščenja s strogo namenskimi krpami in čistilnimi pripomočki določene barve za točno določena delovna območja, površine, opremo in pripomočke.

Po opravljenem čiščenju je treba delovne površine osušiti.

ČIŠČENJE TAL, STROPOV IN STEN

Tla se lahko čistijo suho in mokro.

Suho čiščenje tal se izvaja v primeru razsutja (moka, drobtine, dodatki...). Pri suhem čiščenju se uporabljajo omela, sesalce...

Umazana in mokra tla pa se čistijo mokro. Umazana in mokra tla se pobrišejo s pripomočki tako, da se odstrani groba umazanija in voda v talni odtok. Nato se tla počistijo z vodo in čistilom ter osušijo. Pomembno je, da na tleh v prostorih ne zastaja voda.

Redno pa je potrebno tudi zaščititi, vzdrževati in čistiti talne odtoke, da iz njih ne zaudarja in ne predstavljajo tveganja v smislu vdora glodalcev.

Pri čiščenju sten, stropov, tal, oken in vrat se lahko uporabljajo ročni pripomočki za čiščenje ali pa stroji za čiščenje, čistilci na paro, vakuumski pobiralci, globinski sesalniki... Pogostnost čiščenja tal, stropov in sten je treba opredeliti v planu čiščenja in o izvedbi voditi dokumentacijo.

ČIŠČENJE TRANSPORTNIH SREDSTEV

Transportna sredstva čistimo vedno po končanem transportu oziroma med posameznimi tovori, kadar se prevažajo različna živila ali drugi proizvodi.

Čistimo in izpiramo z detergentom/čistilom in vročo vodo ali vopom.

Čiščenje transportnih sredstev je potrebno opredeliti v planu čiščenja in o izvedbi voditi dokumentacijo.

Če transportno sredstvo ni last živilskega obrata, je treba v planu čiščenja opredeliti izvajalca čiščenja (lastnik transportnega sredstva ali živilski obrat), način čiščenja in kontrolo.

DEZINFEKCIJA V ŽIVILSKIH OBRATIH

Dezinfekcija ali razkuževanje je postopek, pri katerem s pomočjo fizikalnih ali kemičnih sredstev zaviramo rast in uničujemo škodljive mikroorganizme razen bakterijskih spor. Namen dezinfekcije je zmanjšati število mikroorganizmov na delovnih površinah, opremi in priboru, ki jih z običajnimi čistilnimi postopki nismo uspeli odstranili.

V živilskih obratih se čiščenje kot postopek odstranjevanja umazanije in zmanjševanja števila mikroorganizmov izvaja v sklopu programa čiščenja (SHP). Umazanijo in v veliki meri mikroorganizme odstranjujemo z rednim in pravilnim čiščenjem, pranjem, pomivanjem, likanjem, umivanjem rok, z uporabo ustreznih metod in sredstev.

Razkuževanje izvajamo v primerih, ko z običajnimi postopki čiščenja ne dosegamo želenega učinka. Primere, v katerih je potrebno razkuževanje, mora odgovorna oseba natančno opredeliti v okviru načrta čiščenja in razkuževanja, v katerih primerih je potrebno razkuževanje: (epidemiološke indikacije – pojav nalezljivih bolezni, ki se lahko prenašajo z živali, pri zaposlenih ali potrošnikih; posegi na opremi: predelave, obnova, popravila, ...). Tako kot za čiščenje je tudi za razkuževanje je potrebno pripraviti natančna navodila.

Razkuževanje poteka ločeno od postopkov čiščenja. Pred razkuževanjem je potrebno vsako površino, ki jo bomo razkuževali, temeljito očistiti in nato posušiti. Učinkovitost mnogih kemičnih razkužil se namreč močno zmanjša, če površina ni predhodno temeljito očiščena in so na njej še prisotni organski ostanki.

Razkužujemo lahko:

- z uporabo vroče vode (temp. nad 80° C)
- s kemikalijami,

- UV žarki,
- drugo.

Lastnosti dobrega razkužila so:

- učinkuje hitro na različne vrste mikroorganizmov
- ne škoduje zdravju
- ne pušča ostankov
- ne poškoduje materiala
- je enostavno za uporabo
- je poceni.

Pri razkuževanju s kemikalijami dosledno upoštevamo navodila proizvajalca, še zlasti navodila za postopanje po izvedenem razkuževanju.

Pooblaščen izvajalci pristopijo k dezinfekciji le v specifičnih primerih, kadar naročnik razkuževanja ne more ali ne želi opraviti sam, obvezno pa takrat, ko naročnik potrebuje potrdilo o opravljeni dezinfekciji na zahtevo zdravstvene ali veterinarske inšpekcije oziroma zakonskih določil.