

Добра Хигиенска Пракса (ДХП)

1.1 Вовед

Во тек на производството, процесирањето, припремата, услугата и транспортот, храната може да биде изложена на биолошки, хемиски и физички опасности кои може да предизвикаат негативни здравствени ефекти врз луѓето.

Неправилната манипулација со храната, непочитување на барањата за определена температура и време, овозможува преживување и размножување на микроорганизми и токсини. Ако човек ја користи храната која е контаминирана со поголем број на бактерии, вируси, паразити, мувла или токсини, лесно заболува.

За да се заштитиме, мораме при манипулација со храната, да ги почитуваме правилата на Добра Хигиенска Пракса.

Примена на правилата на ДХП е важна при превенцијата на ширењето на болести предизвикани од храна, исто и при применување на рокот на употреба на храната.



Анализите за причините на појавата на заразните болести предизвикани од храната, покажуваат дека тие се појавуваат поради тоа што:

- Храната била контаминирана со микроорганизми
- Постапките при работа со храната го овозможиле размножувањето на микроорганизмите
- За поголем дел од храната, бројот на микроорганизми не бил намален доволно

Постапките на добра ДХП се темелат на основните принципи:

- Да се оневозможи или намали контаминацијата со несакани микроорганизми
- Да се оневозможи или намали ширењето на несакани микроорганизми
- Да се оневозможи размножување на микроорганизми
- Да се оневозможи недозволено преживување на микроорганизми

1.2 Околина и објекти

Просторот во кој се чува храната мора да биде чист, без чад, без прашина, објективно без мирис и други загадувачи.

Пристапот до објектот мора да биде прописно изведен така да манипулацијата со храна не предизвикува прашина.

Објектот каде се допремува храната, припрема, термички обработува или замрзнува, мора да биде технички проектиран, правилно изведен и опремен.

1.3 Простории и опрема

Големината на работниот простор мора да овозможува доволно простор за сите вработени и за сите работни фази.

Просториите мора да бидат изведени така да овозможуваат хигиенски постапки од превземањето на суровината се до финалниот производ.

Опремата мора да биде така дизајнирана ДА НЕ овозможува контаминација. Процесите како што се чистење на овошје и зеленчук, сечење на сурово месо, миенење на нечисти садови, припрема храна, ускладиштување на храна и опрема, мора да се изведува во простории со посебни работни површини за да не дојде до контаминација .

Во делот на припрема на храната висечките елементи мораат да бидат поставени така да кондензираната водена пара не капе на храната.

Санитариите мораат да бидат потполно одделени од деловните простории каде се припрема храната.

Гардеробите мораат да бидат добро проветрени, добро осветлени и загреани.

Ладилниците мораат да бидат доволно пространи, така да складираната храна биде одделена по вид и потребна температура.

До вкрстена контаминација доаѓа во ладилници каде финалните производи можат ДА СЕ контаминираат од заедничко чување на суровините како: месо, живина, производи од јајца и риби. Затоа тие производи мора да се складираат одделно во наменски ладилници.

Потребна е ладилна „шок комора" (систем за брзо ладење и замрзнување на поголеми количини храна). Во такви комори за кусо време се одзема голема количина на топлина и така се лади голема количина на храна. Сите ладилници мора да се опремени со термометри. Температурата мора да се контролира редовно.

Направите за мерење на температурата мора да се проверуваат редовно.

Температурите се контролираат (тестирање на точност), со калибриран термометар. Резултатите од калибрацијата мора да се документираат. Записите мора да бидат датирани и чувани.

Се препорачуваат направи со компјутерско мерење на температура, кои не опоменуваат со аларми на неправилно ладење.

Лифтови - мораат да бидат така изведени да е можно влажно чистење.

Подови - водоотпорни, не смеат да апсорбираат нечистоти, да можат да се мијат, да бидат без пукнатини. Таму каде што е потребно мора да се наклонети за истекување на течностите.

