

KAIP TINKAMAI GAMINTI MAISTĄ IR IŠVENGTI KRYŽMINĖS TARŠOS?



REKOMENDACIJOS
VIEŠOJO MAITINIMO
ĮMONĖMS

KODĖL BŪTINA VENGTI KRYŽMINĖS TARŠOS?

Kryžmine tarša vadinamas bakterijų ar kitų mikroorganizmų patekimas nuo vieno maisto produkto ar paviršiaus ant kito, kur susidaro palankios sąlygos naujai, žmogaus organizmui žalingai mikroflorai augti, intensyviai vystytis ir daugintis.



Nuo žmogaus ar užkrėsto paviršiaus patekę į maistą, patogeniniai mikroorganizmai gali rimtai sutrikdyti sveikatą – sukelti viduriavimą, pykinimą, vėmimą, dehidrataciją ar net sunkias infekcines žarnyno ligas.

KAIP PAVOJINGIEMS MIKROORGANIZMAMS UŽKIRSTI KELIĄ PATEKTI ANT MAISTO PRODUKTŲ?

- Kruopščiai plaukite rankas.
- Tinkamai nuplaukite įrankius ir paviršius.
- Termiškai neapdorotus produktus laikykite atskirai nuo termiškai apdorotų.
- Gaminkite pagal parengtus technologinius aprašymus.
- Laikykitės tinkamo temperatūros režimo.

KRUOPŠČIAI PLAUKITE RANKAS, ĮRANKIUS, PAVIRŠIUS, PRODUKTUS

- Rankas plaukite su muilu po šiltu tekančiu vandeniu ne trumpiau kaip 30 sekundžių prieš ir po maisto gaminimo. Rankoms sausinti naudokite vienkartinius popierinius rankšluosčius. Laikykitės asmens higienos principų, gamindami maistą dėvėkite darbo drabužius. Turėkite ne mažiau kaip du švarių darbo drabužių komplektus.





- Pjaustymo inventorių (peilius, pjaustymo lenteles) po kiekvieno panaudojimo kruopščiai nuplaukite šiltu tekančiu vandeniu su tam skirtomis plovimo priemonėmis. Lankytojams skirtus indus, gamybinį inventorių ir naudojamą tarą plaukite atskirai.

- Darbo paviršius valykite tam skirtomis plovimo priemonėmis po kiekvieno maisto paruošimo etapo. Paviršiams valyti nenaudokite medžiaginių šluosčių, nes jose dauginasi bakterijos. Rinkitės šepetčius ar kempinėles.



- Ant kiaušinių lukštų gali būti patogeninių mikroorganizmų, todėl prieš naudojimą juos būtina nuplaukite tam skirtomis plovimo priemonėmis.

- Žalias daržoves perinkite, nuskuskite ir nuplaukite kitoje, ne maisto gaminimo patalpoje. Į virtuvę jos turi „atkeliauti“ tik švarios. Labai purvinas ar žemėtas daržoves užmerkite pasūdytame vandenyje, kad būtų lengviau nuplauti nešvarumus.



MAISTO PRODUKTUS LAIKYKITE TINKAMOMIS SĄLYGOMIS

- Gamindami patiekalus, mėsą, paukštieną, jūros gėrybes padėkite atskirai, kad jų sulčių nepatektų ant paviršių ir kitų maisto produktų.
- Mėsą, paukštieną, jūros gėrybes, kiaušinius, neplautas daržoves ir kitus produktus laikykite atskirose šaldymo įrenginių lentynose arba skyriuose.



- Maisto atliekų saugojimo vietą atskirkite nuo kitų sandėliavimo vietų. Maisto atliekas laikykite sandariuose konteineriuose ir laiku šalinkite, kad neįsiveistų kenkėjų.
- Greitai gendančius maisto produktus ir pagamintą maistą laikykite šaldymo įrenginiuose nuo 0° C iki +6° C temperatūroje.
- Šaldikliuose turi būti ne mažesnė kaip -18° C temperatūra. Šaldymo įrenginiuose turi būti sumontuoti kontroliniai termometrai temperatūrai stebėti.



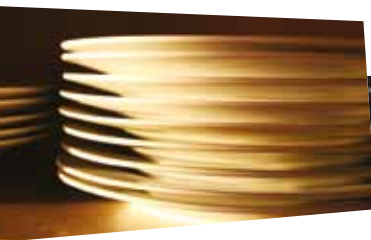
- Pagamintą maistą kambario temperatūroje galima laikyti ne ilgiau kaip 2 valandas.
- Atitirpinti maisto produktus reikia šaldytuve gamintojo pakuotėje, mikrobangų krosnelėse arba po tekančio vandens srove.

GAMINKITE SAUGIAI IR PAGAL TECHNOLOGINIUS APRAŠYMUS

- Naudokite skirtingą (paženklintą pagal produktų grupes) pjaustymo inventorių (peilius, pjaustymo lentas, pjaustykles ir kt.) žaliai mėšai, paukštienai, jūros gėrybėms, kiaušiniams, neplautoms daržovėms, uogoms ir t.t.



- Švarų inventorių, įrenginius, indus laikykite atskirai nuo nešvarių.



- Gamindami patiekalus, šiluminio apdorojimo efektyvumui įvertinti naudokite kontrolinius termometrus. Šiluminio apdorojimo metu produkto viduje temperatūra turi būti ne mažiau kaip +75° C.



- Gamindami padažus, sriubas, juos kaitinkite iki užvirimo.





- Atvėsintą karštą maistą laikykite šaldytuve ne aukštesnėje kaip +4° C temperatūroje ne ilgiau kaip 24 valandas. Dar kartą pašildytas maistas, turi būti suvartotas per 1 valandą.

- Gamindami patiekalus vadovaukitės technologiniu aprašymu: žaliaviniai produktų srautai negali susikirsti su šiluma apdorotų maisto produktų srautu jokiam gamybos etape. Maistą gaminkite pagal parengtus technologinius aprašymus.

VALSTYBINĖ MAISTO IR VETERINARIJOS TARNYBA

Siesikų g. 19, LT-07170 Vilnius

Tel. (8 5) 240 4361

Faks. (8 5) 240 4362

El. paštas vvt@vet.lt



VMVT NAUJIENOS

www.vmvt.lt

www.facebook.com/pages/Valstybinė-maisto-ir-veterinarijos-tarnyba