

## 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 in, da je varno.

Za zagotovitev kakovostne oz. 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,
- neustrezna embalaža,
- 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.

V kolikor je v storitev vključena tudi postrežba je potrebno upoštevati preventivne ukrepe za zagotovitev varnosti živil tudi na tej stopnji.

## Nekaj osnovnih pravil, ki jih je potrebno upoštevati pri dostavi hrane na dom

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

Živila morajo biti med transportom primerno zaščitena. Med transportom je potrebno vzdrževati ustrezno temperaturo glede na vrsto živila, skladno s splošnimi zahtevami oziroma deklariranimi pogoji.

Transportna sredstva in zabojnike za prevoz živil je treba vzdrževati v čistem in dobrem stanju, da se živila zavaruje pred onesnaženjem. Zasnovani in izdelani morajo biti tako, da omogočajo učinkovito 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: Zdravstveno stanje delavcev:

[http://www.ivz.si/javne\\_datoteke/datoteke/1316-](http://www.ivz.si/javne_datoteke/datoteke/1316-)

[OSNOVNA HIGIENSKA STALISKA ZA HIGIENO ZIVIL1 22062007.pdf](#)

## **Catering**

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

Po ustrezno pripravljene in dostavljene hrani k naročniku, je ključnega pomena zagotavljanje varnosti hrane ustrezen način deljenja in serviranja le te. Pri tem je pomembno, da je okolje varno in osebje zanesljivo. Zagotoviti je potrebno ustrezne pogoje za vzdrževanje primerne osebne higiene, površine, ki so v stiku s hrano je potrebno vzdrževati v dobrem stanju.

Za delitev hrane je potrebno uporabljati ustrezen pribor. V kolikor določenega živila ni mogoče razdeliti z ustreznim priborom se lahko to opravi z rokavicami, vendar naj bo to le izjemoma saj so na rokavah že kmalu po umivanju prisotne bakterije, rokavice pa niso nepropustne. Ravno tako tudi rokavice postanejo onesnažene oz. kontaminirane.

Jedi, ki se hranijo in servirajo tople je potrebno razdeliti v največ štirih urah. Temperatura, na kateri jih shranjujemo, mora biti ves čas nad 63°C. Jedi, ki so bile izpostavljene zanje neprimernim temperaturam, t.j. v nevarnem temperaturnem območju (5° do 63°C) več kot dve uri, je potrebno zavreči.

Tudi porcioniranje hladnih jedi mora biti opravljeno v čim krajšem času.

Hladne jedi, ki so enkrat presegle temperaturo dovoljenih odstopanj ali v času treh ur niso bile postrežene, je treba zavreči, npr. zelo občutljive jedi (tatarski biftek, kremne rezine...), ki so bile hranjene nad 5° do 8°C, občutljive hladne jedi (krompirjeva solata, francoska solata...) katerih temperatura je pri hranjenju presegla 12° do 15°C.

Pri samopostrežni ponudbi je potrebno hrano zaščititi pred neposrednim onesnaženjem, zaradi bližine in vplivov ljudi.

**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.**

#### 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/HACCP za gostinstvo. Gospodarska zbornica Slovenije, Obrtna zbornica Slovenije, Ljubljana, 2002.