



ВИСОКА
ХОТЕЛИЈЕРСКА ШКОЛА
БЕОГРАД

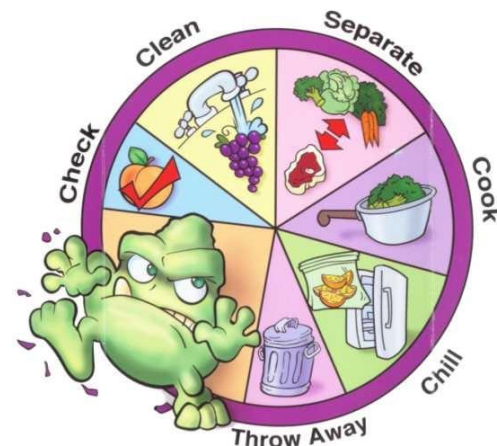
THE COLLEGE OF
HOTEL MANAGEMENT
BELGRADE

VISOKA HOTELIJERSKA ŠKOLA

SANITARNA ZAŠTITA I BEZBEDNOST U HOTELIJERSTVU.

предавање 5 -

Др. Драган Тешановић,



Теме на предавању



*1. Санитарне мере у процесу
производње јела*

2. Особље

Циљ предавања



Задатак предавања



1. Санитарне мере у процесу производње јела



Набавка сирових намирница

1. Ефикасна достава и пријем
хране



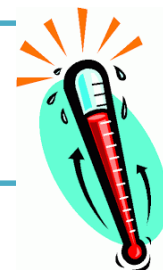
2. Поштовање рокова испоруке



3. Хигијена у превозном средству



4. Температура превоза



5. Овлашћени добављачи



6. Преглед производа приликом
испоруке



Складиштење намирница

Температура
складиштења



Бележење
температура чувања



Бележење сирових
намирница којима је
истекао рок трајања
или су се поквариле



Хигијена простора за
складиштење



Влажност
складишта



Топлотна припрема јела и услуживање

Припрема хране

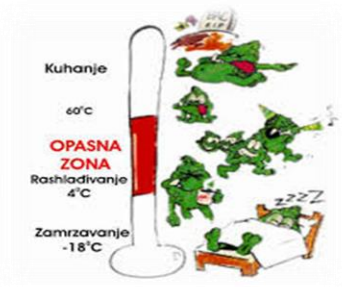
Хигијена и чистоћа радника, опреме, сировина, начина припреме намирница и њиховог чувања, отпаци

Особље

Опрема

Унакрсна контаминација

Квалитет сирових намирница

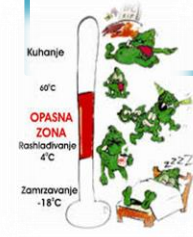


Припрема намирница за топлотну обраду

1. Прање и дезинфекција поврћа и воћа



3. Складиштени артикли (фактори за поспешивање развоја микроорганизама)



3. Смрзнути производи



3. Сушена храна



Прљавштине и смеће у кухињи

Прљавштине и смеће у кухињи се појављују у процесу рада од остатака намирница приликом уситњавања, сечења и других операција. Оне се морају одмах уклањати како се не би скупљали инсекти и глодари а и да би се онемогућио развој бактерија. Мора бити довољно канти за дневне отпатке, оне морају бити правилно распоређене, опремљене поклопцем који се отвара притиском на папучицу и морају се лако прати и дезинфиковати.



Ризици које са собом носе специфичне куварске методе и опрема

Конвекционалне етажне пећнице



Споро кување



Топлотна обрада

Температура и време су два важна фактора за контролисање раста патогених бактерија, а она се смањује на температурама испод 8°C и изнад 63°C .