Таван - да е така изведен да оневозможува собирање на прашина, кондензацијата на вода да е минимална а со тоа се оневозможува развој на мувла. Таванот мора да е едноставен за чистење и не смее да се лупи.

Зидови - по потреба водоотпорни(обложени со плочки), да може да се мијат, светло обоени. Да имаат мазни површини, без пукнатини, погодни за едноставно чистење. Аглите меѓу зидовите најдобро е да бидат заоблени.

Прозори и други отвори - да се така изведени, да собираат најмалку прашина. Прозорците кои се отвораат да имаат заштитна мрежа, за да се оневозможи пристап на инсекти. Мрежите мора да бидат мобилни, за да може лесно да се менуваат при чистење и одржување.

Врати - со мазни површини, сами да се затвораат и да нема провев по затворањето.

1.3.1 Материјали

Материјалите мора да се квалитетни, за да биде ефикасно чистењето .

Површините на предметите кои не се мазни, не можеме правилно да ги исчистиме така да во наборите останува храна и нечистоти. Површините со таков материјал стануваат извор на контаминација. Материјалите не смеат штетно да делуваат на храната. Опремата која доаѓа во контакт со храната мора да е изработена од материјали кои не испуштаат мирис, не влијаат на вкусот на храната и не е абсорбивна. Мора да е отпорна на корозија. Примерни материјали кои не треба да се употребуваат се синтетички материјал и метални материјали кои лесно кородираат.

1.3.2 Хигиена на просторот

Хигиената е основа за припрема на безбедна, здрава и квалитетна храна. Постапките за чистење мора да бидат прописно направени и напишани .

Вработените кои го вршат чистењето треба да ги следат процедурите за чистење и сами се одговорни за својата работа.

Вентилација - со правилна вентилација спречуваме преголема топлина, кондензација на водена пара и отстранување на прашина од контаминиран воздух. Насоката на воздушниот тек мора да биде од чистиот према нечистиот дел.

Вода - мора да биде здравствено исправна и редовно контролирана. Во секое време мора да има довод со топла вода. Мраз се прави исклучиво од здравствено исправна и редовно контролирана вода, употребата и чувањето мора да е прописно, за да не се

контаминира мразот. Во просториите каде поминува храната по ладењето, амбиенталната температура не смее да биде над 15 С. Ако таа температура не може да се одржува се работи на собна температура, не повеќе од 30 минути.

При чистењето со вода под притисок се создаваат аеросоли. Со нив лесно се пренесуваат микроорганизмите на работните површини. На тој начин ги контаминираме. Затоа при припремата на храната не треба да се практикува чистење со вода под притисок .

Присуството на Влага доведува до размножување на многу патогени микроорганизми. Поради ова опремата и подот најдобро е да бидат суви.

За отстранување на отпадоците мора да се има воспоставен мониторинг систем.

Складирање на отстранети отпадоци

Во производните погони и во кујните ги собираме отпадоците во непропусни вреќи за еднократна употреба или во добро покриени садови. Ги отстрануваме кога се полни или по секоја извршена постапка. Вреќите ги отстрануваме, садовите ги празниме во покриени простори. Испразнетите садови секогаш ги миеме и ги враќаме во кујната. Просторот за отпадоци најдобро е да е со пониска температурата, добро вентилиран и заштитен од инсекти и глодари.

Мора да биде овозможено едноставно чистење и миеење на просторот за отпадоци.

Инсекти и глодари - пренесуваат бактерии од контаминирани подрачја ,затоа е потребно редовно да се уништуваат со хемиски, физички и биолошки средства. Таа постапка ја води стручно оспособено лице кое за својата работа води записник. Пред употребата на хемиски средства храната, опремата и инструментите мора да бидат заштитени пред контаминацијата. После тоа опремата се чисти од остатоците на хемиските средства. За тоа се водат записи, кои мора одговорното лице редовно да ги прегледува.

