

IMPROVIZIRANA PONUDBA ŽIVIL - DEGUSTACIJE



Degustacije so eden od načinov predavitve in uvajanja izdelka - živila na trg. Običajno se degustacije živil izvajajo v trgovskih centrih, na raznih prireditvah, otvoritvah..., kjer običajno niso zagotovljeni pogoji za varno delo z živili (množica ljudi z nakupovalnimi vozički, natrpanost prostora z drugo opremo...). Kljub temu mora biti priprava in ponudba-postrežba živila v skladu z uveljavljenimi higienskimi zahtevami za varnost živil, ne glede na mesto izvedb.

PRI IZVAJANJU DEGUSTACIJ MORAJO BITI ZAGOTOVLJENI NASLEDNJI POGOJI

- zaščita živil pred poškodbami, ki bi lahko ogrozile njihovo varnost in primernost
- delovno okolje, ki ščiti živila pred možnim virom onesnaženja
- usposobljena oseba z znanjem za delo z živili

Pri degustacijah ima poseben pomen oseba, ki izdelek predstavlja potrošniku, ki mu je treba vzbuditi zanimanje in ga o ponujenem izdelku seznaniti. Poznati in izvajati mora osnovne higienske zahteve za varnost živil.

Degustacijo lahko izvajajo le osebe, ki imajo znanje, da z živilom ustrezno ravnajo na celotni poti od priprave do postrežbe.

Transport živil za degustacijo

Transportna sredstva in posoda za prevoz živil morajo biti čista, da se živila zavaruje pred okužbo in onesnaženjem. Živila morajo biti med transportom primerno zaščiteni. Tip embalaže in posod, ki so za to potrebne, je odvisen od narave živila in pogojev pod katerimi se ta transportira. Za prevoz že pripravljenih živil se uporabljajo posebne, izolirane transportne posode, ki vzdržujejo temperaturo živil med prevozom.

Prostor in oprema

Prostor in oprema, kjer se vrši degustacija, morajo biti čisti in primerno locirani, da ne ogrožajo varnost živila. Površine, ki so v stiku z živili, se morajo enostavno in sprotno čistiti. Pribor in posoda, namenjena potrošniku, ki degustira živila, je praviloma za enkratno uporabo.

Osebna higiena

Običajno izvajalci degustacije nimajo ustreznih pogojev za izvajanje osebne higiene med delom.

- Oseba, ki izvaja degustacijo, mora vzdrževati visoko raven osebne higiene in nositi čisto in primerno obleko oz. varovalno obleko.
- Največ bolezni, ki se prenašajo z živili se prenaša z rokami, zato je treba poskrbeti za čistočo rok. V primeru, da v bližini ni umivalnika za umivanje rok priporočamo uporabo higienskih robčkov za enkratno umivanje.
- Živil se ne dotikamo z rokami, uporabljamo pribor. Priporoča se uporaba rokavic za enkratno uporabo, kadar pridejo roke v neposreden stik z živili.
- Pri izvajanju degustacij veljajo enaki pogoji kot za ostale živilske dejavnosti. Izvajalci degustacij so dolžni obvestiti odgovorno osebo za izvajanje degustacij o morebitnih zdravstvenih težavah. Z živili ne sme delati oseba, ki je zbolela za boleznijo, ki se prenaša z živili ali ima na roki gnojne rane, kožne infekcije, boleče grlo, drisko, bruha ali ima povišano temperaturo. Glej: Osebna higiena:
http://www.ivz.si/javne_datoteke/datoteke/1316-OSNOVNA_HIGIENSKA_STALISCA_ZA_HIGIENO_ZIVIL1_22062007.pdf

Živila

- Živila se lahko onesnažijo med pripravo, shranjevanjem in distribucijo.
- Ob degustaciji morajo biti živila zaščitena pred možnim neposrednim onesnaženjem zaradi bližine ali vplivov ljudi ter pred navzkrižnim mikrobiološkim, kemijskim ali fizikalnim onesnaženjem (bakterije, virusi, paraziti, čistila, razkužila, lasje, steklo, žuželke...) zaradi česar bi postala nevarna za zdravje ali neprimerna za uživanje.
- Temperatura živil in čas izvajanja degustacij sta dejavnika, ki lahko vplivata na varnost ponujenih živil. Živila, ki jih je treba shranjevati na hladnem ali toplem je treba shranjevati oz. vzdrževati na ustrezni temperaturi v celotni verigi, do končne postrežbe. Nalaganje večje količine živil na pulte ni primerno.
- Živila, ki se uživajo topla morajo biti ustrezno toplotno obdelana in vzdrževana na temperaturi toplega shranjevanja.
- Lokacija delovnega pulta naj bo v neposredni bližini hladilnika kadar se predstavljajo živila, ki zahtevajo hladno temperaturno okolje. Zaloge živil namenjene degustaciji shranjujemo v skladišču kjer lahko vzdržujemo temperature, primerno za hladno shranjevanje.
- V času degustacije je treba izvajati nadzor nad vzdrževanjem ustreznih temperatur živil, ki so ponujena potrošniku (merjenje temperature in ustrezno ukrepanje).

Ravnanje z odpadki

Odpadke, ki nastajajo ob izvajanju degustacije je treba ločevati.

Odpadke, ki nastajajo ob izvajanju degustacije je treba shranjevati v ustrezne posode za odpadke s pokrovom, ki jih je treba sprotno prazniti in čistiti.

Ostanke živil je treba odlagati v posode s pokrovom za organske odpadke, ki so ločene od posod za druge-komunalne odpadke. Posode za odpadke je treba redno prazniti in po degustaciji očistiti.

Degustacije predstavljajo glede na okoliščine in delovne postopke, v kolikor se ne upoštevajo minimalne higienske zahteve za varnost živil, visoko tveganje za zdravje ljudi, ker predstavljajo improvizirano pripravo in ponudbo jedi.

Ljudje, ki se poslužujejo degustacij, se morajo zavedati, da z vidika varnosti živil ni vedno dovolj poskrbljeno.

VIRI:

- 1.http://www.cek.ef.uni-lj.si/u_diplome/klopcic795.pdf
2. <http://www.murdoch.edu.au/ofm/policies/GuideinesForTempFoodStall.PDF>
3. Pollak, P., Mehikić, D., Klun, N., Dekleva N.: Smernice dobre higienske prakse/HACCP za gostinstvo. Gospodarska zbornica Slovenije, Obrtna zbornica Slovenije, Ljubljana, 2002.
4. Zabukovec, A., Likar, K. Higienski standardi za degustacije. Diplomsko delo. Visoka šola za zdravstvo, Ljubljana, 2006.
5. Območni ZZV, IVZ RS: 2008. Dostava hrane-catering. Povzeto iz spletne strani: <http://www.ivz.si/index.php?akcija=kategorija&k=29>
6. Zabukovec, A., Jevšnik, M., Likar, K.: Zagotavljanje varnosti živil na področju degustacij. Sanitarne inženirstvo Vol. 2. No. 1. febr. 2008. str.49.
7. Codex alimentarius. Food Higiene Basic Texts, 2003.