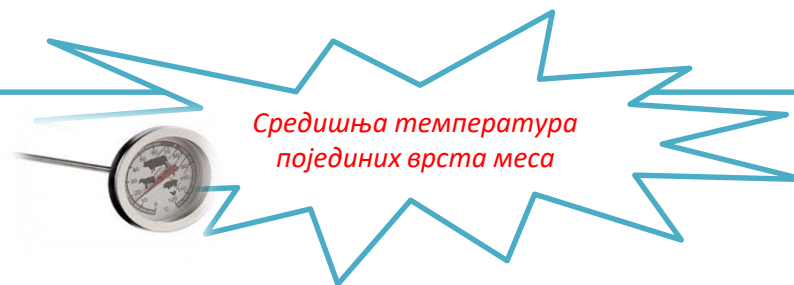
Зато је потребно у кратком временском периоду, постићи крајњу температура у центру намирнице од 75°C .



Бележење температуре у средишту производа ($+75^{\circ}\text{C}$)



Микроталасна пећница



Кухињска обрада у чилеру, кување и брзо замрзавање

заснива на тоplotној обради хране на најмањој пастеризационој температури, што обезбеђује да се већина патогених микроорганизама уништи, и након тога се температура одмах брзо редукује на 3°C или испод.

Други системи тоplotне обраде и хлађења хране

cook-chill

sous-vide



Производи који се подвргавају пржењу помоћу уља за пржење

Препоруке за
употребу масти



Припремање хране за банкете

Температуре од 60°C до 65°C сматрају се “сигурним”.

Правила за превоз
јела



Хлађење топлотно обрађене хране

Бактерије које нису штетне за људе не стварају ризик ако је храна чувана на више од 63°C или се складишти испод 8°C на одређени период.

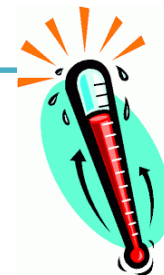


Складиштење у хладњачама после хлађења



Одмрзавање

- Фактори који утичу на време одмрзавања*
- Методе одмрзавања (на температури од 1-4°C је најсигурнији начин одмрзавања хране)*





2. Лична хигијена



Лична хигијена свих запослених у угоститељству је важан фактор у смањењу ризика у тровању са храном и одржавању високих стандарда хигијене.



Болест особља

*Болести које лако прелазе на храну су дефинисане а то су случајеви *Salmonella*, *Campylobacter*, *Shigella*, *Vibrio*, *Bacillus*, *Staphylococcus aureus* и *Clostridium perfringens*, затим случајеви вирусних гастроентеритиса заразе од *Entamoeba histolytica*, *Cryptosporidium parvum*, и *Giardia lamblia*, или њиховим глистама, контакт са тифусом или паратифусом, зараза са веротоксином који производи *Escherichia coli* (VTEC) и инфекција са хепатитисом А.*



Обучавање о личној хигијени

Високи стандарди морају захтевати посебне методе а особље се мора подстаћи на купање или туширање и ношење чисте одеће и обуће.



Руке

Прање руку, ношење рукавица



Higijensko pranje ruku



Trajanje postupka: 40 - 60 sekundi

0



Podmačite ruke pod tekućom vodom.

1



Dodajte tekući sapun za pranje ruku.

2



Trljajte dlan o dlan.

3



Dlan desne o nadlanu lijeve ruke i obrnuto.

4



Dlan o dlan s isprepletanom prstima.

5



Osuvшите prste suprotne ruke i trljajte.

6



Kružnim pokretima trljajte palce obje ruke.

7



Uvratite prstiju dlanu ruke o dlan lijeve i obrnuto.

8



Temeljito isperite ruke tekućom vodom.

9



Osušite jednokratnim papnatim ručnikom.

10



Upotrijebite ručnikom zatvorite slavinu.

11



Stavite i čiste ruke.