1.3.3 Програм за чистење

Опремата и сите површини кои доаѓаат во контакт со храната и суровините (месо, риба, зеленчук.) може лесно да се контаминираат доколку не се следат процедурите а со тоа контаминацијата многу лесно се пренесува на храната која тука се подготвува подоцна. Затоа по секоја завршена работа кога почнуваме со припрема на друга храна потребно е чистење и дезинфицирање на опремата и површините за обработка.

Со дезинфекцијата се спречува размножувањето на присутните микроорганизми.

Редовно мора да се вршат прегледи и следење на успешноста од чистењето и дезинфекцијата.

Постапките на чистење и дезинфекција мора детално да се разработени и напишани.Со тоа се потврдува дека сите подрачја се примерно чисти. Вработените кои го изведуваат чистењето се одговорни за чистотата. Тие мора да го разбираат добро поимот "контаминација" и

сите опасности поврзани со него.

Сите треба да бидат квалификувани и упатени во техниката на чистењето.

1.4 Лична хигиена и здравје

Вработените кои работат со храна се одговорни за микробиолошката безбедност на храната, при што е важна и личната хигиена.

При припремата на храната треба да работат здрави работници кои се квалификувани во подрачјето за хигиена на храна, при што треба да ги познаваат и применуваат процедурите.

Вработените мораат:

- Да бидат обезбедени со висок степен на лична хигиена
- Да носат заштитана работна облека со капи и чевли
- Накит и лакирани нокти овозможуваат задржување на микроорганизми и нечистотии (при работа со храна не смее да се носи накит и прстени)
- Добро да ги познаваат основните правила на хигиенска пракса и при работа со храна да ги применуваат процедурите и да ги познаваат последиците кои може да настанат со непочитување на истите.

1.4.1 Миење на рацете

Рацете се мијат пред почетокот на работата за да се отстранат микроорганизмите, кои на рацете дошле на патот до работното место. Рацете се мијат и во тек на работа, за да се отстранат микроорганизмите кои се добиваат при работа па контаминирани предмети и суровини.

Рацете веднаш се мијат по бришевето на нос, кашлање, кивање во дланка, по допираве на коса, лице или кожа.

Со правилно миење на рацете се отстрануваат нечистотиите и добиените микроорганизми на кожата.

Ако се работи со материјали кои лесно пренесуваат бактерии по миење рацете се дезинфицираат.

Мијалниците за раце мора да се уредно опремени. Мора да има топла вода, ладна вода за пиење, батерија за мешање на топла и ладна вода, сапун и бришачи за еднократна употреба. На мијалникот мора да стои упатство за правилно миење на рацете. Не треба рацете да се мијат пречесто. Важно е да се мијат правилно и кога е потребно.

1.4.2 Употреба на ракавици

Правилно е готовата храна да не се допира со голи раце, туку да се употребуваат ракавици.

Ракавици се носат само за еднократна употреба и толку време колку е потребно да се заврши започнатата работа.

Ракавиците не се непропустливи за микроорганизмите!

Ракавиците не го надоместуваат миењето на рацете!



1.4.3 Капи

При чешање или поправање на косата преку рацете се пренесуваат микроорганизми и влакна во храната. Затоа капата треба да се намести пред почетокот на работата за да не се поправа на работното место.

1.4.4 Сообраќај

Храната при превоз мора да биде заштитена.

Варена топла храна: Садовите во возилото наменети за транспорт мораат да обезбедуваат температура од 65 С.

Варена ладна храна: Садовите во возилото наменето за транспорт мораат да одржуваат температура на 4 С.

Варена замрзната храна се транспортира на - 18С.

1.4.5 Означување

Секоја пратка мора да ги има следните податоци:

- Податоци на припрема
- Вид на храна
- Хемиски состав
- Бар код

Идентификација на пратката е потребна за следливоста на храната.

Советник

Слободан Серафимовски