Заштитна одећа



Дизајн радне одеће



Капа за главу



Радна обућа



Просторије за пресвлачење (гардероба)



Радне процедуре личне хигијене

Најстрожије је забрањено

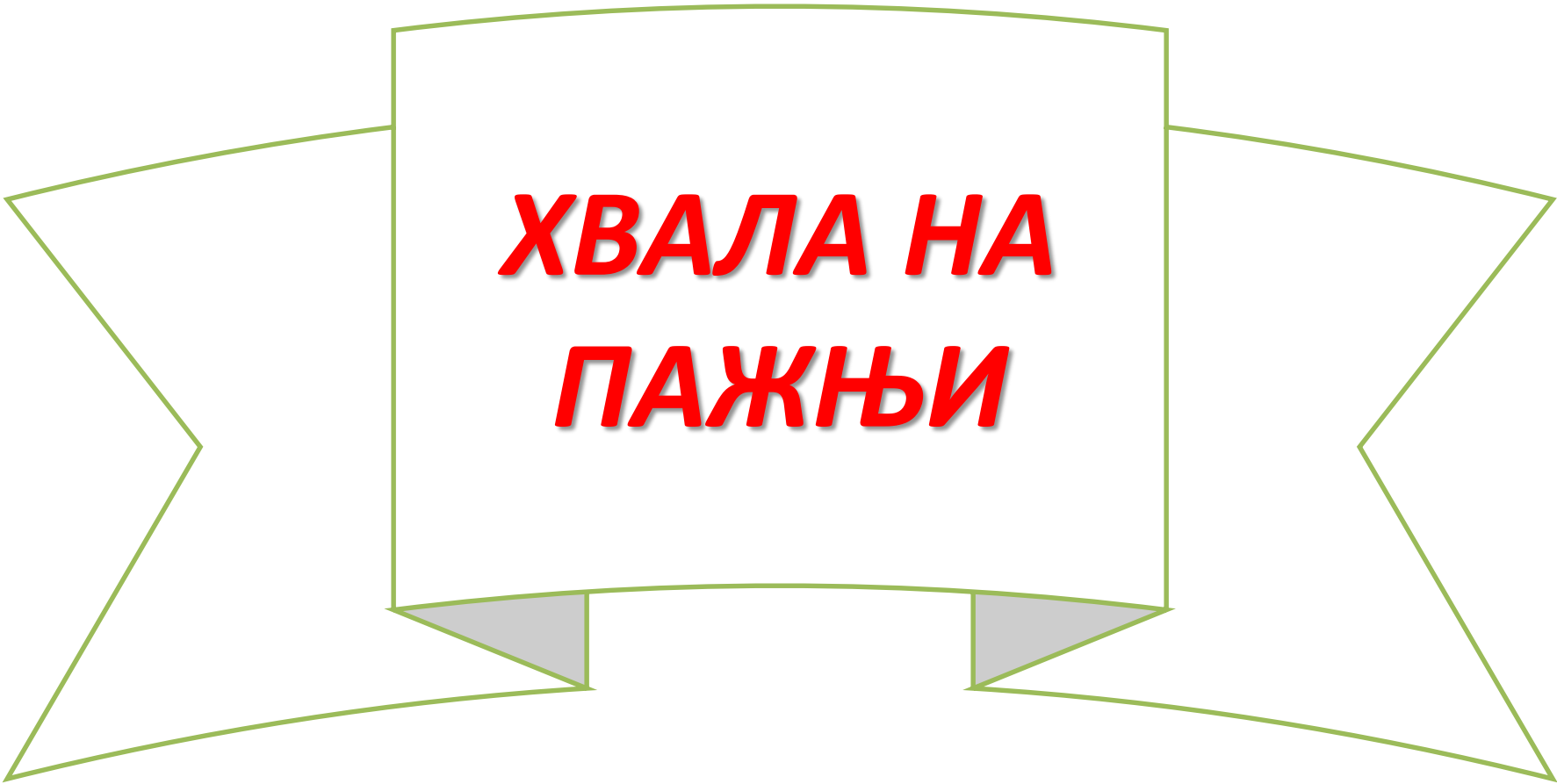
пушити на радном месту;

пробати јело прстима;

руковати намирницама без прикладне заштите посекотина, рана или инфекција;

причати, кашљати или кијати по храни и дирати лице, нос, уста или уши.





***ХВАЛА НА
ПАЖЊИ***

Др. Драган Тешановић,